

**CÔNES TIRAMISU
AVEC SAUCE CHOCOLAT ET FEUILLETÉ CROUSTILLANT CACAO**

Ingrédients :

Crèmes glacées café et Marsala (56 %) : lait écrémé réhydraté, crème fraîche, eau, sirop de glucose, sucre, lactose et protéines de lait, extrait de café 0,9 %, vin Marsala 0,7 %, émulsifiants (mono et diglycérides d'acides gras), stabilisants (farine de graines de caroube, gomme guar, carraghénanes), arômes.

Feilleté, décor et chemisage au cacao maigre (17 %) : matière grasse végétale (coprah), sucre, cacao en poudre 12 %, lait écrémé en poudre, arôme (vanilline), émulsifiant (lécithine de soja).

Gaufrette : farine de froment, sucre, matière grasse végétale (coprah), fécule de pommes de terre, sel, colorant (caramel), émulsifiant (lécithine de soja), arôme (vanilline)

Sauce chocolat : sirop de glucose, eau, cacao maigre 6 %, beurre, amidon modifié de manioc, épaississant (carraghénanes, alginate de sodium), acidifiant (acide citrique).

Morceaux de biscuit : farine de froment, sucre, sirop de sucre inverti, matière grasse végétale (coprah), gélifiant (amidon de manioc), sel, cannelle.

Date limite de consommation :

A consommer de préférence avant 06/2004

Sous conservation à -20°C

Informations nutritionnelles pour 100 g :

Valeur énergétique 1291 kJ

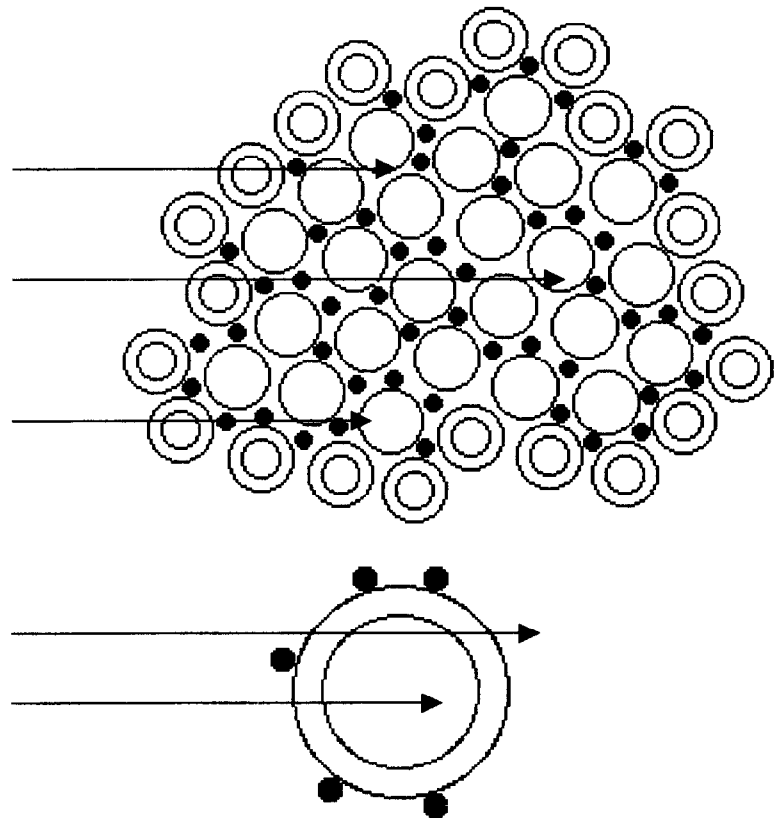
Protéines : 3,4 g

Glucides : 37,7 g

Lipides : 16 g

Document à rendre et à agraffer avec la copie

Micelles et submicelle de caséine



Distribution des protéines du lait

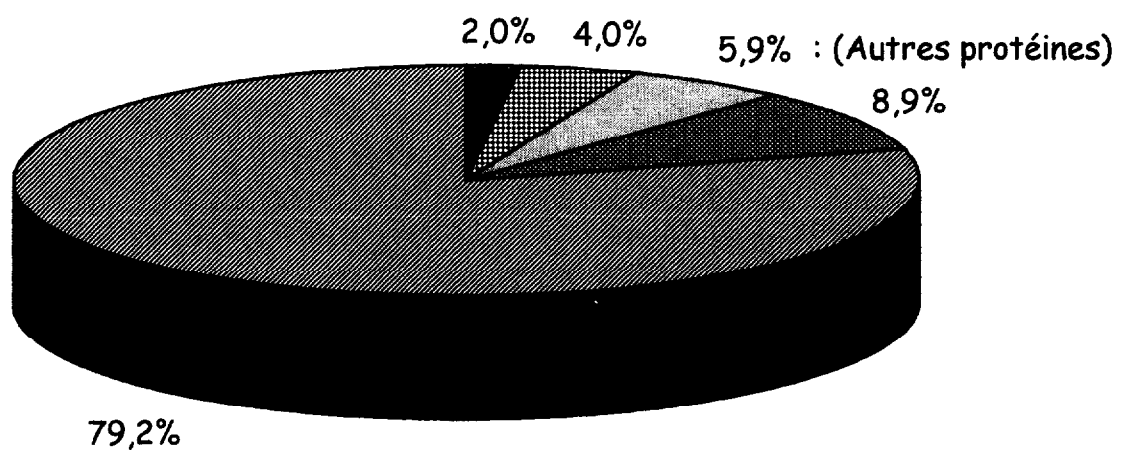
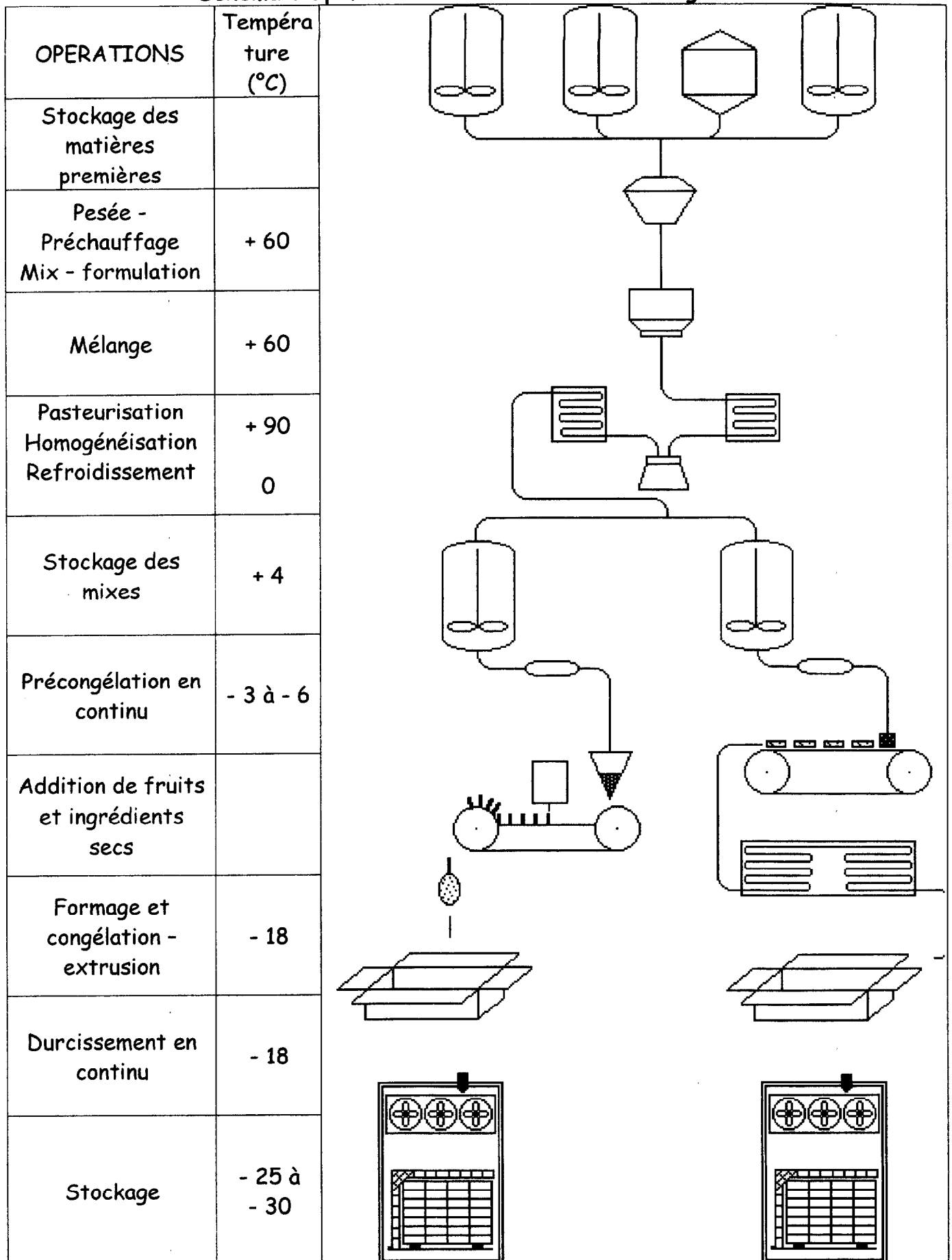
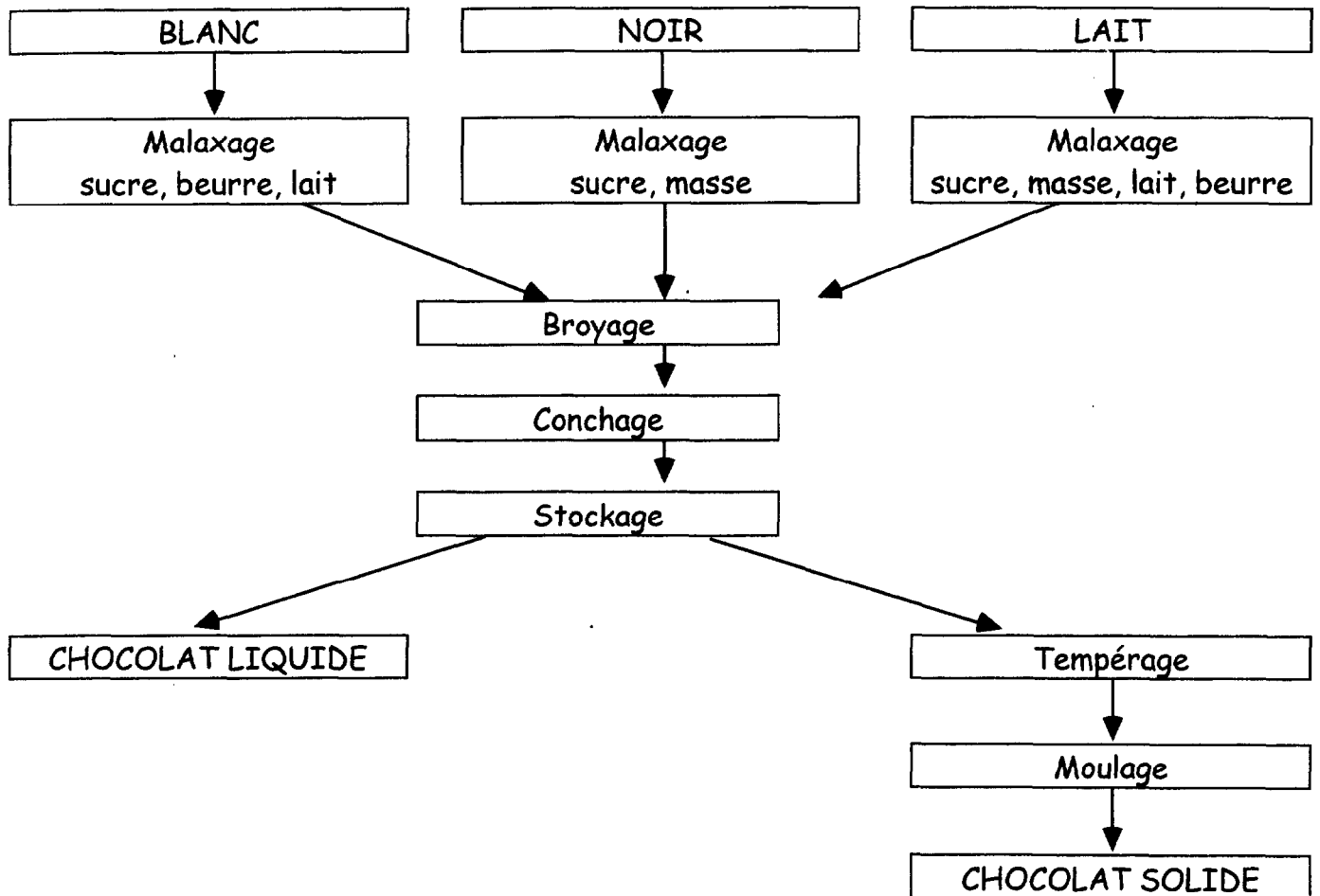


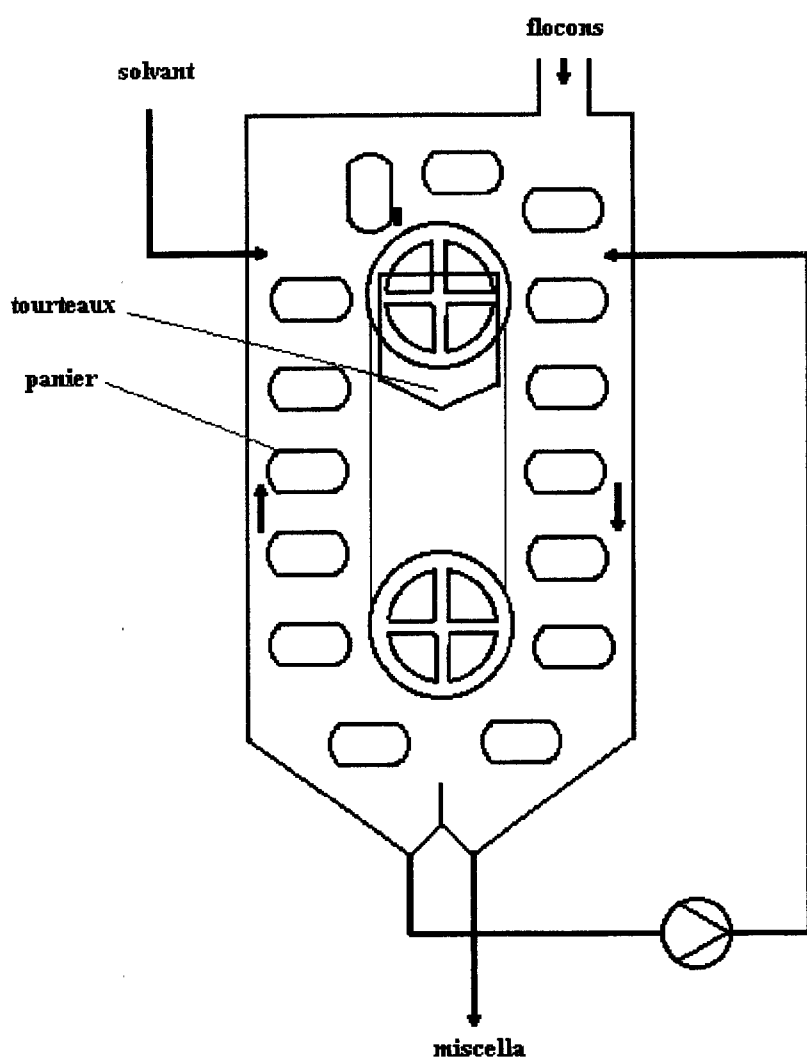
Schéma simplifié de fabrication d'une crème glacée



Fabrication du chocolat



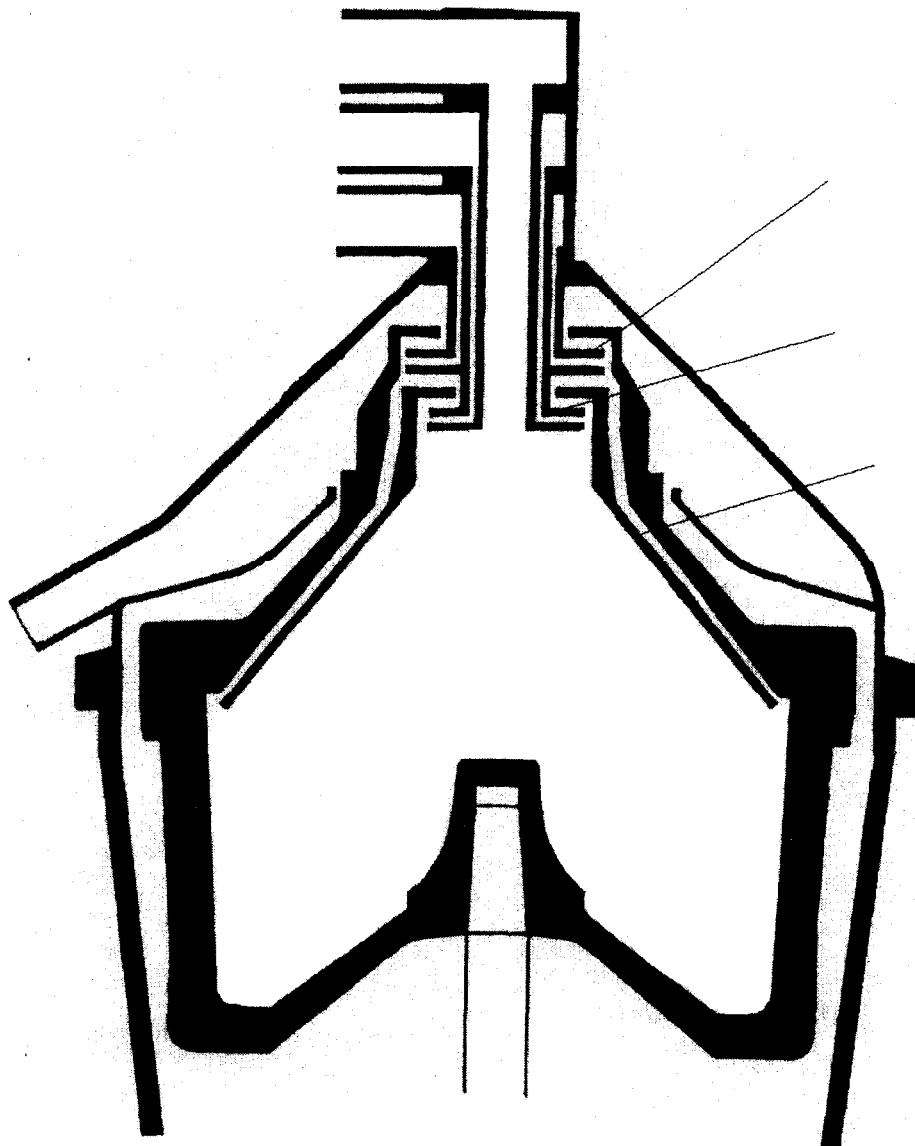
Extracteur



Document à rendre et à agraffer avec la copie

Séparateur à assiettes

Schéma à compléter et à légender



Congélation de la crème

Température en fonction de la proportion d'eau congelée

