



Crèmeux au chocolat blanc

Ref. 027430 | EAN 3506170019554



Fournisseur CONDIFA

Marque ANCEL

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte kg
Unité de vente	Boite de 1 kg
Durée de vie	360 jours
DLUO garantie	165 jours
Mode de conservation	À conserver dans un endroit sec et frais. À consommer rapidement après préparation.
Conditions de conservation	À conserver dans un endroit sec et frais. À consommer rapidement après préparation.
Température de stockage	De 16°C à 25°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	<p>Pour réaliser du crèmeux : 200g de mix + 1 kg de crème Dans une casserole, portez la crème à ébullition, retirez du feu puis ajoutez la préparation pour crèmeux. Mélangez au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débullez si nécessaire au fouet à main puis coulez immédiatement dans les moules ou cadres. Selon l'utilisation du crèmeux, réfrigérez ou surgelez. Pour réaliser du crèmeux foisonné : Dans une casserole, portez la crème à ébullition, retirez du feu puis ajoutez la préparation pour crèmeux. Mélangez au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Versez dans un récipient ou sur une plaque, filmez au contact, puis refroidissez à +4°C. Montez la préparation au batteur quelques secondes, au fouet, à grande vitesse. Surveillez le temps de battage jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse pouvant se dresser à la poche. 1 kg de Crèmeux Chocolat Blanc ancél mis en oeuvre selon la recette ci-dessus permet de réaliser environ 6 kg de crèmeux.</p>
Ingrédients	<p>Ingrédients : Ingrédients: sucre, 30% chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant (lécithine de tournesol), vanille en poudre), LACTOSÉRUM, amidon modifié de tapioca, huile de noix de coco, maltodextrine, gélifiant (carraghénanes), arôme. Traces éventuelles de (GLUTEN, OEUF, FRUITS À COQUE).</p>
Message marketing	<p>C'est nouveau : découvrez notre préparation pour Crèmeux au Chocolat Blanc ! Avec un simple ajout de crème 35%MG, réalisez facilement et rapidement un délicieux crèmeux à utiliser en insert, garniture ou décor. Le plus produit ? Il permet</p>

également de réaliser un crèmeux foisonné léger et onctueux !

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1 Kilo	Volume	1 773 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	12.1 x 8.1 x 18.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	6 Kilos	Volume	12 481 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	38.1 x 18.1 x 18.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	576	Contrôle colisage	Non
Poids Net	576 Kilos	Volume	1 186 560 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 123.6	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
Type de régime (GDSN)	Vegetarian

DANGERS STOCKAGE

- SC - Sensible à la chaleur
- SH - Sensible à l'humidité

