

CremePat Chaud

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre de couleur beige
Aspects organoleptiques	Odeur et goût neutre
Composition	Amidons, concentrés (curcuma, paprika, carotte)

DESCRIPTION	
Fonctions / Propriétés	<ul style="list-style-type: none"> • Fonctionne à chaud • Colore et aromatise les préparations • Texture onctueuse • Résiste à la congélation • Résiste à l'aromatation à l'alcool
Applications	Crème pâtissière (nature, chocolat, aromatisée), flan, millefeuille, choux
Dosage	6 à 8%

RECETTES	
CREME PATISSIERE	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lait ½ écrémé : 250 g (65.4%) ➤ Sucre : 50g (13.1%) ➤ Œufs entiers : 50g (13.1%) ➤ Jaune d'œuf : 10g (2.6%) ➤ CremePat Chaud : 22.5g (5.9%)
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mélanger la CremePat Chaud et le sucre puis ajouter les œufs (entiers et jaunes) et blanchir. ➤ Verser une partie du lait bouillant et remuer. Transférer le contenu dans la casserole avec le reste du lait bouillant. Remuer pendant 1 min après ébullition. ➤ Refroidir la crème filmée à 4°C. Remélanger pour utilisation (choux, mille feuilles, ...). <p>Remarque : fonctionne également dans une recette sans œufs à 7%.</p>
FLAN	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lait ½ écrémé : 500 g (65.6%) ➤ Sucre : 100g (13.1%) ➤ Œufs entiers : 100g (13.1%) ➤ CremePat Chaud : 62.5g (8.2%)
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mélanger la CremePat Chaud et le sucre puis ajouter les œufs et blanchir. ➤ Verser une partie du lait bouillant et remuer. ➤ Transférer le contenu dans la casserole avec le reste du lait bouillant. Remuer jusqu'à ébullition. ➤ Couler le flan dans les moules et laisser refroidir 45 min à température ambiante. Surgeler les produits filmés. ➤ Décongeler à 4°C. ➤ Cuire 45 min à 210°C au four.



SPÉCIFICATIONS	
Caractéristiques physico-chimiques	
Humidité	Max 14 %
Caractéristiques microbiologiques	
Flore totale	Max 10 000 ufc/g
Moisissures et Levures	Max 500 ufc/g
E.Coli	Max 1 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 grammes

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	353,8 kcal / 1503,8 kJ
Glucides	87,9 g
- Amidons	87,4 g
Lipides	0 g
Protéines	0,5 g
Fibres alimentaires	0 g
Sodium	0,1 g

ALLERGÈNES		
	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Céleris et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Crustacés et produits à bases de crustacés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Fruits à coque et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Lupin et produits à base de lupins	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Œufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

DONNEES REGLEMENTAIRES

OGM	Selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et N°1830/2003, le produit ne consiste pas et ne contient pas d'OGM, il n'est pas produit à partir de, et ne contient pas d'ingrédients OGM
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées
Nanoparticules	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011

REGIME ALIMENTAIRE

	Compatible	Certifié
Halal	X	
Kasher	X	
Végétarien	X	
Végétalien	X	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Sac 5 Kg net - Sac de 25 Kg net
Conditions de conservation	A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé. A l'abri de la lumière.
Durée de vie	24 mois en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE

5 Kg ⇒ 10346

25 Kg ⇒ 10344

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.