

Sorbet framboise

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

Lot : **SF-**_____ Quantité : **4.018 kg** Date : **16/09/2026**

INGRÉDIENT	MASSE	N° DE LOT UTILISÉ
Purée de framboise 100 %	2.400 kg	
Eau	700 g	
Saccharose (sucre)	620 g	
Dextrose (poudre)	100 g	
Sirop de glucose DE40	180 g	
Stabilisateur glace (mélange)	18 g	

Procédé

Sirop à 40 °C avec le stabilisateur, mélanger à la purée froide. Maturation 4 h, turbinage à -8 °C.