ChocoLab

Pâte sucrée amande

Pâte (sucrée, feuilletée, levée)

Date : 01/11/2026 Rendement : 2 308 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Beurre doux 82 %	600 g	26,0 %
Sucre glace	380 g	16,5 %
Poudre d'amande	120 g	5,2 %
Œuf entier frais	200 g	8,7 %
Farine de blé T55	1 000 g	43,3 %
Sel	8 g	0,3 %
Total	**2 308 g**	100 %

Bilan matière

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

0,761

Grover 0,761 · Norrish 0,939 ·confiance large

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

Eau	393 g	17,0 %
Sucres totaux	373 g	16,2 %
Matières grasses	587 g	25,4 %
Beurre de cacao		0,0 %
Matière sèche	1 915 g	83,0 %
POD / PAC (éq. saccharose)		369 / 373
Énergie		458 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Gluten · Œufs · Lait · Fruits à coque

Procédé & notes

Crémer beurre et sucre glace, ajouter l'œuf puis les poudres. Repos 12 h. Abaisser à 2,5 mm.