

## Entremets Noisette BIO 10L

Traditionnel - BIO - Desserts

Réf. : 05ENB25

**Préparation en poudre pour entremets noisettes BIO au sucre de canne**

### Ingrédients :

Sucre roux de canne\*, pralin\* (**noisette\*** 15%, sucre roux de canne\*), amidon de maïs\*, gélifiants : carraghénane - agar-agar\*.

(\* : issus de l'agriculture biologique)

Traces éventuelles de gluten, sésame

**Suggestion :** Pour la réalisation de petits pots de crèmes, remplacer une partie du lait par de la crème liquide

**Mode d'emploi :** Mettre la poudre dans une casserole. Délayer progressivement en ajoutant 10l de lait froid. Bien homogénéiser à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition et laisser cuire 3 minutes tout en remuant. Verser l'appareil à entremets dans des ramequins. Passer en cellule de refroidissement et servir frais.

**Conservation :** DDM : 24 mois dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec. A consommer rapidement après remise en ?uvre.

**Dosage :** 80 g pour un litre de lait

**Conditionnement :** Sachet de 800g - Colis de 5

### Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	423 kcal /1785 kJ
Matières grasses	0,8 g
dont acides gras saturés	0,8 g
Glucides	84 g
dont sucres	75 g
Protéines	2,2 g
Sel	0,37 g

### Autres parfums :

