ChocoLab

# Ganache montée vanille

Ganache montée

Date : 01/11/2026 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 | | 472 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.