

Glace chocolat noir

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

Lot : **GCN-**_____ Quantité : **3.414 kg** Date : **16/09/2026**

INGRÉDIENT	MASSE	N° DE LOT UTILISÉ
Lait entier	2.200 kg	
Crème 35 % MG	250 g	
Poudre de lait 0 % (écrémé)	90 g	
Saccharose (sucre)	340 g	
Dextrose (poudre)	120 g	
Couverture noire 70 %	400 g	
Stabilisateur glace (mélange)	14 g	

Allergènes

Soja, Lait

Procédé

Pasteuriser à 85 °C, verser sur la couverture, mixer. Maturation 12 h à 4 °C.