



Truffe nature

Ganache d'enrobage / cadrage

Date : 16/09/2026 Rendement : 1 140 g

ChocoLab

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Crème 35 % MG	300 g	26,3 %
Couverture noire 70 %	600 g	52,6 %
Beurre doux 82 %	40 g	3,5 %
Sucre inverti	120 g	10,5 %
Sorbitol cristallisé	80 g	7,0 %
Total	1 140 g	100 %

Bilan matière

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

0,787

Grover 0,787 · Norrish 0,852 · confiance large · idéal 0,78–0,84

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

Eau	211 g	18,5 %
Sucres totaux	274 g	31,0 %
Matières grasses	390 g	34,2 %
Beurre de cacao		22,1 %
Matière sèche	929 g	81,5 %

POD / PAC (éq. saccharose) 336 / 505

Énergie 486 kcal/100 g

Allergènes (UE)

- Soja
- Lait