ChocoLab

Gianduja amande

Praliné / gianduja

Date : 01/11/2026 Rendement : 1 760 g

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 %

Bilan matière

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

0,484

Grover 0,484 · Norrish 0,069 ·confiance large · idéal 0,00–0,60

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

Eau	28 g	**1,6 %**
Sucres totaux	617 g	**35,1 %**
Matières grasses	619 g	**35,2 %**
Beurre de cacao		9,6 %
Matière sèche	1 732 g	**98,4 %**
POD / PAC (éq. saccharose)		617 / 617
Énergie		562 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Soja · Lait · Fruits à coque

Procédé & notes

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