



# Palet or miel

Ganache d'enrobage / cadrage

Date : 16/09/2026    Rendement : 960 g

ChocoLab

## 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)

Énergie

313 / 400

494 kcal/100 g

## Allergènes (UE)

- Soja
- Lait