

# Fiche technique :

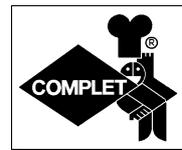
## COMPLET préparation pour petites pâtisseries MIX COOKIES Nouvelle Qualité

Société COMPLET S.à.R.L.  
Rue Nationale - Puits Simon III  
BP 277

57605 FORBACH CEDEX

Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



**Code article** 1310 **Référence:** 20160.03

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Carton
Taille du conditionnement	4 x 2,5 kg
DLUO	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

### QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	Mélange en poudre beige
Goût, odeur	Farineux, sucré

### CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	mixe
Valeur nutritionnelle	360 kcal / 100g 1507 kJ / 100g
Matières grasses	0,9% (dont Ag saturés 0,3%)
Glucides	77,3%(dont sucres 36,0%)
Divers	Fibres : 2,3%
Protéines	8,2%
Sodium	0,6%
Equivalent/sel	1,43%

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	abs
Staph. aureus/ 1g	< 100
Enterobactéries / 1g	< 100 000
Bacillus Cereus / 1g	< 100
E Coli / 1g	< 10
Flore aérobie / 1g	< 1 000 000
Moisissures / 1g	< 10 000
Levures / 1g	< 1 000
ASR	< 100

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

<b>Ingrédients</b>	Farine de FROMENT, sucre, poudre à lever : (E500, E450, E341), amidon de FROMENT, arôme, émulsifiants : (E475, E471), poudre de LAIT écrémé, agent de traitement de la farine : E300. Peut contenir des traces de : œufs, soja, fruits à coques, lupin. Fabriqué en France.
--------------------	---

<b>Date</b>	20/04/2017	<b>Version</b>	L
-------------	------------	----------------	---

### MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :  
Préparation pour Mix Cookies 1 000 g  
Beurre 250 g  
Œufs 3 œufs ou 165 g  
Pépites de chocolat 380 g  
Mélanger la préparation pour Cookies, le beurre et les œufs, au batteur mélangeur ou au pétrin pendant 2 min. en 2ème vitesse.  
Rajouter les pépites de chocolat (ou autre garniture), et mélanger encore une min. en 1ère vitesse.  
Réaliser des rouleaux de pâte et les enrouler dans du papier cuisson.  
Mettre les rouleaux au froid pendant 15 min.  
Découper des tranches de 2 cm dans les rouleaux, et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuisson : 10 à 12 min. à 220°C.

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100g de produit reconstitué selon la recette : 487kcal/1812kJ, Lipides 20,9%(dont AG saturés 14,6%), protéines 5,9%, glucides 56,8%(dont sucres 37,8%), fibres 3,6%, Sodium 0,2%(équivalent/sel 0,6%).

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 20/07/2017 et peuvent être sujettes à modifications.