



## FICHE TECHNIQUE

### ALASKA-EXPRESS NEUTRE art. 1-42-008051

#### DESCRIPTION

Préparation en poudre pour garnitures pâtisseries (bavarois, mousse, ...)

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Poudre de couleur blanche.  
Odeur : Sucrée  
Goût : Sucré et neutre

#### MODE D'EMPLOI

Sur base arôme / alcool : 200g d'Alaska-express ; 300g d'eau à 20-25°C ( + arôme ou alcool au choix); 1000 g de crème fouettée sucrée (jusqu'à 150 g selon les goûts).

Sur base purée de fruits : 300g d'Alaska-express ; 1000 g de crème fouettée sucrée (jusqu'à 150 g selon les goûts), 800 g de purée de fruits.

Délayez la préparation avec l'eau ou la purée de fruit, rajoutez environ 200 g de chantilly, puis incorporez le reste de la chantilly en mélangeant délicatement.

Procédez au montage ou au garnissage de vos pâtisseries. Congelez puis nappez et décorez.

#### INGREDIENTS

Sucre, lactose (*lait*), dextrose, gélatine bovine.

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Humidité : < 5%  
Densité : 600 g/l

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux : < 10.000  
Levures : < 100  
Moisissures : < 100  
Coliformes : < 10  
Salmonelles : absence dans 25 g

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) : 1668  
Energie (kcal) : 392  
Graisses totales (g) : 0  
-dont acides gras saturés (g) : 0  
Glucides (g) : 89  
-dont sucres (g) : 89  
Protéines (g) : 9,3  
Sel (g) : 0,0

#### CONDITIONNEMENT

Carton de 1 kg

#### DATE DE PEREMPTION

DLUO de 15 mois après production (emballage d'origine fermé, au sec, 20°C maxi)