



**NESTLÉ® DOCELLO®**  
**Crème Brûlée ou Crème Renversée**  
**Boîte de 1,3 kg pour 100 portions**



CODE EAN

9002100033569

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Préparation en poudre pour Crème Brûlée ou Crème Renversée.

**BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT**

- Facile de mise en œuvre.
- Double utilisation.
- Facilement personnalisable.
- Sans gluten.

**INGRÉDIENTS**

Sucre, dextrose, amidon, **ŒUFS** entiers en poudre, épaississants (E407a, E407), arômes, sel, colorants (E100, 160c).

Peut contenir: **FRUITS À COQUE, LAIT** et **SOJA**.

**ALLERGÈNES MAJEURS**

Conformément aux réglementations en vigueur:

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

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



**Nestlé Professional Belgilux**  
Rue de Birminghamstraat 221  
Bruxelles 1070 Brussel

Tel: (+32) 02/529.55.30  
Fax: (+32) 02/529.56.20  
E-mail: [consumnp@be.nestle.com](mailto:consumnp@be.nestle.com)  
[www.nestleprofessional.be](http://www.nestleprofessional.be)

**MODE D'EMPLOI**

**Crème Brûlée:** 1,3 kg de préparation + 5 L de lait demi-écrémé + 5 L de crème liquide = 100 portions de 100 ml environ.

1. Porter à ébullition le lait demi-écémé et la crème liquide.
2. Hors du feu, verser la préparation pour crème brûlée en fouettant et mélanger 3 minutes.
3. Verser en ramequins, faire refroidir puis stocker en chambre froide entre 0°C et +3°C. Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser.

**Crème Renversée:** 1,3 kg de préparation + 10 L de lait demi-écémé = 100 portions de 100 ml environ.

1. Porter le lait demi-écémé à ébullition.
2. Hors du feu, verser la préparation pour crème renversée en fouettant et mélanger 3 minutes.
3. Verser en ramequins, faire refroidir puis stocker en chambre froide entre 0°C et +3°C.

**DOSAGES**

Produit déshydraté	Dosages			
	Base	Lait	Crème liquide	Portions (100 ml)
Crème Brûlée	130 g	0,5 L	0,5 L	10
	1,3 kg	5 L	5 L	100
Crème Renversée	130 g	1 L		10
	1,3 kg	10 L		100

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mise en oeuvre.



**NESTLÉ® DOCELLO®**  
**Crème Brûlée ou Crème Renversée**  
**Boîte de 1,3 kg pour 100 portions**



**CODE EAN**

**9002100033569**

**UTILISATION**

**Crème Brûlée:**

- Classique, en l'état ou parfumée avec une gousse de vanille.
- Associée avec des zestes d'agrumes, du pralin, de la pâte de pistache, des fruits rouges, du beurre salé...
- Épicée: miel-safan, badiane, caradamome, gingembre...
- Infusée avec des plantes aromatiques: thym, lavande, violette, thé, café, réglisse...

**Crème Renversée:**

- Au caramel, à la noix de coco, rhum-raïsans...

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 g	Par portion de Crème Brûlée (112 g)*	Par portion de Crème Renversée (110 g)**
Énergie	1650 kJ 389 kcal	1002 kJ 242 kcal	405 kJ 96 kcal
Matières grasses	1,6 g	18,3 g	1,7 g
- dont acides gras saturés	0,6 g	11,6 g	1,0 g
Glucides	91,4 g	16,2 g	16,5 g
- dont sucres	81,7 g	14,9 g	15,3 g
Fibres alimentaires	0,9 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	1,9 g	2,9 g	3,5 g
Sel	0,26 g	0,14 g	0,15 g

Nutri-Score



\*Préparée avec du lait demi-écrémé et de la crème  
 \*\*Préparée avec du lait demi-écrémé

**DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT**

- Une texture crémeuse et une subtile saveur vanillée.
- Une double utilisation permettant la réalisation de crème brûlée ou de crème renversée.
- Une recette facilement personnalisable pour varier les plaisirs.
- Une mise en œuvre simple et rapide: pas de cuisson supplémentaire après la dispersion.

**CONSERVATION - STOCKAGE**

- Durabilité minimale après production: 12 mois.
- Durabilité minimale après livraison: 100 jours.
- 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)	Boîte	9002100033569	1,300 kg	1,390 kg	80 x 185 x 200		
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033576	7,800 kg	8,650 kg	388 x 253 x 216		
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613033017681	280,800 kg	337 kg	1200 x 800 x 1014		
Code Nestlé	Code Intrastat	Pays d'origine	Nbre UC par UD	Nbre UD par couche	Couches par palette	Nbre UD par palette	Nbre UC par palette
12478780	21069098	Serbie	6	9	4	36	216

© Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.