ChocoLab

Ganache cassis cadrée

Ganache d'enrobage / cadrage

Date : 01/11/2026 Rendement : 2 350 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Purée de cassis 100 %	460 g	19,6 %
Sucre inverti (trimoline)	160 g	6,8 %
Saccharose (sucre)	80 g	3,4 %
Couverture noire 70 %	1 300 g	55,3 %
Beurre doux 82 %	260 g	11,1 %
Sorbitol (poudre)	90 g	3,8 %
Total	**2 350 g**	100 %

Bilan matière

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

0,810

Grover 0,810 · Norrish 0,869 ·confiance large · idéal 0,78–0,84

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

Eau	458 g	**19,5 %**
Sucres totaux	625 g	**30,4 %**
Matières grasses	759 g	**32,3 %**
Beurre de cacao		**23,2 %**
Matière sèche	1 892 g	**80,5 %**

POD / PAC (éq. saccharose)	718 / 944
Énergie	460 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Soja Lait

Procédé & notes

Cadre 36 × 36, coupe en 24 × 24 mm. Cristallisation 24 h avant enrobage noir.