ChocoLab

Glace chocolat noir

Glace (crème glacée)

Date : 01/11/2026 Rendement : 3 414 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Lait entier	2 200 g	64,4 %
Crème 35 % MG	250 g	7,3 %
Poudre de lait 0 % (écrémé)	90 g	2,6 %
Saccharose (sucre)	340 g	10,0 %
Dextrose (poudre)	120 g	3,5 %
Couverture noire 70 %	400 g	11,7 %
Stabilisateur glace (mélange)	14 g	0,4 %
Total	**3 414 g**	100 %

Bilan matière

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

0,991

Grover 0,991 · Norrish 0,977 ·confiance faible

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

Eau	2 085 g	61,1 %
Sucres hors lactose	565 g	**16,6 %**
Matières grasses	336 g	**9,8 %**
Beurre de cacao		4,9 %
Matière sèche	1 329 g	**38,9 %**
POD / PAC (éq. saccharose)		562 / 821
Énergie		198 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Soja Lait

Procédé & notes

Pasteuriser à 85 °C, verser sur la couverture, mixer. Maturation 12 h à 4 °C.