



Crèmeux framboise

Crèmeux

Date : 16/09/2026 Rendement : 1 590 g

ChocoLab

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 %

Bilan matière

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

1,000

Grover 1,000 · Norrish 0,985 · confiance faible

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

Eau	964 g	60,6 %
Sucres totaux	234 g	14,7 %
Matières grasses	291 g	18,3 %
Beurre de cacao		0,0 %
Matière sèche	626 g	39,4 %
POD / PAC (éq. saccharose)		239 / 251
Énergie		249 kcal/100 g

Allergènes (UE)

- Œufs
- Lait

Procédé & notes

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