



Crème Brûlée ou Crème Renversée NESTLÉ Docello® Etui de 1,3 kg pour 100 portions



CODE EAN
9002100033569

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Crème Brûlée ou Crème Renversée

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Facilité de mise en œuvre
Double utilisation
Facilement personnalisable

INGRÉDIENTS

Sucre, dextrose, amidon, **œufs** entiers en poudre, épaississants (E407a, E407), arômes, sel, colorants (E100, E160c).
Peut contenir : **fruits à coque, soja, lait et gluten.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur:

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

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

Crème Brûlée : 1,3 kg de préparation + 5 L de lait demi-écrémé + 5 L de crème liquide = 100 portions de 100ml environ

1. Porter à ébullition le lait demi-écrémé et la crème liquide.
2. Hors du feu, verser la préparation pour crème brûlée en fouettant et mélanger 3 minutes.
3. Verser en ramequins, faire refroidir puis stocker en chambre froide entre 0°C et +3°C. Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser.

Crème Renversée : 1,3 kg de préparation + 10 L de lait demi-écrémé = 100 portions de 100ml environ

1. Porter le lait demi-écrémé à ébullition.
2. Hors du feu, verser la préparation pour crème renversée en fouettant et mélanger 3 minutes.
3. Verser en ramequins, faire refroidir puis stocker en chambre froide entre 0°C et +3°C.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Dosages			
	Base	Lait	Crème liquide	Nombre de portions (100ml)
Crème Brûlée	130 g	0,5 L	0,5 L	10
	1,3 kg	5 L	5 L	100
Crème Renversée	130 g	1L		10
	1,3 kg	10 L		100

MODE D'EMPLOI

Crème Brûlée :

Classique, en l'état ou parfumée avec une gousse de vanille.

Associée avec des zestes d'agrumes, du pralin, de la pâte de pistache, des fruits rouges, du beurre salé ...

Épicée : miel-safran, badiane, cardamome, gingembre ...

Infusée avec des plantes aromatiques : thym, lavande, violette, thé, café, réglisse ...

Crème Renversée :

Au caramel, à la noix de coco, rhum-raisins ...



Crème Brûlée ou Crème Renversée
NESTLÉ Docello®
 Etui de 1,3 kg pour 100 portions



CODE EAN
9002100033569

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Crème Brûlée par portion (100 g)*	Crème Renversée par portion (100 g)**	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1653 kJ	874 kJ	366 kJ	Préparé selon le mode d'emploi Crème Brûlée , ce produit entre dans la catégorie GEMRCN*** des desserts limitée à hauteur de 3/20 repas maximum. Préparé selon le mode d'emploi Crème Renversée , ce produit entre dans la catégorie GEMRCN*** " produits laitiers ou desserts lactés " encouragée à hauteur de 6/20 repas minimum.
	390 kcal	211 kcal	87 kcal	
Matières grasses - dont acides gras saturés	1,7 g	16 g	1,6 g	
	0,5 g	10 g	0,9 g	
Glucides - dont sucres	91 g	14 g	15 g	
	81 g	13 g	14 g	
Fibres alimentaires	1,1 g	0,1 g	0,1 g	
Protéines	2,0 g	2,6 g	3,2 g	
Sel	0,28 g	0,13 g	0,14 g	

3/20 repas maximum

6/20 repas minimum

* préparée avec du lait demi-écrémé et de la crème

** préparée avec du lait demi-écrémé

***Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

AVANTAGES ET BENEFICES DU PRODUIT

- Une texture crémeuse et une subtile saveur vanillée.
- Une double utilisation permettant la réalisation de crème brûlée ou de crème renversée.
- Une recette facilement personnalisable pour varier les plaisirs.
- Une mise en œuvre simple et rapide : pas de cuisson supplémentaire après la dispersion.

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)	Boîte	9002100033569	1,3 kg	1,39 kg	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033576	7,8 kg	8,65 kg	388 x 253 x 216
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	7613033017681	280,8 kg	337 kg	1200 x 800 x 1014

Codes internes Nestlé			Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	UC/ palette
M136L/08	12202742	43822570	2106909843	Serbie	6	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
 NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
 B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

