



ChocoLab

Praliné noisette croustillant

Praliné / gianduja

Date : 16/09/2026

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 (ég. saccharose)		741 / 741
Énergie		588 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.