

Crème d'amande

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

Lot : **CA-**_____ Quantité : **2.000 kg** Date : **16/09/2026**

INGRÉDIENT	MASSE	N° DE LOT UTILISÉ
Beurre doux 82 %	500 g	
Sucre glace	500 g	
Poudre d'amande	500 g	
Œuf entier frais	500 g	

Allergènes

Œufs, Lait, Fruits à coque

Procédé

Tout à température ambiante, ne pas foisonner. Garnir à 60 % de la hauteur du fond.