

## MELICREM 221

### Préparation composée pour garniture aérée.

Cette préparation vous apporte rapidité et qualité pour les garnitures légères de Saint-honoré, choux, Savarin, etc... Elle a l'onctuosité d'une crème fouettée.



#### Ingrédients

Sucre, dextrose, sirop de glucose déshydraté, graisse végétale, **lait écrémé en poudre**, amidon modifié, émulsifiants: E471, E472a, **lactose**, **protéines de lait**, épaississants: E407, E340, arôme, colorant: E160a (**huile de soja**).

### Recette classique

Mélicrem : 500 g

Eau froide (2 à 6°C) : 1000 g

### Préparation

#### Au Mélangeur

avec le fouet

Verser l'eau froide dans la bassine du mélangeur rigoureusement propre, ajouter Mélicrem.

Mélanger en 1<sup>ère</sup> puis 2<sup>ème</sup> vitesse une minute environ. Bien corner les parois de la cuve. Passer en 3<sup>ème</sup> vitesse et monter 5/6 min

Mélicrem se parfume au gré de l'utilisateur : vanille, café (5 à 7 g de café soluble en poudre par kg de Mélicrem terminé), chocolat (50 g de cacao en poudre par kg de Mélicrem terminé).

Recommandation : une fois préparé il est conseillé de conserver Mélicrem au froid.

#### Conditionnement

Sac de 10kg  
Palette de 48 sacs

#### Étiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 8 mois après la fabrication

#### Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

#### Rendement

Pour 1 sac de 10kg : 2000 choux de 15 g de garniture

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

#### Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques  
Micro Biologiques  
Recherche contaminants

#### Allergènes

Sont indiqués en caractères **gras italiques** dans le pavé ingrédients

