



ChocoLab

Ganache montée vanille

Ganache montée

Date : 16/09/2026

Rendement : 1 444 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Infusion		
Crème 35 % MG	600 g	41,6 %
Vanille en gousse	6 g	0,4 %
Émulsion		
Couverture blanche 33 %	800 g	55,4 %
Sans étape		
Gélatine en feuilles (or, 200 bloom)	8 g	0,6 %
Sorbitol (poudre)	30 g	2,1 %
Total	1 444 g	100 %

Bilan matière

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

0,870

Grover 0,870 · Norrish 0,893 · confiance moyenne · idéal 0,82–0,88

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

Eau	348 g	24,1 %
Sucres totaux	476 g	35,0 %
Matières grasses	502 g	34,8 %
Beurre de cacao		17,7 %
Matière sèche	1 096 g	75,9 %
POD / PAC (éq. saccharose)		404 / 532
Énergie		474 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Soja Lait

Procédé & notes

Infuser la vanille dans la crème chaude 20 min. Émulsionner sur la couverture, ajouter la crème froide. Repos 12 h au froid avant de monter au batteur.