

Préparation pour Tiramisu au Mascarpone Brique 1 L UHT



- ✓ Une recette authentique avec 65 % de Mascarpone,
- ✓ Prête à foisonner : - 6 mn pour une texture ferme,
- 3 mn pour une texture plus légère,
- ✓ Un taux de foisonnement de 2, soit 2 litres de préparation foisonnée pour 1 litre mis en oeuvre,
- ✓ Idéale pour la réalisation d'un authentique Tiramisu,
- ✓ Facilement personnalisable pour laisser place à votre créativité.

FR
35 131 001
CE

Fabriquée à la société Laitière de l'Hermitage, certifiée ISO 9001, ISO 14001, IFS.

PRODUIT

| | |
|--------------------------------------|--|
| Dénomination | Préparation pour Tiramisu au Mascarpone stérilisée UHT |
| Ingrédients | Mascarpone 65% (crème (<i>lait</i>), poudre de <i>lait</i> écrémé, correcteur d'acidité : acide citrique), <i>lait</i> écrémé, sucre, jaune d' <i>œuf</i> , amidon modifié, émulsifiant : E471, épaississant : carraghénanes, arôme vanille, colorant : bêta-carotène. |
| Poids Net | 1,04 kg |
| DLUO (garantie entrepôt) | 70 jours |
| Température de conservation | Avant ouverture, conserver à 18°C maximum. Après ouverture, stocker entre +4°C et +6°C et utiliser rapidement. Éviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état. |
| Code Article + VL | 38 127 01 |
| EAN 13 | 3 42820 038127 4 |
| Dimensions de l'UC (L x l x h en cm) | 9,5 x 6,4 x 16,8 |

USAGES

- Pour la préparation d'un authentique Tiramisu dans la pure tradition italienne,
- Facilement personnalisable, pour la préparation de desserts originaux en verrine ou à l'assiette.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES

Énergie pour 100 g

298 kcal / 1 234 kJ

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100 g

Matières grasses : 26 g
dont acides gras saturés 17 g

Glucides : 13 g
dont sucres 12 g

Protéines : 3 g

Sel : 0,07 g

CONDITIONNEMENT

| | |
|---------------------------------------|--|
| Colisage | 6 briques de 1 L |
| Dimensions (L x l x h en cm) | 29,5 x 12,6 x 16,8 |
| Poids Net (kg) | 6,24 kg |
| Poids Brut (kg) | 6,41 kg |
| Palettisation | 144 colis (soit 6 couches de 24 colis) |
| Dimensions (L x l x h en cm) | 120 x 80 x 115 |
| Poids Net (kg) | 898,6 kg |
| Poids Brut (kg) dont 25 Kg de palette | 947,9 kg |

IDÉES RECETTES

Préparation pour Tiramisu au Mascarpone Brique 1 L UHT



Le Tiramisu Classique

Ingrédients (Pour 8 personnes) :

- ~ 800 g de Préparation pour Tiramisu au Mascarpone
- ~ 200 g de génoise en feuille
- ~ 40 g de café expresso
- ~ 10 g d'Amaretto
- ~ 100 g de cacao amer en poudre

Préparation :

- ~ Foisonner la Préparation pour Tiramisu au Mascarpone 6 mn au batteur à vitesse maxi.

Montage :

- ~ Couper des cercles de génoise et les placer au fond des verres, imbiber chaque fond de génoise avec le mélange d'Amaretto et de café expresso, mettre au froid.
- ~ Mouler les verres à ras avec 100 g de Préparation pour Tiramisu foisonnée par verre et laisser prendre au froid 2 h.
- ~ Au moment de servir, saupoudrer de cacao en poudre.

Un format en brique pratique d'utilisation et facile à stocker, respectueuse de l'environnement,
Une sécurité bactériologique optimale grâce au traitement UHT,
Une hygiène renforcée avec une préparation prête à l'emploi.