ChocoLab

Crème pâtissière vanille

Crème

Date : 01/11/2026 Rendement : 1 590 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Bouillir		
Lait entier	1 000 g	62,9 %
Blanchir		
Jaune d'œuf frais	200 g	12,6 %
Saccharose (sucre)	200 g	12,6 %
Fécule de maïs	90 g	5,7 %
Hors du feu		
Beurre doux 82 %	100 g	6,3 %
Total	**1 590 g**	100 %

Bilan matière

Activité de l'eau (aw) — modèle de Grover

0,999

Grover 0,999 · Norrish 0,986 ·confiance faible

Estimation par calcul — ne remplace pas une mesure à l'aw-mètre pour valider une DLC.

Eau	1 006 g	63,3 %
Sucres totaux	248 g	15,6 %
Matières grasses	171 g	10,8 %
Beurre de cacao		0,0 %
Matière sèche	584 g	36,7 %
POD / PAC (éq. saccharose)		208 / 248
Énergie		199 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Œufs Lait

Procédé & notes

Blanchir les jaunes avec le sucre et la fécule, verser le lait bouillant, cuire 2 min à ébullition, beurrer hors du feu. Refroidissement rapide obligatoire.