



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 %

Allergènes (UE)

Œufs Lait

Procédé & notes

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