ChocoLab

Bonbon framboise

Ganache moulée (bonbon moulé)

Date : 01/11/2026 Rendement : 1 180 g

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**

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 %

Allergènes (UE)

Soja Lait