ChocoLab

Praliné noisette croustillant

Praliné / gianduja

Date : 01/11/2026 Rendement : 1 900 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Praliné noisette 60 %	1 400 g	73,7 %
Couverture lait 40 %	420 g	22,1 %
Beurre de cacao	80 g	4,2 %
Total	**1 900 g**	100 %

Bilan matière

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

0,484

Grover 0,484 · Norrish 0,014 ·confiance large · idéal 0,00–0,60

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

Eau	17 g	**0,9 %**
Sucres totaux	741 g	**39,0 %**
Matières grasses	727 g	**38,3 %**
Beurre de cacao		9,6 %
Matière sèche	1 883 g	**99,1 %**
POD / PAC (éq. saccharose)		741 / 741
Énergie		582 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Soja · Lait · Fruits à coque

Procédé & notes

Détendre le praliné, incorporer la couverture à 30 °C puis le beurre de cacao. Étaler à 6 mm.