

Crème Liaisons et Cuissons Brique 1 L UHT



- ✓ Supporte parfaitement le bain-marie tout au long du service même sur des sauces très acides,
- ✓ Résistance parfaite à l'incorporation d'ingrédients acides ou d'alcool à chaud comme à froid : ne tranche pas,
- ✓ Excellente résistance aux températures élevées pour les cuissons longues type gratins,
- ✓ Une texture très lisse et onctueuse pour les appareils à crème prise,
- ✓ Réduit vite et bien : liaison express pour sauces «minute»,
- ✓ Économique : peu de perte matière pour amener le produit «à la nappe».

PRODUIT	
Dénomination	Crème légère stérilisée UHT
Ingrédients	Crème légère, émulsifiant E472e, amidon modifié, stabilisants : pectine, carraghénanes
Poids Net	0,990 kg
Taux de Matière Grasse	18 %
DLUO (garantie entropôt)	70 jours
Température de conservation	Avant ouverture, ne pas stocker à plus de 18°C. Après ouverture, stocker entre +4°C et +6°C et utiliser rapidement. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.
Code Article + VL	52 006 02
EAN 13	3 155250 00520 0
Dimensions de l'UC (Diam. x h en cm)	9,5 x 6,4 x 16,8

USAGES

A chaud : spécialement élaborée pour vos sauces «minute» ou de mise en place (bain-marie) ou en finition, gratins de légumes ou de féculents, appareils à crème prise type quiches, tartes salées ou sucrées ou crèmes moulées.

A froid : Pour les sauces en accompagnement de crudités (peut remplacer l'huile dans vos assaisonnements), farces type quenelles, mousselines...

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Protéines : 3 g	Glucides : 5 g	Lipides : 18 g
-----------------	----------------	----------------

Valeurs Energétiques moyennes pour 100 g :

192 kJ / 793 kcal

CONDITIONNEMENT

Colisage	6 briques sous film
Dimensions (Diam. x h en cm)	29,5 x 12,6 x 16,8
Poids Net (kg)	6,07 kg
Poids Brut (kg)	6,2 kg
Palettisation	144 colis (soit 6 couches de 24 colis)
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 115
Poids Net (kg)	873 kg
Poids Brut (kg) dont 25 kg de palette	918 kg

IDÉE RECETTE

Crème Liaisons & Cuissons UHT 1 L



Brochette de langoustines et de lotte au saumon fumé Sauce au Whisky

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- ~ 16 langoustines moyennes (1,2 kg)
- ~ 1 queue de lotte (750 g)
- ~ 200 g de saumon fumé tranché un peu épais
- ~ 20 cl de crème Liaisons & Cuissons PRÉSIDENT Professionnel
- ~ 100 g de beurre
- ~ 10 g de concentré de tomate
- ~ 10 cl de Whisky
- ~ 8 cl d'huile
- ~ Sel, poivre

Progression :

Brochettes :

- ~ Décortiquer les langoustines à cru, les arroser d'un filet de whisky, laisser mariner 1 heure.
- ~ Découper la lotte en cubes de 20 à 25 g, les saisir vivement à l'huile, les égoutter.
- ~ Découper le saumon fumé en 16 carrés (2 cm de côté) et détailler le reste en brunoise.
- ~ Enfiler ces 3 éléments, en les alternant, sur des brochettes en bois, les ranger dans une plaque beurrée.
- ~ Au dernier moment les passer quelques minutes au four très chaud, les arroser d'un filet de whisky dès la sortie du four.

Sauce :

- ~ Faire vivement revenir les carcasses de langoustines à l'huile en les pilant, déglacer au whisky, ajouter la crème Liaisons & Cuissons PRÉSIDENT Professionnel, tomate très légèrement, cuire en réduisant «à la nappe» et passer en foulant, mettre au point et finir avec un filet de whisky.

Un format en brique pratique d'utilisation
et facile à stocker, respectueux de l'environnement,
Une sécurité bactériologique optimale
grâce au traitement UHT.