

Mousse chocolat noir 70 %

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

Lot : **MCN7-**_____ Quantité : **2.729 kg** Date : **16/09/2026**

INGRÉDIENT	MASSE	N° DE LOT UTILISÉ
Lait entier	440 g	
Jaune d'œuf frais	176 g	
Saccharose (sucre)	88 g	
Couverture noire 70 %	792 g	
Crème 35 % MG	1.232 kg	

Allergènes

Œufs, Soja, Lait

Procédé

Anglaise à 83 °C sur la couverture, émulsionner. Incorporer la crème montée mousseuse à 40 °C.