



Préparation pour Cake de Pomme de Terre MOUSLINE® 1.5kg



CODE EAN
7613036084543

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation déshydratée pour Cakes de Pomme de Terre

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Convient à un régime végétarien (mode d'emploi sans ajout de viande/poisson).
Recette sans gluten

INGRÉDIENTS

Pomme de terre (30%), féculé de pomme de terre, féculé de maïs, poudres à lever : phosphates de calcium et carbonates de sodium ; sel, huile de tournesol, curcuma, noix de muscade, poivre blanc, antioxydant : extraits de romarin.

Peut contenir : **œuf, lait, gluten, poisson, crustacés, céleri.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **aucun.**
- Allergènes potentiellement présents : **œuf, lait, gluten, poisson, crustacés, céleri.**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLE a un système de management de la Qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

Mode d'emploi économique pour un cake :

300 g de préparation
400 g de lait (ou 40 cl)
300 g d'œuf
500 g de garniture

1. Mélanger le lait et les œufs dans un récipient adapté.
2. Verser en pluie la préparation pour cake à la pomme de terre et mélanger à l'aide d'un fouet. Laisser reposer la préparation 5 mn.
3. Ajouter la garniture de votre choix dans la préparation et verser l'ensemble dans un moule à cake de 30 cm préalablement beurré.
4. Cuire 1h15 à 160°C dans un four à air pulsé.

Mode d'emploi riche pour un cake :

300 g de préparation
200 g de lait (ou 20 cl)
200 g de crème (ou 20 cl)
350 g d'œuf
500 g de garniture

1. Mélanger le lait, la crème et les œufs dans un récipient adapté.
2. Verser en pluie la préparation pour cake à la pomme de terre et mélanger à l'aide d'un fouet. Laisser reposer la préparation 5 mn.
3. Ajouter la garniture de votre choix dans la préparation et verser l'ensemble dans un moule à cake de 30 cm préalablement beurré.
4. Cuire 1h15 à 160°C dans un four à air pulsé.

Ces deux recettes peuvent être utilisées pour réaliser des cakes individuels. Il suffit de mouler la préparation réalisée selon le mode d'emploi dans des moules de type moule à muffin :

Pour des moules de 8 cm de diamètre :

1. Rendement : 13 portions de 115 g de produit cru
2. Cuire 30 minutes à 160°C dans un four à air pulsé

Pour des moules de 7 cm de diamètre :

1. Rendement : 16 portions de 94 g de produit cru
2. Cuire 30 minutes à 160°C dans un four à air pulsé

Astuce : Pour un résultat plus moelleux en moule individuel, privilégier le mode d'emploi riche.

Mode d'emploi pour bac gastronome (6,5 cm de profondeur) :

900 g de préparation
1,2 L de lait
900 g d'œuf
1,5 kg de garniture

1. Mélanger le lait et les œufs dans un récipient adapté.
2. Verser en pluie la préparation pour cake à la pomme de terre et mélanger à l'aide d'un fouet. Laisser reposer la préparation 5 mn.
3. Ajouter la garniture de votre choix dans la préparation.
4. Graisser les bords et le fond de votre bac, y déposer une feuille de cuisson pour faciliter le démoulage et verser l'ensemble de la préparation.
4. Cuire 1h15 à 160°C dans un four à air pulsé.

Rendement : environ 39 portions de 100 g

DOSAGES

Produit déshydraté	Préparation mode d'emploi économique				Préparation mode d'emploi riche					
	Lait	Œuf	Garniture	Nombre de kilo de préparation obtenu	Produit déshydraté	Lait	Crème	Œuf	Garniture	Nombre de kilo de préparation obtenu
300 g	40cl	300g	500g	1,5 kg	300 g	20cl	20cl	350g	500g	1,55 kg
1,5 kg	2L	1,5kg	2,5kg	7,5 kg	1,5 kg	1L	1L	1,75kg	2,5kg	7,75 kg

1,5kg de préparation = 5 cakes d'environ 1,2kg une fois cuit (selon la garniture) soit 60 portions



Préparation pour Cake de Pomme de Terre MOUSLINE® 1.5kg



CODE EAN
7613036084543

UTILISATION

- Multitude de recettes possibles (ex : légumes, fromages, tomates olives, saumon fumé, crevettes...)
- Parfait pour encourager la consommation de légumes
- Utilisation en terrines, en moules individuels type moule à muffin, en mini cakes (type moule à cake de voyage) pour réaliser des buffets apéritifs et cocktails.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par portion telle que préparée, mode d'emploi économique avec légumes* (100g)	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1464 kJ 345 kcal	680 kJ 163 kcal	Le cake de pomme de terre Mousline est à base de féculents que les nutritionnistes recommandent de consommer davantage au quotidien. Selon le GEMRCN(1), et après avoir respecté les autres fréquences imposées, cette entrée à base de féculents peut être intégrée librement dans le plan menu.** Fréquence libre (1)Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition.
Matières grasses	1,3 g	4,1 g	
- dont acides gras saturés	0,3 g	1,3 g	
Glucides	80 g	24 g	
- dont sucres	1,0 g	2,9 g	
Fibres alimentaires	2,2 g	2,5 g	
Protéines	2,5 g	6,1 g	
Sel	3,1 g	1,1 g	

*Mélanges de légumes surgelés, données CIQUAL 2016

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Cette préparation, à base de flocons de pomme de terre, vous permet de manière très simple de réaliser des cakes variés. Permet de faire des petits bouchées favorisant les repas pris à la main. Convient à un régime végétarien (mode d'emploi sans ajout de viande/poisson). Une recette élaborée avec des ingrédients sans gluten, mais pouvant en contenir à l'état de traces.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

À conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après chaque utilisation. Conditionné sous atmosphère protectrice.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Sachet	7613036084543	1,5 kg	1,52 kg	70 x 190 x 370
Unité de distribution (UD)	Carton	7613036084550	6 kg	6,32 kg	280 x 236 x 257
Palette - Gerbabilité : NON	Palette	7613036084567	336 kg	379 kg	1200 x 800 x 1178

Codes internes Nestlé			Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
11.096.000	12338462	43789337	2005201000	France	4	14	4	56	224

Nestlé France S.A.S. Noisiel 542 014 428 RCS MEAUX, NOISIEL © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

