ChocoLab

Mousse chocolat noir 70 %

Mousse

Date : 01/11/2026 Rendement : 3 100 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Sans étape		
Lait entier	500 g	16,1 %
Jaune d'œuf frais	200 g	6,5 %
Saccharose (sucre)	100 g	3,2 %
Couverture noire 70 %	900 g	29,0 %
Crème montée		
Crème 35 % MG	1 400 g	45,2 %
Total	**3 100 g**	100 %

Bilan matière

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

0,983

Grover 0,983 · Norrish 0,982 ·confiance faible

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

Eau	1 349 g	43,5 %
Sucres totaux	429 g	13,8 %
Matières grasses	939 g	30,3 %
Beurre de cacao		12,2 %
Matière sèche	1 751 g	56,5 %
POD / PAC (éq. saccharose)		372 / 429
Énergie		367 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Œufs · Soja · Lait

Procédé & notes

Anglaise à 83 °C sur la couverture, émulsionner. Incorporer la crème montée mousseuse à 40 °C.