

## CHANTYMIX 222

### Préparation composée pour garniture aérée.

Cette préparation à froid est de couleur blanche et très légère, et peut se substituer à de la chantilly dans ses applications (choux éclair, Paris Brest...)

#### Ingrédients

Sucre, sirop de glucose déshydraté, graisse végétale, dextrose, **lactose, lait écrémé en poudre**, émulsifiants: E471, E472a, **protéines de lait**, épaississant: E340, arôme.



### Recette classique

Chantymix : 600 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 Chantymix.

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 4/5 min

Chantymix se parfume au gré de l'utilisateur : vanille , café ,chocolat.

Garniture légère : mélanger délicatement à la spatule 600 g de Chantymix préparée avec 300 g de crème pâtissière Mélis

Recommandation : une fois préparé , il est conseillé de conserver Chantymix 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 : 1770 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

