ChocoLab

Glace pistache

Glace (crème glacée)

Date : 01/11/2026 Rendement : 3 244 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Lait entier	2 100 g	64,7 %
Crème 35 % MG	260 g	8,0 %
Poudre de lait 0 % (écrémé)	70 g	2,2 %
Saccharose (sucre)	380 g	11,7 %
Dextrose (poudre)	160 g	4,9 %
Pâte de pistache 100 %	260 g	8,0 %
Stabilisateur glace (mélange)	14 g	0,4 %
Total	**3 244 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	2 011 g	62,0 %
Sucres hors lactose	526 g	**16,2 %**
Matières grasses	303 g	**9,3 %**
Beurre de cacao		0,0 %
Matière sèche	1 233 g	**38,0 %**
POD / PAC (éq. saccharose)		511 / 799
Énergie		196 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Lait · Fruits à coque

Procédé & notes

Incorporer la pâte de pistache au mix à 60 °C, mixer 2 min. Maturation 12 h.