

## P'TIT D'Lys saveur Vanille

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

Réf. : 05PDL05

### Préparation déshydratée pour dessert saveur vanille avec gousse de vanille épuisée

#### Ingrédients :

Sucre, poudre de **lait** demi-écrémé, épaississant : amidon modifié, sirop de glucose, matière grasse végétale (palmiste), maltodextrine, émulsifiant : E471-E472a, protéine de **lait**, épaississant : gomme de xanthane, poudre de vanille épuisée (0,64%), arôme, colorants : extrait de curcuma - E160a, stabilisant : E340, émulsifiant : lécithine de **soja**.

**Suggestion :** A utiliser pour le nappage des desserts et des fonds de tarte, le garnissage des choux ou la réalisation de desserts (type Tiramisu) En dessert, monté en tiramisu avec une couche de biscuits ou de fruits puis une couche de crème. Possibilité de décliner le dessert selon les envies et les saisons (fruits rouges, spéculoos ?)

**Mode d'emploi :** Délayer la préparation dans la quantité de lait froid nécessaire dans la cuve d'un batteur. Battre 3 minutes à vitesse maximale. Monter le dessert (Tiramisu, garnissage des choux, etc. nappage de fond de tarte, etc.). Mettre au frais 3h minimum.

**Conservation :** Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DDM : 18 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

**Dosage :** 300g de préparation pour 1 litre de lait.

**Conditionnement :** Boite de 600g - carton de 12 boites

#### Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100g de poudre

Energie	438,1 kcal
	1852,8 kJ
Matières grasses	11,6 g
dont acides gras saturés	10 g
Glucides	76,1 g
dont sucres	49 g
Protéines	7 g
Sel	0,4 g

**Autres parfums :**

*NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire*

*Tél. 02 41 57 15 15  
<http://www.nectarys.com>  
[contact@nectarys.com](mailto:contact@nectarys.com)*

*Page 1/1 - Date d'impression : 03-05-2024*