



Gianduja amande

Praliné / gianduja

Date : 16/09/2026 Rendement : 1 760 g

ChocoLab

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Gianduja noisette	800 g	45,5 %
Pâte de noisette 100 %	260 g	14,8 %
Praliné amande 50 %	400 g	22,7 %
Couverture lait 40 %	300 g	17,0 %
Total	1 760 g	100 %

Allergènes (UE)

- Soja
- Lait
- Fruits à coque

Procédé & notes

Broyer, tempérer à 26 °C, couler en cadre 8 mm.