



ChocoLab

Ganache de base noire

Ganache d'enrobage / cadrage

Date : 16/09/2026 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 %

Allergènes (UE)

- Soja
- Lait