

**Cod. articolo:** 01070104 **SOVRANA 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 22/06/2018**Descrizione**

preparato in polvere per la preparazione di pasticceria tradizionale a caldo per farcitura di dolci come cannoncini, bignè, krapfen ecc. e per la preparazione di coperture per profiteroles. Richiede l'aggiunta di zucchero e latte ed è particolarmente adatta per l'impiego con cuocicrema. La crema pasticcera ottenuta con SOVRANA è resistente alla cottura in forno ed alla surgelazione.

**Denominazione**

semilavorato per pasticceria a caldo.

**Ingredienti**

amido, addensante farina di semi di carrube, aromi, colorante beta carotene.

Il prodotto può contenere tracce di UOVO E LATTE.

**Caratteristiche chimico-fisiche**

umidità \_\_\_\_\_ 12 % max.

**Caratteristiche micro-biologiche**

carica batterica totale (1) \_\_\_\_\_ 5000 UFC/g max.  
lieviti (2) \_\_\_\_\_ 25 UFC/g max.  
muffe (2) \_\_\_\_\_ 25 UFC/g max.  
coliformi (3) \_\_\_\_\_ assenti/g  
Escherichia coli (4) \_\_\_\_\_ assente/g  
salmonelle (5) \_\_\_\_\_ assenti/25 g

- (1) ISO 4833:91  
(2) ISO 7954:87  
(3) ISO 4832:91  
(4) ISO 16649-2:01  
(5) ISO 6579:93

**Modalità di conservazione**

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 15 mesi.

**Confezione**

sacchi di carta, con interno in politene per alimenti, da 25 o 10 kg netti.

**Cod. articolo:** 01070104 **SOVRANA 10**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 22/06/2018

**Modalità d'uso**

le dosi sotto riportate possono essere modificate  
secondo le necessità del pasticciere.

SOVRANA \_\_\_\_\_ 100 g  
zucchero \_\_\_\_\_ 200-300 g  
latte \_\_\_\_\_ 1000 g

Stemperare SOVRANA e zucchero in una piccola quantità di latte rimescolando energicamente onde evitare formazione di grumi, aggiungere la rimanente parte di latte e portare all'ebollizione mescolando continuamente.  
Fare raffreddare il più rapidamente possibile e conservare in frigorifero.  
La pasticceria ancora calda può essere aromatizzata con MORELLINA, NOCCIOLATA, PASTA NOCCIOLA, alla dose di 150-200 g per kg di pasticceria. Per ottenere una crema ancora più gustosa si consiglia di aggiungere uova alla ricetta base, stemperandole con SOVRANA, zucchero e latte. Dalla miscelazione in pari uguali di pasticceria fredda e panna montata si ricava un'eccellente crema chantilly. Ottime coperture per profiteroles si preparano con la seguente ricetta:

SOVRANA \_\_\_\_\_ 80 g  
zucchero \_\_\_\_\_ 200-300 g  
latte \_\_\_\_\_ 1000 g

Aggiungere ad ogni kg di pasticceria ancora calda 150-200 g di MORELLINA o NOCCIOLATA o CACAO SOFT ed utilizzare immediatamente per la ricopertura dei profiteroles.

AVVERTENZE: le pasticciere ottenute con SOVRANA devono essere conservate in frigorifero ed hanno durata limitata. Si raccomanda di utilizzare solo recipienti ed attrezzi perfettamente puliti. E' consigliabile usare cuocicrema automatici che consentono anche il raffreddamento rapido della pasticceria.

**Proprietà nutrizionali**

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g  
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico \_\_\_\_\_ 348 kcal  
1477 kJ  
2. Proteine (N\*6.25) \_\_\_\_\_ 0 g  
3. Carboidrati metabolizzabili \_\_\_\_\_ 86.9 g  
di cui zuccheri \_\_\_\_\_ 0 g  
polialcoli \_\_\_\_\_ 0 g  
amido \_\_\_\_\_ 86.9 g  
4. Grassi \_\_\_\_\_ 0 g  
5. Fibre alimentari \_\_\_\_\_ 0 g  
6. Sale \_\_\_\_\_ 0 g

**Cod. articolo:** 01070104 **SOVRANA 10**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 22/06/2018

**Allergeni**

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati \_\_\_\_\_  
Crosta e prodotti a base di crosta \_\_\_\_\_  
Uova e prodotti a base di uova \_\_\_\_\_ CC  
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 (compreso lattosio) \_\_\_\_\_ CC  
Frutta a guscio e prodotti derivati \_\_\_\_\_  
Sedano e prodotti a base di sedano \_\_\_\_\_  
Senape e prodotti a base di senape \_\_\_\_\_  
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo \_\_\_\_\_  
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg \_\_\_\_\_  
Lupino e prodotti a base di lupino \_\_\_\_\_  
Molluschi e prodotti a base di mollusco \_\_\_\_\_

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

**Dichiarazioni**Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 853/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.