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 % |

## Allergènes (UE)

Lait · Fruits à coque

## Procédé & notes

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