



Monsieur Pancake sas

Catalogue 2020

10 allée des peupliers
Tel 06.43.14.80.27
RCS Metz :832.506.430

F 57860 Montois-la-Montagne
info@monsieurpancake.com
TVA FR-65832506430

MP01

Mélange crêpe d'origine breton

1/ Description Un mélange qui doit être dissoute avec de l'eau pour faire une pâte pour la préparation de crêpes.

Recette: 1.000 kg mélange et ± 1,350 L de l'eau

Procède: Mélanger pendant 3 min.

Cuisson: Cuire les crêpes des deux côtés.

2/ Ingrédients

Farine de blé, sucre, graisse végétal (huile de tournesol),
poudre d'œufs entiers, poudre de lait entiers, sel, E475, vanille.

3/ Valeur nutritionnelle (per 100 gram)

	Energie	398 Kcal – 1685 KJ
Matières grasses	9.1 g	
-dont saturés	1.3 g	
Glucides	67.2 g	
-dont sucre	21.8 g	
Protéines	10.1 g	
Fibres	2.1 g	
Sodium	182.9 mg	

4/ Déclaration des allergènes

Le produit contient du gluten de blé, de lait et d'œuf.



MPv101

Pâte des Crêpes à liquide Prête à l'emploi

1/ Description

Une pâte liquide prête à l'emploi pour "Crêpes".

Secouer la bouteille avant utilisation

Cuisson: cuire le produit les deux côtés.

2/ Ingrédients

Eau, farine de blé, graisse végétal (tournesol),
poudre d'œuf entier, sel
E475, vanille, E420i, E281, E202, E451ii E270.

3/ Valeur nutritionnelle (per 100 gram)

	Energie	155 Kcal – 654 KJ
Matières grasses	4.4 g	
-dont saturés	0.6 g	
Glucides	23.5 g	
-dont sucre	1.3 g	
Protéines	4.6 g	
Fibres	1.0 g	
Sodium	111.0 mg	

4/ Déclaration des allergènes (tableaux ci-dessous)

Le produit contient du gluten de blé, de lait et d'œuf.





Monsieur Pancake sas

Catalogue 2020

10 allée des peupliers
Tel 06.43.14.80.27
RCS Metz :832.506.430

F 57860 Montois-la-Montagne
info@monsieurpancake.com
TVA FR-65832506430

MP02

Mélange pour gaufre Belges

1/ Description

Général: Mélange prêt à l'emploi pour la préparation des gaufres au sucre.

Instruction d'utilisation/ recette: 1.000kg mélange avec de l'eau ± 0270 L.

Procédé: fouetter le produit mécaniquement pendant 3 minutes sur basse vitesse avec crochet pétrisseur.

Cuisson: cuire le produit dans un gaufrier pendant 3-4min à une température de ±170°C.

2/ Ingrédients

Sucre, farine de blé, poudre d'œufs entiers, amidon de blé, graisse végétal (huile de tournesol), dextrose, E500, E450, E451, sel, vanille.

3/ Valeur nutritionnelle (per 100 gram)

Energie	426 Kcal – 1802 KJ
Matières grasses	12.5 g
-dont saturés	0.8 g
Glucides	67.7 g
-dont sucre	37.4 g
Protéines	9.2 g
Fibres	1.0 g
Sodium	589.1 mg



4/ Déclaration des allergènes (tableaux ci-dessous)

Le produit contient du gluten de blé, de lait et d'œuf.

MP03

Mélange gaufre sur bâton

1/ Description

Général: Mélange prêt à l'emploi pour la préparation des gaufres au sucre.

Instruction d'utilisation/ recette: 1.000kg mélange avec de l'eau ± 0.270 L.

Procédé: fouetter le produit mécaniquement pendant 3 minutes sur basse vitesse avec crochet pétrisseur.

Cuisson: cuire le produit dans un gaufrier pendant 3-4min à une température de ±170°C.

2/ Ingrédients

Sucre, farine de blé, poudre d'œufs entiers, amidon de blé, graisse végétal (huile de tournesol), dextrose, E500, E450, E451, sel, vanille.

3/ Valeur nutritionnelle (per 100 gram)

Energie	426 Kcal – 1802 KJ
Matières grasses	12.5 g
-dont saturés	0.8 g
Glucides	67.7 g
-dont sucre	37.4 g
Protéines	9.2 g
Fibres	1.0 g
Sodium	589.1 mg



4/ Déclaration des allergènes (tableaux ci-dessous)

Le produit contient du gluten de blé, de lait et d'œuf.



Monsieur Pancake sas

Catalogue 2020

10 allée des peupliers
Tel 06.43.14.80.27
RCS Metz :832.506.430

F 57860 Montois-la-Montagne
info@monsieurpancake.com
TVA FR-65832506430

MP04

Mélange pour gaufre de Bruxelles

1/ Description

Un produit simple pour préparer des gaufres sans levure. Mélanger l'eau, avec le mélange et vous obtenez une gaufre parfaite.
Mode d'emploi/recette: 1 kg mélange avec \pm 1L. d'eau.
Préparation: Bat le mélange et l'eau, pendant 5 minutes avec un fouet mécanique à grand vitesses
Cuisson: \pm 3 minutes dans un gaufrier à 220 ° C

2/ Ingrédients

Farine de blé, amidon, graisses végétales (tournesol), poudre de lait, sucre, maltodextrine, poudre d'œufs entiers, E341, E500, E322, vanille, sel.

3/ Valeur nutritionnelle (per 100 gram)

Energie	401 Kcal – 1693 KJ
Matières grasses	12.1 g
-dont saturés	1.1 g
Glucides	62.8 g
-dont sucre	16.7 g
Protéines	9.6 g
Fibres	1.2 g
Sodium	200.1 mg



4/ Déclaration des allergènes (tableaux ci-dessous)

Le produit contient du gluten de blé, de lait et d'œuf.

MP05

Mélange pour bubble gaufre

1/ Description

Une poudre qui doit être dissoute avec de l'eau pour obtenir une pâte permettant de préparer des "gaufres à bulles".

Recette: 1.000 kg de mélange et \pm 0.600 L d'eau

Méthode de préparation: mélanger le mélange avec l'eau pendant 3 minutes.

2/ Ingrédients

Farine de blé, sucre, amidon, poudre d'œufs entiers, graisses végétales (tournesol), E450i, E500ii, E475, vanille, sel.

3/ Valeur nutritionnelle (per 100 gram)

Energie	412 Kcal – 1741 KJ
Matières grasses	11.0 g
-dont saturés	0.8 g
Glucides	69.1 g
-dont sucre	25.7 g
Protéines	7.8 g
Fibres	0.9 g
Sodium	593.7 mg



4/ Déclaration des allergènes (tableaux ci-dessous)

Le produit contient du gluten de blé, de lait et d'œuf.



Monsieur Pancake sas

Catalogue 2020

10 allée des peupliers
Tel 06.43.14.80.27
RCS Metz :832.506.430

F 57860 Montois-la-Montagne
info@monsieurpancake.com
TVA FR-65832506430

MP06

Mélange pour pancake de Pays-Bas

1/ Description

Une poudre qui doit être dissoute avec de l'eau pour faire une pâte à frire pour préparer des pancakes

Recette: 1.000 kg de mélange et \pm 1.400 L d'eau

Méthode de préparation: mélanger le mélange avec l'eau pendant 3 minutes.

Cuisson: cuire le produit les deux côtés.

2/ Ingrédients

Farine de blé, poudre de lait, poudre d'œufs entiers, sucre, amidon de blé, sel, E450i, E500ii, E451i, vanille.

3/ Valeur nutritionnelle (per 100 gram)

Energie	359 Kcal – 1518 KJ
Matières grasses	5.3 g
-dont saturés	1.7 g
Glucides	63.6 g
-dont sucre	8.4 g
Protéines	12.3 g
Fibres	2.5 g
Sodium	533.8 mg



4/ Déclaration des allergènes (tableaux ci-dessous)

Le produit contient du gluten de blé, de lait et d'œuf.

MP08

Mélange pancake américain

1/ Description

Une poudre qui doit être dissoute avec de l'eau pour faire une pâte pour la préparation de "pancakes américains".

Recette: 1.000 kg de mélange et \pm 1.000 L d'eau

Méthode de préparation: mélanger le mélange avec l'eau pendant 3 minutes

Cuisson: cuire le produit les deux côtés.

2/ Ingrédients

Farine de blé, poudre de lait entiers, poudre d'œufs entiers, amidon, sel, E450, E500, E451, vanille.

3/ Valeur nutritionnelle (per 100 gram)

Energie	382 Kcal – 1518 KJ
Matières grasses	5.3 g
-dont saturés	1.7 g
Glucides	63.6 g
-dont sucre	8.4 g
Protéines	12.3 g
Fibres	2.5 g
Sodium	533.8 mg



4/ Déclaration des allergènes (tableaux ci-dessous)

Le produit contient du gluten de blé, de lait et d'œuf.



Monsieur Pancake sas

Catalogue 2020

10 allée des peupliers
Tel 06.43.14.80.27
RCS Metz :832.506.430

F 57860 Montois-la-Montagne
info@monsieurpancake.com
TVA FR-65832506430

MP09

Mélange pour Churros

1/ Description

Une poudre qui doit être dissoute avec de l'eau pour faire une pâte à frire pour la préparation de "Churros"

Instruction d'utilisation/ recette: mélange 1.000 kg, l'eau \pm 0.300 L

Procédé: fouetter le produit (mélange + l'eau) mécaniquement sur basse vitesse.

Cuisson: cuire le produit dans la friteuse pendant \pm 2min à une température de 180°C.

2/ Ingrédients

Farine de blé, amidon de blé, graisse végétal (tournesol), poudre d'œuf entier, sucre E475, poudre de lait, E500ii, E450i, sel, cannelle, vanille.

3/ Valeur nutritionnelle (per 100 gram)

Energie	367 Kcal – 1554 KJ
Matières grasses	7.9 g
-dont saturés	0.6 g
Glucides	62.3 g
-dont sucre	4.2 g
Protéines	10.1 g
Fibres	2.3 g
Sodium	806.1 mg



4/ Déclaration des allergènes (tableaux ci-dessous)

Le produit contient du gluten de blé, de lait et d'œuf.

MP10

Mélange pour les véritables « donuts »

1/ Description

Une poudre qui doit être dissoute avec de l'eau pour faire une pâte à frire pour la préparation de "Donuts".

Mode d'emploi / recette: mélange de 1.000 kg avec \pm 0.300 litres d'eau.

Préparation: Mélanger avec de l'eau pendant 5 minutes avec un fouet mécanique.

2/ Ingrédients

Farine de blé, sucre, amidon de blé, graisse végétal (tournesol), lait écrémé en poudre, poudre d'œufs entiers, E500ii, E450i, sel, E475, vanille.

3/ Valeur nutritionnelle (per 100 gram)

Energie	397 Kcal – 1682 KJ
Matières grasses	9.4 g
-dont saturés	0.8 g
Glucides	68.6 g
-dont sucre	27.6 g
Protéines	8.5 g
Fibres	1.4 g
Sodium	589.2 mg



4/ Déclaration des allergènes (tableaux ci-dessous)

Le produit contient du gluten de blé, de lait et d'œuf.



Monsieur Pancake sas

Catalogue 2020

10 allée des peupliers
Tel 06.43.14.80.27
RCS Metz :832.506.430

F 57860 Montois-la-Montagne
info@monsieurpancake.com
TVA FR-65832506430

MP11

Mélange pour originale muffins

1/ Description

Une poudre qui est dissoute avec de l'eau pour faire une pâte à frire pour préparer des muffins.

Recette: 1000 kg de mélange et \pm 0,270l d'eau

Procédé: fouetter le produit (mélange + l'eau) mécaniquement sur basse vitesse, pendant 3minutes.

Cuisson: cuire le produit dans un four entre 170°-180° pendant 10 à 15minutes.

2/ Ingrédients

Sucre, farine de blé, graisse végétal (tournesol),
amidon, poudre de lait entiers,
poudre d'œufs entiers, E500, E450, sel, vanille.

3/ Valeur nutritionnelle (per 100 gram)

Energie	457 Kcal – 1930 KJ
Matières grasses	18.1 g
-dont saturés	2.0 g
Glucides	67.6 g
-dont sucre	31.3 g
Protéines	5.5 g
Fibres	0.8 g
Sodium	318.5 mg



4/ Déclaration des allergènes (tableaux ci-dessous)

Le produit contient du gluten de blé, de lait et d'œuf.