ChocoLab

Bonbon framboise

Ganache moulée (bonbon moulé)

Date : 01/11/2026 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	436 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Soja Lait