

**OUTIL DE FORMULATION DU MIX D'UNE GLACE FERRIERE**

Ingrédient	Poids recette	Poids	MG lait	ESDL	PS	EST	Alcool pur	Stabilisant	
Lait	0,0	1000	0,0	58,0	4,6	58,0			
Crème 30%	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0			
Beurre	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0			
PDL 0%	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0			
PDL 28%	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0			
Saccharose	0,0	0			0,0	0,0			
Glucose	0,0	0			0,0	0,0		0,00%	
Dextrose	0,0	0			0,0	0,0		Max 6%	
Miel	0,0	0			0,0	0,0			
Jaunes d'œufs	0,0	0				0,0			
Stabilisateur	0,0	0				0,0		0,0	
Alcool	0,0	0					0,0		
Fruits	0,0	0			0,0	0,0			
Ingrédient 1	0,0	0	0,0		0,0	0,0			
Ingrédient 2	0,0	0	0,0		0,0	0,0			
Ingrédient 3	0,0	0	0,0		0,0	0,0			
Ingrédient infusé	0,0	0	0,0		0,0	0,0			
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>1000</b>	<b>0,0</b>	<b>58,0</b>	<b>4,6</b>	<b>58,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	
%		100,0	0,0	5,8	0,5	5,8	0,0	0,0	
			MG+ESDL			5,8			
Objectifs technologiques Glaces			5,0-12,0%	≤ 15%	16,0-23,0%	37,0-42,0%	< 3%	< 1%	16-22%
Objectifs technologiques idéaux			8,0-9,0%	≤ 10%	18,0-19,5%	39,0-41,5%			
Objectifs technologiques Sorbets			0%	0%	25-33%	31-33	< 3%	< 1%	

Quantité de mix totale (g)	0
----------------------------	---

Espèce lait	TB	TP	EST
	0	0	58

Ingrédient 1	MG	PS	EST
	0	0	0
Ingrédient 2	MG	PS	EST
	0	0	0
Ingrédient 3	MG	PS	EST
	0	0	0

Fruit	%BRIX	PS	EST
	0,00	0,00	0,00

% ingrédient infusé objectif	0
------------------------------	---

Alcool	%volume
	0

Sucres	EST	PS
Saccharose	100	100
Glucose	95	50
Dextrose	92	75
Miel	83	130

Partenariat :



Outil réalisé grâce aux concours financier de l'Union Européenne (FEADER) et de la la Région Sud PACA



L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES