ChocoLab

Biscuit cuillère

Biscuit

Date : 01/11/2026 Rendement : 1 960 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Blanc d'œuf frais	600 g	30,6 %
Saccharose (sucre)	480 g	24,5 %
Jaune d'œuf frais	400 g	20,4 %
Farine de blé T45	300 g	15,3 %
Fécule de maïs	180 g	9,2 %
Total	**1 960 g**	100 %

Bilan matière

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

0,920

Grover 0,920 · Norrish 0,964 ·confiance moyenne

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

Eau	800 g	40,8 %
Sucres totaux	480 g	24,5 %
Matières grasses	110 g	5,6 %
Beurre de cacao		0,0 %
Matière sèche	1 160 g	59,2 %
POD / PAC (éq. saccharose)		480 / 480
Énergie		265 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Gluten Œufs

Procédé & notes

Monter les blancs serrés au sucre, incorporer les jaunes puis les poudres tamisées. Dresser, sucrer deux fois, 190 °C / 10 min.