

## Entremets saveur Caramel

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Entremets

**Réf.** : 05EN15

**Préparation déshydratée pour entremets à chaud sucré saveur caramel.**

**Ingrédients :**

Sucre, amidon de maïs, gélifiant : carraghénane, arôme, colorant : caramel E150c.

**Suggestion :** En dessert, accompagné d'un biscuit.

**Mode d'emploi :** Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire. Faire cuire la préparation en mélangeant doucement et retirer du feu dès ébullition. Verser dans les récipients de votre choix et laisser refroidir 2 heures.

**Conservation :** DDM : 2 ans. Garder l'emballage bien fermé, dans un endroit sec et frais.

**Dosage :** 100 grammes de poudre pour 1 litre de lait.

**Conditionnement :** Boite de 500g. Carton de 12 boîtes.

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	389,1 kcal 1651,7 kJ	77,2 kcal 326,5 kJ
Matières grasses	0 g	1,4 g
dont acides gras saturés	0 g	0,8 g
Glucides	96,6 g	13,2 g
dont sucres	91,4 g	12,5 g
Protéines	0 g	3 g
Sel	0,2 g	0,1 g

**Autres parfums :**

