



Form 3.4.01

Agg: 03/2014
Revisione: 1
Pag.1 di 4

Scheda tecnico informativa

Nome: KLK
Denominazione di vendita: Preparato in polvere per crema dessert di latte a freddo
Codice: R012.V1

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	<p>Per farciture, torte alla frutta. Per dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare e chantilly, bavaresi in combinazione con la panna. Per salse di crema da versare.</p>
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	<p>Ricetta base: 350/400 g KLK - 1000 g acqua o latte</p> <p>Procedimento: Sbattere gli ingredienti insieme per 2 minuti in planetaria con frusta a palla a forte velocità. La crema ottenuta può essere aromatizzata con la linea delle paste Cresco. La crema ottenuta è resistente all'abbattimento e alla surgelazione. In fase di scongelamento non perde le sue caratteristiche tecniche.</p> <p>Ricetta per crema resistente alla cottura per paste lievitate, paste sfoglia, ecc.: 400 g KLK - 1000 g acqua</p> <p>Procedimento: Sbattere gli ingredienti insieme per 2 minuti in planetaria con frusta a palla a forte velocità. Versare la crema ottenuta nelle tortiere foderate con pasta frolla o sfoglia. Cuocere a 180°C in forno statico con valvola e tiraggio dell'aria aperti. La crema, dopo la fase di cottura, è resistente all'abbattimento e alla surgelazione. In fase di scongelamento non perde le sue caratteristiche tecniche.</p> <p>N.B.: Temperatura e tempo di cottura dipendono dal tipo di forno e dal quantitativo di crema immessa nella tortiera.</p> <p>Ricetta per crema Bavarese: 200 g KLK - 75 g Alaska express neutra - 500 g latte - 800 g panna montata non zuccherata</p> <p>Procedimento: Mescolare a secco il mix con l'Alaska express Neutra. Unire il latte non freddo e sbattere bene con frusta a mano o in planetaria per un minuto a forte velocità. Incorporare la panna montata non zuccherata delicatamente dal basso verso l'alto. Comporre il dolce come d'abitudine. La crema bavarese ottenuta può essere aromatizzata con la linea delle paste Cresco. La crema bavarese ottenuta è resistente all'abbattimento e alla surgelazione. In fase di scongelamento non perde le sue caratteristiche tecniche.</p>
Ingredienti:	<p>zucchero</p> <p>latte magro in polvere</p> <p>amido modificato</p> <p>grasso di cocco</p> <p>maltodestrina</p> <p>sciroppo di glucosio disidratato</p> <p>addensanti: E401</p>



Form 3.4.01

Agg: 03/2014
 Revisione: 1
 Pag.2 di 4

Scheda tecnico informativa

E407
 E450iii
 E339ii
 E516
 conservante:
 E202
 aroma
 coloranti:
 E160b
 E100
 Può contenere tracce di soia e cereali contenenti glutine.

PACKAGING

Packaging:	Sacco
Peso Netto:	10 kg
Condizioni di stoccaggio:	conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce. Richiudere molto bene per mantenere il gusto e non prendere umidità.
TMC (termine minimo di conservazione)	12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	polvere
Colore:	avorio
Odore:	vaniglia
Gusto/Aroma:	vaniglia

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	1000000 ufc/g max
E.Coli:	//
Lieviti:	5000 ufc/g max
Muffe:	5000 ufc/g max
Salmonella:	Assente /25 g

**Form 3.4.01**Agg: 03/2014
Revisione: 1
Pag.3 di 4**Scheda tecnico informativa****DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1713
	kcal	405
Grassi:	g	6,5
di cui acidi grassi saturi	g	5,6
Carboidrati:	g	79,4
di cui zuccheri	g	56,5
Fibra:	g	0,2
Proteine:	g	7,4
Sale:	g	0,9

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato.
Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori.
Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003.
La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 0 del: 14/05/2014

Stampato il: 09/09/2015

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

Agg: 03/2014
 Revisione: 1
 Pag.4 di 4

Scheda tecnico informativa

ALLERGENI (Dir. 2003/89/CE - Allegato III bis Dir. 2007/68/CE)

Sostanza	+/- *
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	+
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

Contaminazione crociata: ** Può contenere tracce di soia e cereali contenenti glutine.

* La formulazione di questo prodotto **prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, gli additivi, i supporti e le sostanze che non sono additivi alimentari) elencate nella colonna allergeni.

** La formulazione di questo prodotto **non prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale dell'allergene ma non ne è esclusa la contaminazione crociata.

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori. Tutti i nostri preparati sono prodotti nello stesso stabilimento, su linee produttive non dedicate. Non è possibile pertanto garantire la totale assenza di allergeni in tracce.