ChocoLab

Glace vanille

Glace (crème glacée)

Date : 01/11/2026 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 (éq. saccharose)		168 / 255
Énergie		178 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.