

Biscuit cuillère

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

Lot : **BC-**_____ Quantité : **1.960 kg** Date : **16/09/2026**

INGRÉDIENT	MASSE	N° DE LOT UTILISÉ
Blanc d'œuf frais	600 g	
Saccharose (sucre)	480 g	
Jaune d'œuf frais	400 g	
Farine de blé T45	300 g	
Fécule de maïs	180 g	

Allergènes

Gluten, Œufs

Procédé

Monter les blancs serrés au sucre, incorporer les jaunes puis les poudres tamisées. Dresser, sucrer deux fois, 190 °C / 10 min.