Ganache cassis cadrée

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

Lot : **GCC-_____** Quantité : **2.350 kg** Date : **16/09/2026**

INGRÉDIENT	MASSE	N° DE LOT UTILISÉ
Purée de cassis 100 %	460 g	
Sucre inverti (trimoline)	160 g	
Saccharose (sucre)	80 g	
Couverture noire 70 %	1.300 kg	
Beurre doux 82 %	260 g	
Sorbitol (poudre)	90 g	

Allergènes

Soja, Lait

Procédé

Cadre 36 × 36, coupe en 24 × 24 mm. Cristallisation 24 h avant enrobage noir.