

Entremets au cacao

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Entremets

Réf. : 05EN10

Préparation déshydratée pour entremets à chaud sucré au cacao

Ingrédients :

Sucre, poudre de cacao maigre (20,5%), amidon de maïs, gélifiant : carraghénane.

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	369,7 kcal 1562,5 kJ	75,4 kcal 318,4 kJ
Matières grasses	2,3 g	1,6 g
dont acides gras saturés	1,4 g	1 g
Glucides	78,5 g	11,5 g
dont sucres	66,9 g	10,3 g
Protéines	4,7 g	3,4 g
Sel	0,2 g	0,1 g

Autres parfums :

