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 %

Allergènes (UE)

Soja Lait

Procédé & notes

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