ChocoLab

Palet or miel

Ganache d'enrobage / cadrage

Date : 01/11/2026 Rendement : 960 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Ganache de base noire (sous-recette)	700 g	72,9 %
Miel d'acacia	90 g	9,4 %
Couverture lait 40 %	170 g	17,7 %
Total	**960 g**	100 %

Sous-recettes à fabriquer

Ganache de base noire -> 700 g	fiche 1 510 g
Crème 35 % MG	232 g
Sirop de glucose DE 38	28 g
Sucre inverti	19 g
Couverture noire 70 %	371 g
Beurre doux 82 %	37 g
Sorbitol cristallisé	14 g
Total Ganache de base noire	**700 g**

Bilan matière

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

0,787

Grover 0,787 · Norrish 0,838 ·confiance large · idéal 0,78–0,84

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

Eau	168 g	**17,5 %**
Sucres totaux	297 g	**32,4 %**
Matières grasses	319 g	**33,3 %**
Beurre de cacao		**20,6 %**
Matière sèche	792 g	**82,5 %**

POD / PAC (éq. saccharose)	313 / 400
Énergie	477 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Soja Lait