

## PETITS FOURS ART DECO



Suggestion de présentation

Code produit : 0170401 • Plateau de 48 pièces (0,550 kg)

Petits fours Art Déco

### COMPOSITION

#### Ingrédients

8 Choux saupoudrage crumble, crémeux caramel, chocolat au lait  
 8 Biscuits au cacao, croustillant chocolat fleur de sel, crémeux chocolat  
 8 Crumbles, gelée de framboise, mousse à la vanille  
 8 Biscuits à la noix de coco, blanc manger à la noix de coco, gelée de fraises, crème au beurre  
 8 Financiers à la noix de coco, amandes, compotée mangue-passion, crème au beurre saveur noix de coco  
 8 Meringues enrobées chocolat noisette, mousse au chocolat gianduja, noisette hachée

Voir la liste des ingrédients au verso.

**Allergènes** Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients. Présence éventuelle de poisson, mollusques, crustacés, moutarde, céleri, sésame, sulfites, arachides, lupin, autres fruits à coques.

OGM • Non

MGH • Non

Gélatine de porc • Non

Ionisation • Non

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)

Valeur calorique (kcal) :	302 kcal		
Valeur énergétique (kJ) :	1263 kJ		
Protéines :	5,3 g	Matières grasses :	16,0 g
		Dont acides gras saturés :	8,1 g
		Glucides :	33,0 g
		Dont sucres :	26,5 g
Fibres alimentaires :	2,5 g	Sodium :	73 mg
		Sel :	0,18 g

### INFORMATIONS PRATIQUES

EAN13	3700478517044	DUN14	-
DLUO (jours)	547	DLV (jours)	365
Conservation	À conserver 24h maximum entre 0 et 4°C après décongélation. A conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.		

### REMISE EN OEUVRE

Retirer le film plastique avant décongélation. Laisser décongeler à +4°C pendant 2h.

### CONDITIONNEMENT

UV (étui)*	Palette (80x120)**	Palette (100x120)**			
Dimension en mm (Lxlxh)	390 x 296 x 50	280 étuis ( 35 couches de 8 étuis)	350 étuis ( 35 couches de 10 étuis)		
Poids brut (kg)	0,820 kg	Poids brut (kg)	229,6 kg	Poids brut (kg)	287,0 kg
Poids net (kg)	0,550 kg	Hauteur totale (m)	1,75 m	Hauteur totale (m)	1,75 m

\*Dimensions extérieures - \*\*\*Hors palette (+0,15 m +30 kg)

Version n°1 – Créée le 04/06/2019 – Édité le 04/06/2019

## COMPOSITION

### Ingrédients

#### Composition globale :

Crème 12% (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), sucre, beurre 6,7% (**lait**), **lait** demi-écrémé, **œufs** entiers, eau, purée de fraise 4,2% (fraise, sucre, eau), farine de **blé (gluten)**, purée de fruit de la passion 3,8% (jus de fruit de la passion, sucre, eau), chocolat de couverture au lait 3,7% (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), compotée de mangue semi confite 3,7% (mangue, sirop de glucose, sucre, eau, correcteur d'acidité : acide citrique), poudre d'**amande** 3,3%, purée de framboise 3,1% (framboise, sucre), framboise 3,1%, chocolat de couverture noir [59% de cacao] 3% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), jaunes d'**œufs**, purée de mangue 1,3% (mangue, sucre), sucre glace, sirop de glucose, noix de coco râpée 1,7%, biscuit au cacao 1,6% (**œufs** entiers, sucre, poudre de cacao, eau, sucre inverti, amidon de **blé (gluten)**), poudre de blancs d'**œufs**, poudres à lever : diphosphates – carbonates de sodium (contient amidon de **blé (gluten)**), émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), purée de fraise Mara des bois 1,3% (fraise, sucre), crème de caramel au beurre salé au sel de Guérande 1,3% (sucre, crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), beurre salé au sel de Guérande (**lait**)), blancs d'**œufs**, caramel 1% (sucre, eau, glucose de blé), fromage blanc 1% (**lait**), sucre roux, **noisette** hachée 0,7%, purée de noix de coco 0,7% (eau, poudre de lait de coco (contient **lait**), lait de coco, sucre), huile de tournesol, chocolat au lait et aux noisettes gianduja 0,6% (sucre, **noisette**, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates – phosphates de calcium), féculé de pomme de terre, gélatine de bœuf, brisure de crêpe dentelle (farine de **blé (gluten)**, sucre, beurre concentré (**lait**), **lait** écrémé en poudre, malt d'**orge (gluten)**, sel), beurre de cacao, **amande** 0,3%, sucre inverti, arôme naturel de noix de coco 0,2% (contient **lait**), jus de citron vert, jus de citron à base de concentré, sel, extrait de vanille Bourbon 0,03%, gélifiant : agar-agar, fleur de sel de Guérande 0,01%, colorant : jus concentré de betterave, épaississant : gomme xanthane, sous-produit issu de vanille.

#### Composition pièce par pièce :

Choux saupoudrage crumble, crémeux caramel, chocolat au lait : Crème 26,2% (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), beurre (**lait**), jaunes d'**œufs**, eau, **œufs** entiers, crème de caramel au beurre salé au sel de Guérande 7,8% (sucre, crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), beurre salé au sel de Guérande (**lait**)), farine de **blé (gluten)**, caramel 6,3% (sucre, eau, glucose de blé), **lait** demi-écrémé, sucre, chocolat de couverture au lait 1,4% (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), gélatine de bœuf, poudre d'**amande**, sucre roux, sel.

Biscuits au cacao, croustillant chocolat fleur de sel, crémeux chocolat : chocolat de couverture noir [59% de cacao] 30,6% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), biscuit au cacao 21,6% (**œufs** entiers, sucre, poudre de cacao, eau, sucre inverti, amidon de **blé (gluten)**), poudre de blancs d'**œufs**, poudres à lever : diphosphates – carbonates de sodium (contient amidon de **blé (gluten)**), émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), **lait** demi-écrémé, crème 12,9% (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), jaunes d'**œufs**, brisure de crêpe dentelle (farine de **blé (gluten)**, sucre, beurre concentré (**lait**), **lait** écrémé en poudre, malt d'**orge (gluten)**, sel), beurre de cacao, eau, sucre, gélatine de bœuf, fleur de sel de Guérande 0,1%.

Crumbles, gelée de framboise, mousse à la vanille : crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), purée de framboise 14,7% (framboise, sucre), framboise 14,7%, farine de **blé (gluten)**, sucre, beurre (**lait**), **lait** demi-écrémé, poudre d'**amande**, sucre roux, eau, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates – phosphates de calcium), gélatine de bœuf, jus de citron à base de concentré, féculé de pomme de terre, extrait de vanille Bourbon 0,1%, épaississant : gomme xanthane, sous-produit issu de vanille.

Biscuits à la noix de coco, blanc manger à la noix de coco, gelée de fraises, crème au beurre : purée de fraise 20,2% (fraise, sucre, eau), sucre, beurre 9,9% (**lait**), crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), **œufs** entiers, sirop de glucose, purée de fraise Mara des bois 6,3% (fraise, sucre), fromage blanc 5,1% (**lait**), poudre d'**amande**, noix de coco râpée 4,3%, purée de noix de coco 3,4% (eau, poudre de lait de coco (contient **lait**), lait de coco, sucre), féculé de pomme de terre, eau, jus de citron vert, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates – phosphates de calcium), farine de **blé (gluten)**, blancs d'**œufs**, gélatine de bœuf, colorant : jus concentré de betterave.

Financiers à la noix de coco, amandes, compotée mangue-passion, crème au beurre saveur noix de coco : purée de fruit de la passion 19,9% (jus de fruit de la passion, sucre, eau), compotée de mangue semi confite 19,1% (mangue, sirop de glucose, sucre, eau, correcteur d'acidité : acide citrique), purée de mangue 13,1% (mangue, sucre), sucre, eau, **œufs** entiers, beurre 4,4% (**lait**), noix de coco râpée 4,2%, poudre d'**amande**, huile de tournesol, **lait** demi-écrémé, **amande** 1,5%, sucre inverti, arôme naturel de noix de coco 1,2% (contient **lait**), farine de **blé (gluten)**, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates – phosphates de calcium), blancs d'**œufs**, gélifiant : agar-agar.

Meringues enrobées chocolat noisette, mousse au chocolat gianduja, noisette hachée : chocolat de couverture au lait 25,7% (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), sucre glace, **lait** demi-écrémé, crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), sucre, blancs d'**œufs**, chocolat de couverture noir [59% de cacao] 5,4% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), **noisette** hachée 5,4%, chocolat au lait et aux noisettes gianduja 5% (sucre, **noisette**, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), jaunes d'**œufs**, eau, poudre d'**amande**, huile de tournesol, gélatine de bœuf.