

P'TIT D'LYS saveur caramel

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

Réf. : 05PDL15

Préparation déshydratée pour dessert saveur caramel

Ingrédients :

Sucre, poudre de **lait** demi-écrémé, épaississant : amidon modifié, sirop de glucose, matière grasse végétale (palmiste), maltodextrine, émulsifiant : E471-E472a, arôme, protéine de **lait**, épaississant : gomme de xanthane, colorant caramel E150c, cacao maigre en poudre, 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

	437,6 kcal
Energie	1851 kJ
Matières grasses	11,5 g
dont acides gras saturés	10 g
Glucides	76,3 g
dont sucres	49,7 g
Protéines	7 g
Sel	0,5 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*

Page 1/1 - Date d'impression : 04-05-2024