

Préparation pour flan pâtissier ou crème pâtissière en boîte 1,2 kg NESTLE DOCELLO

Article: 43657



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation en poudre pour Flan Pâtissier ou Crème Pâtissière.

Descriptif produit: +/- 50 portions. Colis de 6 boîtes

Conservation: Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.200 kg

Liste des ingrédients : Sucre, amidon modifié, ŒUFS entiers en poudre 3,8%, arôme, colorants (riboflavines,

extrait de paprika).

Peut contenir : FRUITS À COQUE, LAIT et SOJA.

Ingrédients principaux / primaires	Origines		
Sucre	Union Europ., Hors UE		
Oeufs entiers en poudre	Union Europ., Hors UE		

Pays de transformation : Serbie

Durée de vie totale du produit (jours): 365

Allergènes majeurs : Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait, Soja

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

étiquetées

Taux de TVA: TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière: 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières

grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 03/03/2023 14:16

N° de version : 8.1



Préparation pour flan pâtissier ou crème pâtissière en boîte 1,2 kg **NESTLE DOCELLO**

Article: 43657

d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur	
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	80 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	200 système métrique	
Largeur de l'unité de consommation	185 système métrique			

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture: A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

litres.

Conservation après ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre: Pour le flan pâtissier: Porter à ébullition 4,5 L de lait. A part, délayer la préparation pour flan pâtissier dans 0,5 L de lait froid. Verser cette préparation dans le lait bouillant et faire cuire en remuant jusqu'à épaississement (4 à 5 minutes). Verser le mélange dans des moules beurrés ou foncés de pâte (préalablement cuite à blanc). Préchauffer votre four à 200°C, mettre au four jusqu'à ce que la surface soit bien dorée (15 à 20 minutes). Laisser refroidir, découper et servir. Pour crème pâtissière : Porter à ébullition 5 L de lait. A part, délayer la préparation pour crème pâtissière avec 1 L de lait froid. Verser cette préparation dans le lait bouillant et faire cuire en remuant jusqu'à épaississement (4 à 5 minutes). Débarrasser la crème pâtissière dans une plaque sur une faible épaisseur, tamponner avec un peu de beurre pour éviter le dessèchement superficiel de la crème. Refroidir rapidement et recouvrir d'un film.Il est possible de verser la préparation dans un fond de tarte ou de tartelette. Le flan ou la crème peuvent être parfumés de cannelle, de vanille, de café ou encore de chocolat. Il est possible d'agrémenter le flan de fruits au sirop (abricots, cerises...) ou de pruneaux. Rendement : Flan pâtissier : 78 portions de 80 g. Crème pâtissière : 7

N° de version: 8.1

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Ene	rgie	Matières	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel
kJ	kcal	grasses (en g)						(en g)
1,635	385	1.6	0.5	91	60	0	2	0.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 1.25

Type de matières grasses : Aucune



Préparation pour flan pâtissier ou crème pâtissière en boîte 1,2 kg **NESTLE DOCELLO**

Article: 43657

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	64.8	0	54	Boite	9		
Palette	259.2	315	216	Boite	36	1200x800x1014	7613033014956
Boite	1.2	1.29	1	Boite		80x185x200	9002100033521
Colis	7.2	8.05	6	Boite		388x253x216	9002100033538
Pièce	1.2	0	1	Boite			

informations fournies par le fournisseur