

Crème pâtissière vanille

Fiche de production — noter le numéro de lot de chaque ingrédient dans la case, puis rescanner la feuille pour l'encoder.

Lot : **CPV-**_____ Quantité : **5.499 kg** Date : **16/09/2026**

INGRÉDIENT	MASSE	N° DE LOT UTILISÉ
Lait entier	3.458 kg	
Jaune d'œuf frais	692 g	
Saccharose (sucre)	692 g	
Fécule de maïs	311 g	
Beurre doux 82 %	346 g	

Allergènes

Œufs, Lait

Procédé

Blanchir les jaunes avec le sucre et la fécule, verser le lait bouillant, cuire 2 min à ébullition, beurrer hors du feu. Refroidissement rapide obligatoire.