

Ganache lait passion

Fiche de production — noter le numéro de lot de chaque ingrédient dans la case, puis rescanner la feuille pour l'encoder.

Lot : **GLP-**_____ Quantité : **2.940 kg** Date : **16/09/2026**

INGRÉDIENT	MASSE	N° DE LOT UTILISÉ
Purée de fruit de la passion	560 g	
Sucre inverti (trimoline)	100 g	
Couverture lait 40 %	1.900 kg	
Beurre doux 82 %	200 g	
Sorbitol (poudre)	60 g	
Beurre de cacao	120 g	

Allergènes

Soja, Lait

Procédé

Chauffer la purée à 60 °C, verser en trois fois sur la couverture fondue. Mixer sans incorporer d'air. Cadrer à 10 mm, cristalliser 12 h à 17 °C.