

Ganache montée vanille

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

Lot : **GMV-**_____ Quantité : **1.444 kg** Date : **16/09/2026**

INGRÉDIENT	MASSE	N° DE LOT UTILISÉ
Crème 35 % MG	600 g	
Vanille en gousse	6 g	
Couverture blanche 33 %	800 g	
Gélatine en feuilles (or, 200 bloom)	8 g	
Sorbitol (poudre)	30 g	

Allergènes

Soja, Lait

Procédé

Infuser la vanille dans la crème chaude 20 min. Émulsionner sur la couverture, ajouter la crème froide. Repos 12 h au froid avant de monter au batteur.