

Crèmeux framboise

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

Lot : **CF-**_____ Quantité : **1.590 kg** Date : **16/09/2026**

INGRÉDIENT	MASSE	N° DE LOT UTILISÉ
Purée de framboise 100 %	800 g	
Œuf entier frais	300 g	
Saccharose (sucre)	160 g	
Gélatine en feuilles (or, 200 bloom)	10 g	
Beurre doux 82 %	320 g	

Allergènes

Œufs, Lait

Procédé

Cuire à 84 °C, refroidir à 40 °C avant d'incorporer le beurre. Couler en insert, surgeler.