

Entremets à froid au cacao

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Entremets

Réf. : 05EF10

Préparation déshydratée pour entremets à froid au cacao

Ingrédients :

Sucre, poudre de cacao maigre (29,6%), gélifiant : alginate de sodium-E450iii-E516, amidon modifié, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), émulsifiants : E471 E472a, protéine de **lait**, stabilisant : E340ii.

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans 1/10ème du lait froid nécessaire. Battre vigoureusement pendant 2 minutes. Ajouter progressivement le reste du lait froid et mélanger lentement. Verser dans les récipients de votre choix et placer au frais 2 à 3 heures.

Conservation : DDM : 2 ans à température ambiante. Conserver le produit dans un endroit sec et frais, bien refermer après usage.

Dosage : 90g pour 1 litre de lait.

Conditionnement : Boite de 450g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	352,5 kcal 1487,3 kJ	71,3 kcal 300,8 kJ
Matières grasses	4,8 g	1,8 g
dont acides gras saturés	3,4 g	1,1 g
Glucides	64,3 g	9,7 g
dont sucres	56,6 g	8,9 g
Protéines	6,9 g	3,6 g
Sel	3 g	0,3 g

Autres parfums :

