



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 %

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		569 kcal/100 g

Allergènes (UE)

- Soja
- Lait
- Fruits à coque

Procédé & notes

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