

POUDRE A MERINGUES

MIX A MERINGUE

DESCRIPTION

Composition

Sucre, Blanc d'œuf (additionné d'agent foisonnant : E1505 et d'acidifiant : E330), Gomme Xanthane (E415), Sel, Acide Tartrique (E334), Vanilline

Avantages technologiques

Permet d'obtenir instantanée des MERINGUES par simple adjonction d'eau et battage rapide.

- prête à l'emploi et facile à utiliser
- apporte une économie de temps

UTILISATIONS

Dosage

1 Kg poudre à Meringue + 1 Litre d'eau froide + 2 Kg sucre fin

Mode d'emploi / conseils de mise en oeuvre

- Mélanger l'eau et la poudre à Meringue dans la batteuse tournant au ralenti.
- Battre à grande vitesse avec le fouet et monter le tout bien ferme.
- Dès que la masse est floconneuse, démonter le fouet et rajouter le sucre semoule délicatement à la spatule.
- Dresser à la poche sur papier ou sur tôle graissée et farinée
- Cuire à feu très doux (140°C au maximum) et laisser bien sécher à l'étuve.

LEGISLATION / SPECIFICATIONS Conforme à la législation en vigueur.

Caractéristiques physiques

Densité pour 30 g de Meringue + 350 ml d'eau (selon protocole LFX)	d > 0,13
--	----------

Caractéristiques chimiques

Valeur énergétique pour 100 grammes de produit : 390 calories soit 1,630 Kjoules.

Humidité	< 2 %
pH (solution à 10 %)	5 à 7 %
Glucides	85,5 à 87,5 %
Matière Azotée	10,5 à 11,5 %
Matière Grasse	<= 0.15 %
Cendres	< 2 %

Caractéristiques microbiologiques

Germes aérobies mésophiles	15000 germes par gramme au maximum
Levures - Moisissures	100 germes par gramme au maximum
Germes anaérobies sulfite réducteurs	10 germes par gramme au maximum

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boîte plastique de 1 Kg net sac de 10 Kg net.
 Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.
 Péréemption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 1661B - 10Kgs ⇒ 1662B

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.