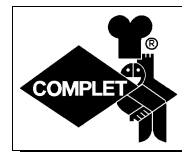


Fiche technique :

COMPLET préparation pour petites pâtisseries MADELEINE

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 1572 **Référence:** 24600.03

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Carton
Taille du conditionnement	4 x 2,5 kg
DLUO	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	Mélange en poudre, blanc
Goût, odeur	Sucré

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mixe
Valeur nutritionnelle	380 kcal / 100g 1589 kJ / 100g
Matières grasses	2,0% (dont AG saturés 0,8%)
Glucides	83,2% (dont sucres 49,5%)
Divers	Fibres : 1,1%
Protéines	5,1%
Sodium	0,4%
Equivalent/sel	1,08%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients	Sucre, farine de FROMENT, amidon de FROMENT, amidon, poudre de LAIT écrémé, amidon modifié, poudre d'ŒUF entier, farine de FROMENT fractionnée, poudre à lever : (E500, E450, E341), stabilisants : (E516, E415), sirop de glucose, émulsifiants : (E475, E472e, E471), sel, gluten de FROMENT, farine prégélatinisée de maïs, LACTOSE, arôme. Peut contenir des traces de : soja, fruits à coques, lupin. Fabric en France.
Date	20/04/2017
Version	K

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE n°1 :	RECETTE n°2 :
Mix Madeleine 1 000 g	Mix Madeleine 1 000 g
Œufs 400 g	Oeufs 300 g
Lait 100 g	Lait 200 g
Beurre fondu 400 g	Huile 400 g

Mélanger la Préparation pour Madeleine, les œufs et le lait dans une cuve à la feuille, 1 min en 1ère vitesse et 2 min en 2ème vitesse.
Rajouter le beurre fondu ou l'huile, et mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène.
Graisser des moules à Madeleine (au Completin Plastique Code article 36), puis les fariner légèrement.
Garnir les alvéoles du moule à la poche.
Cuisson : 10 à 12 min à 250°C.

1 kg de Mix Madeleine permet de réaliser environ 100 Madeleines.

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.