



**Mousse au Chocolat Blanc**  
**NESTLÉ Docello®**  
**Etui de 1kg**  
**pour 85 portions**



CODE EAN

**9002100045654**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Préparation en poudre pour Mousse au Chocolat Blanc.

**BÉNÉFICE CLÉ DU PRODUIT**

Convient à un régime végétarien.

**INGRÉDIENTS**

Dextrose, **lait** écrémé en poudre, matières grasses végétales (huiles de palmiste et de palme), sirop de glucose, sucre, chocolat blanc 5% (sucre, beurre de cacao, **lait** écrémé en poudre, **lait** entier en poudre, vanilline), amidon modifié, émulsifiants (E477, E471, E472a), gélifiants (E460, E516, E401, E440, E404), protéines de **lait**, arômes, stabilisant (E450), concentré de carthame, maltodextrine, sel, concentrés de fruits et légumes (pomme, cassis, radis).

Peut contenir : **fruits à coque, oeuf, soja et gluten.**

**ALLERGÈNES MAJEURS**

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **lait.**
- Allergènes potentiellement présents : **fruits à coque, oeuf, soja et gluten.**

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

**ENGAGEMENT QUALITÉ**

NESTLÉ 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**

1. Verser le lait froid demi-écrémé (entre +2°C et +5°C) dans la cuve du batteur. Ajouter la préparation pour mousse et mélanger au fouet jusqu'à parfaite homogénéisation.
2. Battre 2 minutes à vitesse lente, puis 5 minutes à vitesse maximale.
3. Dresser dans les coupes, laisser reposer en chambre froide pendant 1h30 entre 0°C et + 3°C. Servir très frais.

**DOSAGES**

Produit Déshydraté	Lait	Nombres de portions reconstituées (100ml)
500g	1 litre	42
1 kg	2 litres	85

**UTILISATION**

En l'état dressée en coupes, mini-verrines, ramequins, en quenelles...

Associée à des zestes d'agrumes, des fruits secs, des fruits crus ou cuits, du coulis de fruits rouges.

Pour la réalisation de pâtisseries : charlotte au chocolat, biscuit roulé...

Pour garnir : choux, éclairs...

Pour une mousse plus onctueuse, remplacer 10% du lait par de la crème liquide.



**Mousse au Chocolat Blanc**  
**NESTLÉ Docello®**  
**Etui de 1kg**  
**pour 85 portions**



CODE EAN

**9002100045654**

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 g	Par portion (100ml)*	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1765 kJ 419 kcal	259 kJ 62 kcal	Selon le GEMRCN**, et après avoir respecté les autres fréquences imposées, cette recette de Mousse au Chocolat Blanc peut être intégrée librement dans le plan menu.  <b>FRÉQUENCE LIBRE</b>  ** Groupe d'études des Marchés Restauration Collective et Nutrition.
Matières grasses	11,0 g	1,7 g	
-dont acides gras saturés	9,2 g	1,3 g	
Glucides	73 g	9,8 g	
-dont sucres	66 g	9,0 g	
Fibres alimentaires	1,0 g	0 g	
Protéines	6,7 g	1,7 g	
Sel	0,80 g	0,10 g	

\* de produit préparé avec  
du lait demi-écrémé

**AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT**

Une texture aérée et fondante.

Une mise en œuvre simple et rapide : utilisation de lait froid, temps de battage court : 7min seulement / temps de réfrigération : 1h30.

Convient à un régime végétarien.

Couleur d'origine naturelle issue d'un mélange de concentrés de fruits et de plantes.

**CONSERVATION - STOCKAGE**

Durabilité minimale : 12 mois.

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur dans son emballage d'origine. Bien refermer après chaque utilisation.

**DONNÉES LOGISTIQUES**

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Etui	9002100045654	1 kg	1,09 kg	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100045661	6 kg	6,85 kg	388 x 253 x 216
Palette Gerbabilité: OUI	Palette	9002100045678	216 kg	272 kg	1200 x 800 x 1014

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
S29B/12	12219462	43822558	2106909849	Serbie	6	9	4	36	216

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

**Plus d'informations ?**  
**0 806 800 725**  
(Service gratuit + prix appel)  
@ [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)  
@ NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,  
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

