ChocoLab

Crème d'amande

Crème

Date : 01/11/2026 Rendement : 2 000 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Beurre doux 82 %	500 g	25,0 %
Sucre glace	500 g	25,0 %
Poudre d'amande	500 g	25,0 %
Œuf entier frais	500 g	25,0 %
Total	**2 000 g**	100 %

Bilan matière

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

0,882

Grover 0,882 · Norrish 0,934 ·confiance large

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

Eau	482 g	24,1 %
Sucres totaux	489 g	24,4 %
Matières grasses	725 g	36,3 %
Beurre de cacao		0,0 %
Matière sèche	1 519 g	75,9 %
POD / PAC (éq. saccharose)		486 / 489
Énergie		485 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Œufs · Lait · Fruits à coque

Procédé & notes

Tout à température ambiante, ne pas foisonner. Garnir à 60 % de la hauteur du fond.