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 %

Bilan matière

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

0,784

Grover 0,784 · Norrish 0,855 ·confiance large · idéal 0,78–0,84

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

Eau	543 g	**18,5 %**
Sucres totaux	938 g	**33,9 %**
Matières grasses	867 g	**29,5 %**
Beurre de cacao		**19,9 %**
Matière sèche	2 397 g	**81,5 %**

POD / PAC (éq. saccharose)	1 007 / 1 159
Énergie	455 kcal/100 g

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.