

PETITS FOURS HAUTE COUTURE

Code produit : 005571 • 1 plateau de 48 pièces (0,650 kg)

Petits Fours Haute Couture – Surgelé

COMPOSITION

Ingrédients

- 6 Monts blancs (financier à la noisette, crémeux aux marrons, chantilly mascarpone et sucre glace)
- 6 Choux praliné (pâte à chou, crème praliné, amandes effilées, noisettes hachées et sucre glace)
- 6 Lingots citron (biscuit à la noisette, crémeux citron, préparation gélifiée de citron, chantilly et meringue)
- 6 Opéras (biscuit Joconde imbibé au café, chocolat, crème au beurre café, ganache chocolat et glaçage chocolat)
- 6 Dômes fruits rouges (biscuit, croustillant chocolat blanc, préparation de fruits rouges, chantilly et pistache)
- 6 Tatins de pommes (financier au caramel, amandes, préparation de pommes caramélisées, chantilly mascarpone vanille et cannelle)
- 6 Rochers chocolat (biscuit au cacao, croustillant chocolat, mousse chocolat et enrobage chocolat noisette)
- 6 Spirales mangue (crumble, préparation de mangues, mousse vanille)

Voir la liste des ingrédients au verso.

Allergènes	Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients. Présence éventuelle de sésame, poisson, sulfites, mollusques, crustacés, céleri, moutarde, arachides, lupin et autres fruits à coques.		
OGM • Non	MGH • Non	Gélatine de porc • Non	Ionisation • Non

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)

Valeur calorique (kcal) :	333 kcal			
Valeur énergétique (kJ) :	1390 kJ			
Protéines :	4,8 g	Matières grasses : Dont acides gras saturés :	20,4 g 10,2 g	Glucides : Dont sucres : 31,5 g 23,6 g
Fibres alimentaires :	2,3 g	Sodium	308 mg	Sel 0,77 g

INFORMATIONS PRATIQUES

EAN13	03700478501647	DUN14	-
DLUO (jours)	547	DLV (jours)	180
Conservation	À conserver à -18°C. À conserver 24h maximum entre 0 et 4°C après décongélation. Ne jamais recongeler un produit décongelé.		

CONDITIONNEMENT

UV (étui)*	Palette (80x120)**	Palette (100x120)**
Dimension en mm (LxIxh)390 x 296 x 62	192 étuis (24 couches de 8 étuis)	240 étuis (24 couches de 10 étuis)
Poids brut (kg)1,56 kg	Poids brut (kg)299,5 kg	Poids brut (kg)374,4 kg
Poids net (kg)0,650 kg	Hauteur totale (m)1,49 m	Hauteur totale (m)1,49 m

*Dimensions extérieures - **Hors palette (+0,15 m +30 kg)

Suggestion de présentation

Nutrition Facts	
6 servings per container	
Serving size	8 pieces (108g)
Amount Per Serving	
Calories	360
	% Daily Value*
Total Fat 22g	28%
Saturated Fat 10g	50%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 60mg	20%
Sodium 0mg	0%
Total Carbohydrate 34g	12%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 25g	
Includes 22g Added Sugars	44%
Protein 5g	10%
Vitamin D 0.35mcg	2%
Calcium 50mg	4%
Iron 2mg	10%
Potassium 196mg	4%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

REMISE EN OEUVRE

Retirer le film plastique et laisser décongeler 2h à +4° C.

COMPOSITION

Composition globale :

Ingrédients : crème 8.8% (**lait**), sucre, beurre 7.4% (**lait**), eau, **œufs** entiers, chocolat de couverture noir [58% de cacao minimum] 3.8% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), **lait** demi-écrémé, crème de marron 3.3% (marrons, sucre, eau, sirop de glucose, extrait de vanille), farine de **blé (gluten)**, préparation de pommes caramélisées 3,1% (pommes (pommes, purée de pommes), caramel (sucre, sirop de glucose, eau)), biscuit Joconde (**œufs** entiers, sucre, farine de **blé (gluten)**, eau, poudre d’**amandes**, farine de pois, poudres à lever : diphosphates – carbonates de sodium (contient amidon de **blé (gluten)**)), émulsifiant : mono et diglycérides d’acides gras, fécule de pomme de terre, protéines de **lait**), chocolat de couverture au lait 3% (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), poudre d’**amandes** 2.4%, jus de citron 2.1% (eau, jus de citron concentré), sirop de glucose, chocolat blanc 1.8% (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), compotée de mangues 1.8% (mangues, sirop de glucose, sucre, eau, jus de citron), blanc d’**œuf**, biscuit (blanc d’**œuf**, sucre, poudre d’**amandes**, amidon de **blé (gluten)**, farine de **blé (gluten)**, émulsifiant : mono et diglycérides d’acides gras, poudre à lever : carbonates d’ammonium), purée de pommes vertes 1.5% (pommes, sucre, correcteur d’acidité : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), purée de fraises 1.4% (fraise, sucre, eau), praliné noisettes 1.4% (**noisettes**, sucre), purée de fruit de la passion 1.3% (fruits de la passion, sucre, eau), huile de tournesol, **amandes** 1.1%, pâte de marron 1.1% (marrons, sucre, sirop de glucose, extrait de vanille), poudre de **noisettes** 1%, jaune d’**œuf**, framboises 0.9%, groseilles 0.9%, biscuit cacao (farine de **blé (gluten)**, sucre, eau, **œufs** entiers, amidon de **blé (gluten)**, poudre de cacao, farine de malt d’**orge** torréfiée (**gluten**), poudres à lever : carbonates d’ammonium – diphosphates – carbonates de sodium (contient amidon de **blé (gluten)**)), poudre de blancs d’**œufs**, émulsifiant : mono et diglycérides d’acides gras), purée de mangue 0.9% (mangue, sucre), mascarpone 0.9% (crème de **lait**, acidifiant : acide citrique), brisures de crêpes dentelles (farine de **blé (gluten)**, sucre, beurre concentré (**lait**), **lait** écrémé en poudre, malt d’**orge (gluten)**, sel), **noisettes** 0.8%, sucre roux, fécule de pomme de terre, purée de citron 0.5% (jus de citron, sucre), mûre 0.4%, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), meringue 0.4% (sucre, blanc d’**œuf**, beurre de cacao), **pistaches** 0.4%, chocolat de couverture noir [72% de cacao] 0.4% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), caramel 0.3% (sucre, eau, sirop de glucose), préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates – phosphates de calcium), beurre de cacao, extrait de café 0.2% (eau, café, sucre), gélatine de bœuf, sucre glace, amidon de maïs, café 0.1%, zestes de citron semi-confits 0.1% (sucre, zestes de citron, pulpe de citron, jus de citron), zestes d’orange 0.07%, sucre glace enrobé (sucre, amidon de pois, beurre de cacao), arôme naturel de vanille 0.03%, sel, cannelle, levure chimique (poudres à lever : carbonates de sodium – citrates de sodium, farine de **blé (gluten)**)), gélifiant : agar-agar, extrait de vanille Bourbon, grains de vanille épuisée.

Composition détaillée :

Monts blancs (financier à la noisette, crémeux aux marrons, chantilly mascarpone et sucre glace) : crème de marron 31,9% (marrons, sucre, eau, sirop de glucose, extrait de vanille), beurre (**lait**), sucre, **œufs** entiers, pâte de marron 10,6% (marrons, sucre, sirop de glucose, extrait de vanille), poudre d’**amandes**, crème 6,5% (**lait**), poudre de **noisettes** 2,7%, eau, fécule de pomme de terre, mascarpone 1,0% (crème de **lait**, acidifiant : acide citrique), farine de **blé (gluten)**, sucre glace, gélatine de bœuf, amidon de maïs, extrait de vanille Bourbon, grains de vanille épuisée.

Choux praliné (pâte à chou, crème praliné, amandes effilées, noisettes hachées et sucre glace) : **lait** demi-écrémé, beurre 14,9% (**lait**), praliné noisettes 13,2% (**noisettes**, sucre), **œuf** entier, farine de **blé (gluten)**, **amandes** 7,5%, eau, sucre, jaune d’**œuf**, crème 3,7% (**lait**), amidon de maïs, **noisettes** 1,5%, sucre glace enrobé (sucre, amidon de pois, beurre de cacao), gélatine de bœuf, sel.

Lingots citron (biscuit à la noisette, crémeux citron, préparation gélifiée de citron, chantilly et meringue) : **œuf** entier, beurre (**lait**), sucre, eau, jus de citron 11,8%, poudre de **noisette** 5,2%, crème 4,8% (**lait**), purée de citron 3,9% (jus de citron, sucre), meringue 2,7% (sucre, blanc d’**œuf**, beurre de cacao), sirop de glucose, **noisettes** 1,6%, fécule de pomme de terre, zestes de citron semi-confits 2,1% (sucre, zestes de citron, pulpe de citron, jus de citron), farine de **blé (gluten)**, gélatine de bœuf, zestes d’orange 0,4%, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates – phosphates de calcium), nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), sucre glace, gélifiant : agar-agar.

Opéras (biscuit Joconde imbibé au café, chocolat, crème au beurre café, ganache chocolat et glaçage chocolat) : biscuit Joconde 23,0% (**œufs** entiers, sucre, farine de **blé (gluten)**, eau, poudre d’**amandes**, farine de pois, poudres à lever : diphosphates – carbonates de sodium (contient amidon de **blé (gluten)**)), émulsifiant : mono et diglycérides d’acides gras, fécule de pomme de terre, protéines de **lait**), eau, sucre, chocolat de couverture noir [58% de cacao minimum] 14,2% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), beurre (**lait**), crème 7,5% (**lait**), blanc d’**œuf**, chocolat de couverture noir [72% de cacao] 3,0% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), extrait de café 2,2% (eau, café, sucre), huile de tournesol, café 1,4%.

Dômes fruits rouges (biscuit, croustillant chocolat blanc, préparation de fruits rouges, chantilly et pistache) : chocolat blanc 15,5% (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), biscuit 14,2% (blanc d’**œuf**, sucre, poudre d’**amandes**, amidon de **blé (gluten)**, farine de **blé (gluten)**, émulsifiant : mono et diglycérides d’acides gras, poudre à lever : carbonates d’ammonium), sirop de glucose, purée de fraises 12,3% (fraise, sucre, eau), groseille 8,2%, framboises 8,2%, brisures de crêpes dentelles (farine de **blé (gluten)**, sucre, beurre concentré (**lait**), **lait** écrémé en poudre, malt d’**orge (gluten)**, sel), mûre 4,1%, sucre, **pistaches** 3,4%, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), crème 2,4% (**lait**), jus de citron, huile de tournesol, fécule de pomme de terre, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates – phosphates de calcium), sucre glace.

Tatins de pommes (financier au caramel, amandes, préparation de pommes caramélisées, chantilly mascarpone vanille et cannelle) : préparation de pommes caramélisées 23,7% (pommes (pommes, purée de pommes), caramel (sucre, sirop de glucose, eau)), purée de pommes vertes 11,8% (pommes, sucre, correcteur d’acidité : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), crème 11,4% (**lait**), blanc d’**œuf**, eau, mascarpone 6,1% (crème de **lait**, acidifiant : acide citrique), sucre, poudre d’**amandes** 4,3%, farine de **blé (gluten)**, caramel 2,9% (sucre, eau, sirop de glucose), huile de tournesol, sucre roux, **amandes** 2,5%, beurre (**lait**), sucre glace, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates – phosphates de calcium), jus de citron, cannelle, sel, levure chimique (poudres à lever : carbonates de sodium – citrates de sodium, farine de **blé (gluten)**)), arôme naturel de vanille 0,04%.

Rochers chocolat (biscuit au cacao, croustillant chocolat, mousse chocolat et enrobage chocolat noisette) : chocolat de couverture au lait 27,2% (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), crème 18,6% (**lait**), chocolat de couverture noir [58% de cacao minimum] 10,6% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), biscuit cacao 8,4% (farine de **blé (gluten)**, sucre, eau, **œufs** entiers, amidon de **blé (gluten)**, poudre de cacao, farine de malt d’**orge** torréfiée (**gluten**), poudres à lever : carbonates d’ammonium – diphosphates – carbonates de sodium (contient amidon de **blé (gluten)**)), poudre de blancs d’**œufs**, émulsifiant : mono et diglycérides d’acides gras), huile de tournesol, jaune d’**œuf**, **noisettes** 4,0%, beurre de cacao, brisures de crêpes dentelles (farine de **blé (gluten)**, sucre, beurre concentré (**lait**), **lait** écrémé en poudre, malt d’**orge (gluten)**, sel), eau, **lait** demi-écrémé, sucre, gélatine de bœuf.

Spirales mangue (crumble, préparation de mangues, mousse vanille) : crème 15,8% (**lait**), compotée de mangues 13,0% (mangues, sirop de glucose, sucre, eau, jus de citron), farine de **blé (gluten)**, purée de fruit de la passion 9,5% (fruits de la passion, sucre, eau), sucre, beurre (**lait**), **lait** demi-écrémé, poudre d’**amandes**, purée de mangue 6,3% (mangue, sucre), eau, sucre roux, gélatine de bœuf, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates – phosphates de calcium), fécule de pomme de terre, arôme naturel de vanille 0,16%, grains de vanille épuisée.