

Fiche technique :

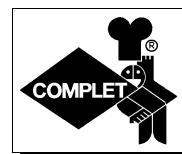
COMPLET préparation pour masse battue FINANCIER

Société COMPLET S.à.R.L.
Rue Nationale - Puits Simon III
BP 277

57605 FORBACH CEDEX

Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



Code article **98** Référence: **20152.03**

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Carton
Taille du conditionnement	5 x 1 kg
DLUO	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	mélange en poudre, blanc - crème
Goût, odeur	amandes

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Valeur nutritionnelle	438 kcal / 100 g 1832 kJ / 100 g
Matières grasses	14,5 % (dont AG saturés 1,2%)
Glucides	62,2 % (dont sucres 46,2%)
Divers	Fibres : 3,7 %
Protéines	12,8 %
Sodium	0,4%
Equivalent/sel	0,98%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staph. aureus/ 1g	/
Enterobactéries / 1g	< 1 000
Bacillus Cereus / 1g	/
E Coli / 1g	< 10
Flore aérobie / 1g	< 100 000
Moisissures / 1g	< 10 000
Levures / 1g	/
ASR	/

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients	Sucre, poudre d'AMANDES (env. 26,1%), amidon modifié, farine de FROMENT, poudre de blanc d'OEUF, stabilisant E420, farine de LUPIN, poudre à lever : (E450, E500, E341), amidon de FROMENT, arôme. Peut contenir des traces de : soja, lait. Fabriqué en France.
-------------	--

Date	20/04/2017	Version	N
------	------------	---------	---

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :	
COMPLET Financier	1 kg
Eau ou lait	500 g
Beurre fondu	500 g

Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur COMPLET Financier et l'eau ou le lait, et ajouter le beurre noisette. Bien fouetter de façon à obtenir un appareil homogène 1 minute environ. Couler l'appareil dans des petits moules et passer environ 10 minutes au four à 230 - 240 ° C.

Nota : graisser les moules au Complétin plastique.

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 20/07/2017 et peuvent être sujettes à modifications.