



# Glaçage miroir noir

Glaçage

Date : 16/09/2026    Rendement : 2 670 g

ChocoLab

## Ingrédients

| Ingrédient            | Masse   | %      |
|-----------------------|---------|--------|
| Eau                   | 300 g   | 11,2 % |
| Saccharose (sucre)    | 600 g   | 22,5 % |
| Sirop de glucose DE40 | 600 g   | 22,5 % |
| Lait concentré sucré  | 400 g   | 15,0 % |
| Masse gélatine (1:5)  | 170 g   | 6,4 %  |
| Couverture noire 70 % | 600 g   | 22,5 % |
| Total                 | 2 670 g | 100 %  |

## Bilan matière

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

0,828

Grover 0,828 · Norrish 0,810 · confiance faible

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

|                            |                |        |
|----------------------------|----------------|--------|
| Eau                        | 674 g          | 25,2 % |
| Sucres totaux              | 1 476 g        | 55,3 % |
| Matières grasses           | 286 g          | 10,7 % |
| Beurre de cacao            |                | 9,4 %  |
| Matière sèche              | 1 996 g        | 74,8 % |
| POD / PAC (éq. saccharose) | 1 197 / 1 433  |        |
| Énergie                    | 353 kcal/100 g |        |

## Allergènes (UE)

- Soja
- Lait

## Procédé & notes

Cuire eau, sucre et glucose à 103 °C. Verser sur lait concentré et masse gélatine, puis sur la couverture. Mixer. Utiliser à 32 °C.