

Entremets à froid saveur Praliné

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Entremets

Réf. : 05EF40

Préparation déshydratée pour entremets à froid saveur praliné

Ingrédients :

Sucre, farine de praliné (16,4%) (**noisettes**), gélifiants : alginate de sodium-E450iii-E516, amidon modifiée, poudre de cacao, 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 : Diluer la préparation déshydratée dans 1/3 du lait FROID nécessaire à la préparation, et battre vigoureusement pendant 2 minutes. Ajouter ensuite progressivement le reste du lait FROID et mélanger lentement. Remplir les ramequins, et mettre 2 à 3 heures au réfrigérateur.

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

Dosage : 85g pour 1 litre de lait.

Conditionnement : Boites de 425g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	380,4 kcal 1610,2 kJ	72,2 kcal 305 kJ
Matières grasses	4,2 g	1,7 g
dont acides gras saturés	1,9 g	1 g
Glucides	80,2 g	10,7 g
dont sucres	75,5 g	10,2 g
Protéines	2,8 g	3,3 g
Sel	3,1 g	0,3 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 : 03-05-2024