

Entremets Chocolat BIO 10L

Traditionnel - BIO - Desserts

Réf. : 05ENB12

Préparation en poudre pour entremets BIO chocolat au sucre de canne

Ingrédients :

Chocolat en poudre * (78%) (sucre roux de canne*, cacao* 32% mini.), sucre roux de canne* (17%), gélifiants : carraghénanes - agar-agar*.

(* Ingrédients issus de l'agriculture biologique)

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 tout en remuant. Laisser cuire 3 minutes tout en continuant de remuer. 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 par 1 litre de lait

Conditionnement : Sachet de 800g - Colis de 5

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	390 kcal / 1644 kJ
Matières grasses	5,3 g
dont acides gras saturés	3,3 g
Glucides	75 g
dnt sucres	70 g
Protéines	5,6 g
Sel	0,57 g

Autres parfums :

