



Bonbon framboise

Ganache moulée (bonbon moulé)

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

ChocoLab

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

Énergie450 kcal/100 g

Allergènes (UE)

- Soja
- Lait