ChocoLab

# Bonbon framboise

Ganache moulée (bonbon moulé)

Date : 16/09/2026 Rendement : 1 180 g

## Ingrédients

| Ingrédient | Masse | % |
|---|---|---|
| Ganache de base noire (sous-recette) | 900 g | 76,3 % |
| Purée de framboise 100 % | 80 g | 6,8 % |
| Beurre doux 82 % | 60 g | 5,1 % |
| Sucre inverti | 60 g | 5,1 % |
| Sorbitol cristallisé | 80 g | 6,8 % |
| **Total** | **1 180 g** | 100 % |

## Sous-recettes à fabriquer

| **Ganache de base noire -> 900 g** | fiche 1 430 g | |
|---|---|---|
| Crème 35 % MG | 227 g | |
| Sirop de glucose DE 38 | 38 g | |
| Sucre inverti | 50 g | |
| Couverture noire 70 % | 503 g | |
| Beurre doux 82 % | 25 g | |
| Sorbitol cristallisé | 57 g | |
| **Total Ganache de base noire** | **900 g** | |

## Bilan matière

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

**0,796**

Grover 0,796 · Norrish 0,848 ·confiance large · idéal 0,78–0,85

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

| | | |
|---|---|---|
| Eau | 250 g | **21,2 %** |
| Sucres totaux | 274 g | **34,7 %** |
| Matières grasses | 361 g | **30,6 %** |
| Beurre de cacao | | **17,9 %** |
| Matière sèche | 930 g | **78,8 %** |

| | |
|---|---|
| POD / PAC (éq. saccharose) | 355 / 604 |
| Énergie | 450 kcal/100 g |

## Allergènes (UE)

Soja Lait