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 %

Allergènes (UE)

Soja · Lait · Fruits à coque

Procédé & notes

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