

DEXTROSE MONOHYDRATE

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre cristalline blanche
Aspects organoleptiques	Goût légèrement sucré - Inodore
Origine	Maïs - Blé Produit à partir de l'amidon par hydrolyse enzymatique, purifié et cristallisé.
Description chimique	D-glucose (dextrose) monohydrate cristallisé Poids moléculaire: 198 g / mol - Formule chimique: $C_6H_{12}O_6 \cdot H_2O$

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	➤ Se dissout dans son poids d'eau à 20°C ➤ Sa solubilité augmente rapidement avec la température et est égale à celle du saccharose des 55°C ➤ A le plus fort pouvoir réducteur de tous les sucres ➤ Directement assimilable par l'organisme ➤ Effet de refroidissement important ➤ Intensifie l'osmose ➤ Brunit à la cuisson ➤ Fermentescible (directement assimilable par les levures)
Utilisations	➤ Biscuiterie (gâteaux, biscuits, biscuits, glaçages, craquelins, garnitures, gaufres). Permet d'ajuster la coloration des biscuits. ➤ Biscotterie, viennoiserie, produits de panification : améliore la levée, la coloration extérieure et la durée de conservation des produits. ➤ Pâtisserie industrielle : effet sur la coloration de la croûte, prolonge dans le temps le moelleux des produits finis. ➤ Boissons sucrées sans alcool : exalte les arômes et permet d'ajuster l'équilibre entre la saveur sucrée et le goût. ➤ Boissons en poudre : support d'essence de haute qualité ➤ Brasserie : (bières de haute densité) excellente source de sucres fermentescibles pour l'enrichissement du Moût. ➤ Confiseries : Réteneur d'humidité dans certains produits. ➤ Permet d'ajuster la coloration de ceux contenant des protéines laitières. Exalte le goût du fruit. Anti cristallisant du saccharose. En confiserie de fruits, permet d'augmenter la pression aromatique des sirops de confiserie. Dans les intérieurs pulvérulents de sucre cuit, provoque une sensation de fraîcheur ce qui exalte les arômes. ➤ Confitures et Nappages ➤ Crèmes glacées, desserts glacés, glaces et sorbets : baisse le point de congélation, améliore la texture tout en évitant la cristallisation. ➤ Epices, condiments, assaisonnements : stabilise l'émulsion ➤ Salaisons : utilisé dans la composition des saumures ➤ Produits laitiers (boissons au chocolat, laits frappés, yaourts, desserts) ➤ Produits à base de viande (saucisses, jambons...) ➤ Plats cuisinés



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

DOMAINES D'APPLICATIONS	DOSES CONSEILLÉES
Biscuiterie - pâtisserie - confiserie	5 %
Crèmes glacées et sorbets	3 à 5 %

RECETTE

Sorbet coco

Ingrédients	➤ 1740 g d'eau ➤ 350 g de sucre ➤ 450 g de lait de noix de coco en poudre ➤ 60 g de glucose déshydraté DE40 ➤ 120 g de dextrose ➤ 60 g de sucre inverti ➤ 10 g de STAB 2000 ➤ 210 g de noix de coco râpée
Réalisation	➤ Mélanger le Stab 2000 dans 50 g de sucre, et réserver le mélange ➤ Mélanger l'eau et le lait de noix de coco en poudre ➤ Chauffer à 25°C et incorporer le reste du sucre, le glucose déshydraté, le dextrose et le sucre inverti ➤ Chauffer à 45°C ➤ Incorporer le mélange de STAB 2000 et de sucre ➤ Pasteuriser à 85°C ➤ Mixer ➤ Chinoiser ➤ Refroidir à 4°C ➤ Mâtrer 24 heures ➤ Mixer ➤ Incorporer la noix de coco râpée ➤ Turbiner

Gelée au sirop d'érable

Ingrédients	➤ 240 g d'eau ➤ 510 g de sirop d'érable ➤ 120 g de vinaigre d'érable ➤ 10 g de gélatine + 70g d'eau (masse gélatine préparée 24h à l'avance) ➤ 10g d'agar agar ➤ 40g de dextrose
Réalisation	➤ Préparer la masse gélatine 24 h à l'avance (hydrater 10g de gélatine dans 70 g d'eau) ➤ Faire bouillir l'eau avec le sirop d'érable et le vinaigre d'érable ➤ Mélanger l'agar agar et le dextrose ➤ Incorporer dans la préparation d'eau et d'érable ➤ Faire bouillir ➤ Incorporer la masse gélatine ➤ Couler en cadre, refroidir, détailler



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.103

Version 3

MàJ: 24.11.2020

Page 2 sur 5

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité	8 – 9.5 %
Chlorure	Max. 50 mg/kg
Pureté (sur extrait sec)	Min. 99.5 %
Granulométrie (< 100 µm)	Max. 35 %
Granulométrie (> 500 µm)	Max. 10 %
Sulfites	Max. 10 mg/kg
Cendres sulfatées	Max. 0.25 %

Caractéristiques microbiologiques

Germes totaux	Max. 1000 ufc/g
Moisissures	Max. 100 ufc/g
Levures	Max. 100 ufc/g
Salmonelles	Abs / 25 g

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G

Valeur Energétique	365 Kcal / 1551 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	91 g
- Sucres	91 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	0 g
Sel	12.5 mg



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

ALLERGÈNES		
	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides		
Céleris et produits à base de céleri		
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten		
Crustacés et produits à bases de crustacés		
Fruits à coque et produits dérivés		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		
Mollusques et produits à base de mollusques		
Moutarde et produits à base de moutarde		
Lait et produits à base de lait		
Lupin et produits à base de lupins		
Œufs et produits à base d'œufs		
Poissons et produits à base de poissons		
Soja et produits à base de soja		
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg		

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	X	X
Végétalien	X	
Végétarien	X	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte plastique de 1 Kg – Carton de 12x1 kg – Palette de 30 cartons (360 kg) Sac de 5 kg – Carton de 5 x 5 kg – Palette de 18 cartons (450 kg) Sac de 25 Kg – Palette de 20 sacs (500kg – Format 80cm * 120cm) – Palette de 40 sacs (1000kg – Format 100cm * 120 cm)
Conditions de conservation	Stocker à l'intérieur, à l'abri de la chaleur et de l'humidité
Durée de vie	24 mois en conditionnement d'origine fermé



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

CODE ARTICLE	1 Kg ⇒ 450A	5 Kg ⇒ 455B	25 Kg ⇒ 330D
---------------------	-------------	-------------	--------------

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.103
Version 3
MàJ: 24.11.2020
Page 5 sur 5