

FLEURETTA EXTRA

Mélange équilibré pour la fabrication
de garniture pâtissière



100% colorants et arômes
d'origine naturelle

LES + PRODUITS

Préparation pour la réalisation de garnitures
et décors de pâtisseries fouettées :

- Texture lisse, stable et ferme.
- Couleur blanche.

Recette adaptée à vos besoins :

- Facile et rapide à mettre en œuvre.
- Supporte l'ajout de parfums, arômes et alcools.
- Stable à la surgélation.
- Peut être réalisée dans un laboratoire fournil non climatisé.

ASTUCES

Idéale pour garnir les choux, gâteaux, tartes
aux fruits, entremets, Saint Honoré...

FLEURETTA EXTRA

Mélange équilibré pour la fabrication
de garniture pâtissière

Mélange

Fleuretta extra	600 g
Eau froide	1000 g

Mise en œuvre	Verser l'eau puis ajouter le mélange. Battre au fouet 1 min en 2 ^{ème} vitesse puis 5 min en 3 ^{ème} vitesse.
---------------	--

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients

Sucre, Sirop de glucose, Huiles végétales totalement hydrogénées (palme, noix de coco), **Lactosérum** en poudre (**lait**), Maltodextrine, **Lait** entier en poudre, Émulsifiant (E472a), Protéines de **lait**, Gélifiant (E407, E450), Amidon, Arôme naturel, Colorant (caroténoïdes d'origine naturelle).

Présence éventuelle : œuf, soja, graines de sésame, gluten, fruits à coque

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange

Énergie (kJ)	2002
Énergie (kcal)	476
Matières grasses (g)	17,9
dont acides gras saturés (g)	17,3
Glucides (g)	74,4
dont sucres (g)	54,9
Fibres alimentaires (g)	4,4
Protéines (g)	4,3
Sel (g)	0,76