ChocoLab

Ganache de base noire

Ganache d'enrobage / cadrage

Date : 01/11/2026 Rendement : 1 430 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Crème 35 % MG	360 g	25,2 %
Sirop de glucose DE 38	60 g	4,2 %
Sucre inverti	80 g	5,6 %
Couverture noire 70 %	800 g	55,9 %
Beurre doux 82 %	40 g	2,8 %
Sorbitol cristallisé	90 g	6,3 %
Total	**1 430 g**	100 %

Bilan matière

Activité de l'eau (aw) — modèle de Grover

0,781

Grover 0,781 · Norrish 0,844 ·confiance large · idéal 0,78–0,84

Estimation par calcul — ne remplace pas une mesure à l'aw-mètre pour valider une DLC.

Eau	248 g	**17,3 %**
Sucres totaux	352 g	**30,8 %**
Matières grasses	495 g	**34,6 %**
Beurre de cacao		**23,5 %**
Matière sèche	1 182 g	**82,7 %**

POD / PAC (éq. saccharose)	386 / 571
Énergie	476 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Soja Lait