ChocoLab

Glaçage miroir noir

Glaçage

Date : 16/09/2026 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 %

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.