



ChocoLab

Mousse chocolat noir 70 %

Mousse

Date : 16/09/2026

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 %

Allergènes (UE)

Œufs Soja Lait

Procédé & notes

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