

# Sauce à la vanille



QUANTITÉ RECETTE 1140 g

N° RECETTE PA40039

## Sauce à la vanille

40 g Poudre à crème Vanille,  
Poudre pour crème à la  
vanille, Chaude

100 g sucre

250 g lait 3.5%

750 g lait 3.5%

Dissoudre la poudre de crème vanille dans la première quantité de lait. Porter la deuxième quantité de lait et le sucre à ébullition y ajouter la poudre de crème vanille dissoute et porter à nouveau à ébullition. Laisser refroidir immédiatement. Poser la crème pâtissière une nuit au réfrigérateur. Monter dans la machine avant utilisation dans la machine.

## Sauce à la vanille

**1140 g Sauce à la vanille**

## Astuce

Peu être utilisé chaud ou froid.

## PRODUITS FELCHLIN

UE05 Poudre à crème Vanille, Poudre  
pour crème à la vanille, Chaude

# Sauce à la vanille



**Numéro de recette :** PA40039

**Description :** Sauce à la vanille

| Données de vente : |        | Valeurs nutritives par 100 g : |         |
|--------------------|--------|--------------------------------|---------|
| Conservation       | 1 jour | Kilo calorie (kcal)            | 104     |
| Jours de vente     | 1 jour | Kilo joule (kJ)                | 437     |
| Prix de vente      |        | Lipides                        | 3.16 g  |
| Unité de vente     | 100 g  | dont acides gras saturés       | 1.93 g  |
|                    |        | Glucides                       | 16.14 g |
|                    |        | dont sucre                     | 13.07 g |
|                    |        | Protéines                      | 2.82 g  |
|                    |        | Sel                            | 0.09 g  |

## Composition :

**Lait entier**, sucre, amidon de maïs, colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène), sirop glucose atomisé, épaississants (gomme de caroube et gomme guar), extrait de vanille Madagascar, vanille

État 14.06.2022