ChocoLab

# Crémeux framboise

Crémeux

Date : 01/11/2026 Rendement : 1 590 g

## Ingrédients

| Ingrédient | Masse | % |
|---|---|---|
| Purée de framboise 100 % | 800 g | 50,3 % |
| Œuf entier frais | 300 g | 18,9 % |
| Saccharose (sucre) | 160 g | 10,1 % |
| Gélatine en feuilles (or, 200 bloom) | 10 g | 0,6 % |
| Beurre doux 82 % | 320 g | 20,1 % |
| **Total** | **1 590 g** | 100 % |

## Allergènes (UE)

Œufs Lait

## Procédé & notes

Cuire à 84 °C, refroidir à 40 °C avant d'incorporer le beurre. Couler en insert, surgeler.