



Nouvelle recette : plus de goût vanille et une tenue améliorée pour réaliser toutes vos pâtisseries

Permet la préparation de pâtisseries Pur Beurre
Supporte la congélation/décongélation et la cuisson

Mise en oeuvre :

Dosage: 75 g de préparation + 1 l de lait + 200 g de sucre + 1 oeuf entier ou 2 jaunes ou : 80 g de préparation + 1 l de lait + 200 g de sucre

Mélanger la moitié du sucre avec la moitié de lait froid

Faire bouillir ce mélange lait + sucre

A part, mélanger l'autre moitié du lait et la préparation en poudre Jean Ducourtieux

Verser ce mélange dans la préparation en train de bouillir en fouettant vivement jusqu'à reprise de l'ébullition

Débarrasser dès la reprise de l'ébullition et faire refroidir le plus rapidement possible, de préférence en cellule de refroidissement

Composition :

Amidon transformé: E1422, Amidon de maïs, Arôme, Colorant : bêta-carotène.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : lait, blé, œufs.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g	Pour 100 g de produit reconstitué
Valeur énergétique en kcal	350	123
Valeur énergétique en kJ	1470	516
Protéines en g	Traces	2.5
Glucides en g	87	25
Lipides en g	Traces	1.5

Conditionnement

Poids net UC en g	5000
Dimensions UC en cm (lpxh)	25 x 7 x 50
Nombre UC par carton	1
Poids brut carton en kg	5.06
Dimensions carton en cm (lpxh)	25 x 7 x 50
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80

Nb de cartons / couche	8
Nb de couches / palette	13
Nb de cartons / palette	
Nb UC / palette	104
Gencod	370 042 540 201 0

Conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec

Qualité :

Les politiques OGM, allergène et ionisation de Jean DUCOURTIEUX sont les suivantes :

- Nos fournisseurs nous garantissent une origine conventionnelle des grains de maïs et/ou de soja et/ou colza et/ou coton utilisés, avec un seuil maximum de 0.9 % d'origine OGM toléré pour contamination fortuite (conformément à la réglementation en vigueur).
Nous garantissons que les produits, référencés ci-dessus, ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003.
- Chaque allergène présent dans la composition de nos produits ou de nos ingrédients sera cité explicitement après la mention : " Contient : ... " (conformément à la directive 2003/89/CE du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2000/13/CE).
De plus, nous recherchons quelles peuvent être les contaminations fortuites d'allergènes dans nos produits, du fait d'ingrédients non présents dans la recette, mais étant utilisés dans nos ateliers de fabrication ou chez nos fournisseurs. Ces contaminations fortuites seront également mentionnées à la fin de la liste des ingrédients, après la mention " fabriqué dans un atelier utilisant : ... ".
- Jean DUCOURTIEUX a la volonté de proposer à ses clients et consommateurs des produits ne contenant pas d'ingrédients ionisés.