ChocoLab

Glaçage miroir noir

Glaçage

Date : 01/11/2026 Rendement : 2 670 g

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		344 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.