ChocoLab

Palet or miel

Ganache d'enrobage / cadrage

Date : 01/11/2026 Rendement : 960 g

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**

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 %

Allergènes (UE)

Soja Lait