

Cod. articolo: 01070527 **DELI CHOUX 6 (2X3)****Stato:** Approvata da RAQ in data 06/05/2022

Descrizione

preparato completo in polvere per la produzione di bignè, éclairs e zeppole.

Denominazione

semilavorato per pasticceria da forno.

Ingredienti

farina di FRUMENTO e riso, grasso vegetale (palma), UOVA in polvere, amido di FRUMENTO e mais, sciroppo di glucosio disidratato, proteine del LATTE, emulsionante: E471, sale, agenti lievitanti: E450i-E500ii.

Il prodotto può contenere tracce di senape, SOIA e FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	39.2 % $\pm$ 1.5
umidità	7 % max.

(1) estraz. con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

Modalità di conservazione

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

Confezione

cartone da 6 kg contenente 2 sacchetti in polietilene da 3 kg.

Modalità d'uso

DELI CHOUX è un preparato completo che consente di ottenere rapidamente una pasta morbida e vellutata con la quale realizzare ottimi bignè di forma regolare, ben lievitati e di colore nocciola chiaro. DELI CHOUX è anche indicato per la preparazione di appetitose zeppole al forno.

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO:

Cod. articolo: 01070527 **DELI CHOUX 6 (2X3)****Stato:** Approvata da RAQ in data 06/05/2022

BIGNE' -ECLAIRS-ZEPPOLE

DELI CHOUX _____ 1000 g
acqua calda (50-55°C) _____ 1300-1400 g

Mescolare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi; si consiglia di aggiungere l'acqua gradualmente. Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa e con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno. Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati rotativi per 25-30 minuti secondo le dimensioni dei bigné. Dopo breve raffreddamento farcire e decorare a piacere.

CONSERVAZIONE: i bigné ottenuti con DELI CHOUX non utilizzati immediatamente, possono essere conservati per qualche giorno in sacchetti di polietilene avendo cura di praticarvi dei fori per una leggera traspirazione; per conservazioni più prolungate si consiglia di porre in congelatore.

Proprietà nutrizionaliINFORMAZIONI NUTRIZIONALI RELATIVE A 100 g
(OTTENUTE PER CALCOLO)

1. Valore energetico	559 kcal
	2328 kJ
2. Proteine (N*6.25)	12.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili	39.2 g
di cui zuccheri	5.6 g
4. Grassi	39.2 g
di cui saturi	18.9 g
5. Fibre alimentari	0.05 g
6. Sale	0.95 g

Cod. articolo: 01070527 **DELI CHOUX 6 (2X3)**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/05/2022

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	farina ed amido di frumento		
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova e prodotti a base di uova	X	uova 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)	X	proteine del latte		
Frutta a guscio e prodotti derivati			CC	
Sedano e prodotti a base di sedano				
Senape e prodotti a base di senape			CC	
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.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo
Halal

Cod. articolo:	01070527	DELI CHOUX 6 (2X3)
Stato:	Approvata da RAQ in data 06/05/2022	

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 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.