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 %

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.