

Glace vanille

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

Lot : **GV-**_____ Quantité : **1.000 kg** Date : **16/09/2026**

INGRÉDIENT	MASSE	N° DE LOT UTILISÉ
Lait entier	620 g	
Crème 35 % MG	100 g	
Poudre de lait 0 % (écrémé)	30 g	
Saccharose (sucre)	130 g	
Dextrose (poudre)	45 g	
Jaune d'œuf frais	70 g	
Stabilisateur glace (mélange)	5 g	

Allergènes

Œufs, Lait

Procédé

Pasteuriser à 85 °C, maturer 12 h à 4 °C, turbiner puis durcir à -18 °C. Servir à -12 °C.