



Flan Pâtissier ou Crème Pâtissière
NESTLÉ Docello®
Etui de 1,2 kg pour 50 portions



CODE EAN
9002100033521

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Flan Pâtissier ou Crème Pâtissière.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Une double utilisation.
Mise en œuvre simple et rapide.
Convient à un régime végétarien.

INGRÉDIENTS

Sucre, amidon modifié, **œufs** entiers en poudre 3,8%, arôme, colorants (riboflavines, extrait de paprika).
Peut contenir : **fruits à coque, lait, soja et gluten**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **œuf**.
- Allergènes potentiellement présents : **fruits à coque, lait, soja et gluten**.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la Qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

Flan pâtissier :

1. Délayer la quantité nécessaire de préparation en poudre dans une partie du lait froid.
2. Faire chauffer le reste du lait puis y ajouter le mélange préalablement obtenu. Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à épaississement (4 à 5 min).
3. Verser dans des moules beurrés ou foncés de pâte (préalablement cuite à blanc). Préchauffer votre four à 200°C, cuire jusqu'à ce que la surface soit bien dorée (15 à 20 minutes).
Refroidir, découper et servir.

Crème pâtissière :

1. Délayer la quantité nécessaire de préparation en poudre dans une partie du lait froid.
2. Faire chauffer le reste du lait puis y ajouter le mélange préalablement obtenu. Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à épaississement (4 à 5 min)
3. Débarasser la crème pâtissière dans une plaque sur une faible épaisseur, tamponner avec un peu de beurre. Recouvrir d'un film et refroidir rapidement.

Astuce : Pour une recette plus crémeuse idéale pour la réalisation de soufflés, remplacez la moitié de votre lait par de la crème liquide.

DOSAGES

Produit	Base déshydratée	Lait	Nombres de portions reconstituées
Flan pâtissier	240 g	1 L	10 portions
	1,2 kg	5 L	50 portions
Crème pâtissière	200 g	1 L	1,2 L
	1,2 kg	6 L	7 L

UTILISATION

Donnez du caractère à votre Flan Pâtissier et à votre Crème Pâtissière :

En garnissant votre flan :

- De fruits de saison : pêches, poires, mirabelles, pommes...
- De fruits secs : pruneaux, amande, noix de coco râpée...

En parfumant le Flan et la Crème :

- Faire infuser une gousse de vanille fendue en deux dans le lait ou la crème.



Flan Pâtissier ou Crème Pâtissière
NESTLÉ Docello®
Etui de 1,2 kg pour 50 portions



CODE EAN
9002100033521

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 125 g de Flan Pâtissier prêt à consommer*	Pour 100 ml de Crème Pâtissière prête à consommer*	Bénéfices nutritionnels du Flan Pâtissier
Énergie	1635 kJ 385 kcal	594 kJ 140 kcal	454 kJ 108 kcal	Préparé avec du lait, le Flan Pâtissier est source de calcium. Une portion de 125 g couvre 15% des AR* en calcium. Cette recette entre dans la catégorie GEMRCN** des desserts encouragée à hauteur de 6/20 repas minimum.
Matières grasses	1,6 g	2,0 g	1,7 g	
-dont acides gras saturés	0,5 g	1,1 g	0,9 g	
Glucides	91 g	27 g	20 g	
-dont sucres	60 g	19 g	15 g	
Fibres alimentaires	0 g	0 g	0 g	
Protéines	2,0 g	3,9 g	3,3 g	
Sel	0,05 g	0,13 g	0,13 g	
Calcium		123 mg (soit 15% des AR**)		**Apports de référence

6/20 REPAS MINIMUM

**Apports de référence

** GEMRCN Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition.

*de produit préparé avec du lait demi-écrémé

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Une double utilisation permettant la réalisation de Flan Pâtissier et de Crème Pâtissière.
 Possibilité de réaliser des soufflés avec la préparation.
 Une recette savoureuse facilement personnalisable pour varier les desserts !
 Une mise en œuvre simple et rapide.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.
 À conserver au sec et à l'abri de la chaleur dans son emballage d'origine. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Étui	9002100033521	1,2 kg	1,29 kg	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033538	7,2 kg	8,05 kg	388 x 253 x 216
Palette Gerbabilité: OUI	Palette	7613033014956	259,2 Kg	315 kg	1200 x 800 x 1014

Codes internes Nestlé			Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
710002384003	12208406	43840408	2106909849	Serbie	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. Noisiel 542 014 428 RCS MEAUX, NOISIEL © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?
 ☎ **0 806 800 725**
 (Service gratuit + prix appel)
 @ www.nestleprofessional.fr
 ✉ NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
 B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

