NECTARYS

Brownies

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Préparations desserts

Réf. : 25PR15

Préparation déshydratée pour brownies.

Ingrédients :

Sucre, farine de **froment**, matière grasse végétale (palme), poudre de cacao (7.5%), sirop de glucose, **oeufs** entiers en poudre, protéine de **lait**, émulsifiants : E472e E472b E472a, poudre à lever E450 E500 E341,sel, arôme, amidon de froment, poudre de **lait** écrémé.

Suggestion : En dessert, ou au goûter

Mode d'emploi : Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur -mélangeur en vitesse 2 pendant 2 minutes. Remplir un moule ou des caissettes pour des gâteaux individuels. Température de cuisson : 200°C Temps de cuisson : 20 à 25 minutes.

Conservation : DDM : 12 mois dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Dosage : Recette n° 1 : 1000g de préparation pour 300g d'eau, 170g d'huile, 100g de crème UHT, 150g de noix ou fruits secs Recette n° 2 : 1000g de préparation pour 400g d'eau, 170g d'huile, 150g de noix ou fruits secs

Conditionnement : Sachet de 1 Kg. Carton de 101 sachets.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	477 kcal 1996 kJ
Matières grasses	22,4 g
dont acides gras saturés	11,3 g
Glucides	59,5 g
dont sucres	35,1 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	7,2 g
Sel	0,66 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