

# Glaçage miroir noir

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

Lot : **GMN-**\_\_\_\_\_ Quantité : **2.670 kg** Date : **16/09/2026**

| INGRÉDIENT            | MASSE | N° DE LOT UTILISÉ |
|-----------------------|-------|-------------------|
| Eau                   | 300 g |                   |
| Saccharose (sucre)    | 600 g |                   |
| Sirop de glucose DE40 | 600 g |                   |
| Lait concentré sucré  | 400 g |                   |
| Masse gélatine (1:5)  | 170 g |                   |
| Couverture noire 70 % | 600 g |                   |

## Allergènes

Soja, Lait

## Procédé

Cuire eau, sucre et glucose à 103 °C. Verser sur lait concentré et masse gélatine, puis sur la couverture. Mixer. Utiliser à 32 °C.