

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL CREME HOLANDÊS</b>	Revisão: 02
		Código: 2143
		Data: 04/06/2021
		Página: 1/2

**PRODUTO**

ALL CREME HOLANDÊS

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO:**

Mistura em pó para o preparo a frio do famoso Creme Holandês.

**APRESENTAÇÃO:**

Pó fino branco amarelado. Sabor e odor característicos de Baunilha e Leite Condensado

**VANTAGENS:**

- Preparo rápido, fácil e instantâneo bastando adicionar leite gelado ou até água gelada e bater por 2 a 3 minutos.
- Não necessita de cozimento, pois é feito a frio.
- O creme obtido tem ótima consistência e ideal para produzir tortas holandesas e profiteroles.

**INGREDIENTES:**

Açúcar, dextrose, gelatina, maltodextrina, leite em pó desnatado e integral, amido modificado de milho, gordura vegetal de palma ou soja, proteína de leite, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético, aroma de baunilha, aroma de leite condensado, corantes artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo e aromatizante vanilina.

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS; PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.**

**MODO DE PREPARO:**

**Receita/Procedimento**

**Base**

- All Creme Holandês .....1.000g
- Leite gelado ou água gelada .....1.500g
- Bater por 2 a 3 minutos em uma batedeira com o batedor globo (arame) em velocidade 3.

**Torta Holandesa**

- Base preparada..... 2.500g (100%)
- Chocolate (branco, escuro ou amargo) .....1.250g (50%)

	<b>FICHA TÉCNICA ALL CREME HOLANDÊS</b>	Revisão: 02
		Código: 2143
		Data: 04/06/2021
		Página: 2/2

- Derreter o Chocolate de preferência em banho maria ou forno micro-ondas em baixa potência e adicionar à base. Misturar até ficar bem homogêneo.
- Enformar e colocar na geladeira para ficar firme.
- Faça cobertura com chocolate diferente da base.

**Para Profiteroles**

Base preparada.....2.500g (100%)

Chocolate amargo..... 1.250g (50%)

Derreter o chocolate amargo de preferência em banho maria ou forno micro-ondas em baixa potência e adicione à base. Misturar até ficar bem homogêneo. Utilize o creme obtido para produzir os profiteroles.

**EMBALAGEM:**

Em fardos com 10 pacotes plásticos de 1 kg cada.

**VALIDADE:**

A validade do produto é de 6 meses em sua embalagem original lacrada, desde que em condições adequadas de armazenamento.

**ARMAZENAMENTO:**

Em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

**CÓDIGO DE BARRAS:**

789 855 253 226 0

**NÚMERO NCM:**

19 01 20 00

**LEGISLAÇÃO:**

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Resolução RDC 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

	<b>FICHA TÉCNICA ALL CREME HOLANDÊS</b>	Revisão: 02
		Código: 2143
		Data: 04/06/2021
		Página: 2/3

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

Informação nutricional		Porção: 100 g (*)
	Quantidade por porção	% VD (**)
Valor energético	495kcal = 2.079kJ	25
Carboidratos	69g	23
Proteínas	7g	9,5
Gorduras totais	21g	38
Gorduras saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	40mg	2

(\*) Conforme produto exposto à venda.

(\*\*) Valores diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.