ChocoLab

Ganache lait passion

Ganache d'enrobage / cadrage

Date : 01/11/2026 Rendement : 2 940 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Purée de fruit de la passion	560 g	19,0 %
Sucre inverti (trimoline)	100 g	3,4 %
Couverture lait 40 %	1 900 g	64,6 %
Beurre doux 82 %	200 g	6,8 %
Sorbitol (poudre)	60 g	2,0 %
Beurre de cacao	120 g	4,1 %
Total	**2 940 g**	100 %

Allergènes (UE)

Soja Lait

Procédé & notes

Chauffer la purée à 60 °C, verser en trois fois sur la couverture fondue. Mixer sans incorporer d'air. Cadrer à 10 mm, cristalliser 12 h à 17 °C.