

Cod. articolo: 01070733 **DELIMACARON 6****Stato:** Approvata da RAQ in data 23/10/2018

Descrizione

preparato completo a base di mandorle per la preparazione di macarons.

Denominazione

prodotto semilavorato per la preparazione di macarons.

Ingredienti

zucchero, MANDORLE (21%), amido, albume d' UOVO in polvere, emulsionanti E475-E471-E433, addensante: gomma di xanthan (E415), aromi.

Può contenere GLUTINE, SOIA, LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E ALTRA FRUTTA A GUSCIO .

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	50000 UFC/g max.
lieviti (2)	50 UFC/g max.
muffe (2)	50 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

conservare in ambiente asciutto e fresco (20°C massimo); nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 12 mesi.

Confezione

cartone da 6 kg contenente 6 sacchetti in politene da 1 kg.

Cod. articolo: 01070733 **DELIMACARON 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/10/2018

Modalità d'uso

Dosi e modalità d'impiego:

DELIMACARON 1000 g
acqua 200 g

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti. Utilizzando un sac-a-poches con bocchetta liscia formare dei piccoli dischetti della dimensione voluta su teglia con carta da forno o tappetino in silicone.

Attendere che si formi la crosticina superficiale, per un minimo di 10-15 minuti, fino ad un massimo di un'ora.

Cuocere a 150°C per 15-18 minuti (con forni statici tenere la valvola aperta).

Lasciare raffreddare, poi farcire i macarons con creme ganache, creme a base mandorla, confetture o farciture di frutta ed accoppiarli.

Conservare i dolci in frigorifero.

Avvertenze

- E' possibile colorare la pasta cruda con coloranti idrosolubili aggiungendoli verso la fine della montata. Se si utilizzano coloranti già dispersi in acqua, sottrarne il peso dall'acqua prevista in ricetta.

- I gusci cotti si conservano per alcuni giorni chiusi in sacchetti plastici od abbattuti e conservati in freezer.

- E' possibile abbassare la temperatura del forno ed allungare i tempi di cottura allo scopo di essiccare i macarons per allungarne la conservazione.

- Prima di farcire ed accoppiare i macarons si suggerisce di praticare una leggera pressione sulla superficie piatta così da riuscire a dosare una maggior quantità di ripieno.

Ulteriori informazioni per la farcitura dei macarons sono disponibili sul nostro sito web www.irca.eu

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	439 kcal
1849 kJ	
2. Proteine (N*6.25)	6.3 g
3. Carboidrati metabolizzabili	75.5 g
di cui zuccheri	64.8 g
4. Grassi	11.7 g
di cui saturi	0.7 g
5. Fibre alimentari	3.3 g
6. Sale	0.01 g

Cod. articolo: 01070733 **DELIMACARON 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/10/2018

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ CC
Crostacei e prodotti a base di crostacei _____
Uova e prodotti a base di uova _____ X (albume in polvere)
Pesce e prodotti a base di pesce _____
Arachidi e prodotti a base di arachidi _____
Soia e prodotti a base di soia _____ CC
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____ CC
Frutta a guscio e prodotti derivati _____ X (mandorle); CC (altra frutta a guscio)
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 _____ CC
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.

DichiarazioniDichiarazione 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 852/2004/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.