



# Glace vanille

Glace (crème glacée)

Date : 16/09/2026    Rendement : 1 000 g

## Ingrédients

| Ingrédient                    | Masse   | %      |
|-------------------------------|---------|--------|
| Lait entier                   | 620 g   | 62,0 % |
| Crème 35 % MG                 | 100 g   | 10,0 % |
| Poudre de lait 0 % (écrémé)   | 30 g    | 3,0 %  |
| Saccharose (sucre)            | 130 g   | 13,0 % |
| Dextrose (poudre)             | 45 g    | 4,5 %  |
| Jaune d'œuf frais             | 70 g    | 7,0 %  |
| Stabilisateur glace (mélange) | 5 g     | 0,5 %  |
| Total                         | 1 000 g | 100 %  |

## Bilan matière

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

0,993

Grover 0,993 · Norrish 0,977 · confiance faible

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

|                            |       |                |
|----------------------------|-------|----------------|
| Eau                        | 642 g | 64,2 %         |
| Sucres hors lactose        | 171 g | 17,1 %         |
| Matières grasses           | 76 g  | 7,6 %          |
| Beurre de cacao            |       | 0,0 %          |
| Matière sèche              | 358 g | 35,8 %         |
| POD / PAC (ég. saccharose) |       | 168 / 255      |
| Énergie                    |       | 181 kcal/100 g |

## Allergènes (UE)

- Œufs
- Lait

## Procédé & notes

Pasteuriser à 85 °C, maturer 12 h à 4 °C, turbiner puis durcir à -18 °C. Servir à -12 °C.