

**CARACTÈRES GÉNÉRAUX**

<b>Aspects physiques</b>	Sirop de glucose. Substance pâteuse.
<b>Aspects organoleptiques</b>	Goût et odeur typiques
<b>Origine</b>	Blé / Maïs Solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritifs obtenue par hydrolyse d'amidon.
<b>Ingrédients</b>	Sirop de Glucose

**DESCRIPTION**

<b>Mode d'action / Propriétés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Modulation de la saveur sucrée</li> <li>➤ Apporte une solution aux problèmes de cristallisation du sucre.</li> <li>➤ Favorise la rétention d'eau dans les produits.</li> </ul>
<b>Utilisations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Confitures</li> <li>➤ Fourrages biscuitiers</li> <li>➤ Fruits confits</li> <li>➤ Fondant</li> <li>➤ Nappages</li> <li>➤ Boissons sucrées sans alcool</li> </ul>

**RECETTE**

**Guimauve au poivre**

<b>Ingrédients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1l d'eau</li> <li>- 300g de sucre</li> <li>- 50g de poivre de sichuan</li> <li>- 2 gousses de vanille</li> <li>- Badiane 3 étoile</li> <li>- 124g de sirop de glucose DE60</li> <li>- 122g de masse gélatine (15,25 g de gélatine de poisson en poudre hydratée à 7fois sont poids en eau) Voir le protocole de préparation de la masse gélatine</li> </ul>
<b>Réalisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire le sirop d'infusion avec l'eau, 200g de sucre le poivre, la vanille et la badiane</li> <li>- Ajouter le reste de sucre et la moitié de Sirop de glucose dans 41g de sirop d'infusion</li> <li>- Monter la gélatine avec l'autre moitié de sirop de glucose puis incorporer peu à peu le mélange précédent</li> <li>- Ajouter 120g peu à peu de sirop d'infusion</li> <li>- Couler dans un cadre</li> <li>- Couper au bout de 24h</li> <li>- Enrober de maltitol en poudre</li> </ul>



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.

Pain d'épices	
<b>Ingrédients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 400g sirop d'érable 82°brix</li> <li>- 100g sirop de glucose DE60</li> <li>- 200g d'œuf</li> <li>- 300g lait</li> <li>- 100G sorbitol en poudre</li> <li>- 400g farine T45</li> <li>- 100g ryetone 240</li> <li>- 12g baking powder PF</li> <li>- 6g lécithine de tournesol en poudre</li> <li>- 4g anis verte</li> <li>- 8g cannelle en poudre</li> <li>- 4g gingembre en poudre</li> <li>- 2g muscade</li> <li>- 4g cardamome moulue</li> <li>- 200g huile de colza</li> </ul>
<b>Réalisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mixer le sirop d'érable avec le sirop de glucose, l'œuf et l'eau</li> <li>- Prédisperser la baking powder avec la lécithine, le sorbitol et le ryetone dans la farine</li> <li>- Ajouter les épices et mélanger</li> <li>- Incorporer en filet l'huile de colza</li> <li>- Couler 400g dans une moule de 18 cm</li> <li>- Faire cuite 30 mn à 160°C</li> </ul>

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
<b>Matière sèche</b>	79.6 – 81.2 %
<b>Dx – Glucose</b>	21 - 35 %
<b>Dp2 – Disaccharides</b>	35 - 45 %
<b>Dp3 – Trisaccharides</b>	Max. 10 %
<b>pH</b>	3.5 - 5.5
<b>Dioxyde de soufre</b>	Max. 10 mg/kg
<b>Viscosité à 30°C</b>	Env. 12 000 mPa.s
<b>Viscosité à 40°C</b>	Env. 3 700 mPa.s
<b>Viscosité à 50°C</b>	Env. 1 400 mPa.s
<b>Viscosité à 60°C</b>	Env. 650 mPa.s
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
<b>Germes totaux</b>	Max. 1 000 ufc/g
<b>Levures</b>	Max. 100 ufc/g
<b>Moisissures</b>	Max. 50 ufc/g



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.

Réf : QUAL.FT.115

Version 4

MàJ: 23/03/2022

Page 2 sur 4

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	321 Kcal / 1363 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	80 g
- Sucres	56 g
Protéines	0 g
Sel	12.5 mg

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

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Kasher	X	X
Végétalien	X	
Végétarien	X	



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.

Réf : QUAL.FT.115

Version 4

MàJ: 23/03/2022

Page 3 sur 4

**CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE**

<b>Emballage</b>	Seau de 10 Kg net
<b>Conditions de conservation</b>	A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage d'origine fermé
<b>Durée de vie</b>	24 mois en conditionnement d'origine fermé

**CODE ARTICLE**      10 Kg ⇒ 1623

*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](mailto: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.

Réf : QUAL.FT.115  
Version 4  
Màj: 23/03/2022  
Page 4 sur 4