Les Classiques

ARCATO™ 66%



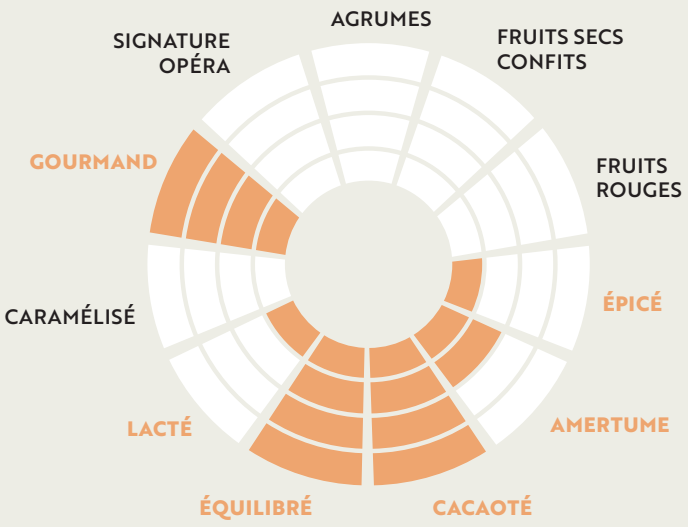
ORIGINES DÉCLARÉES

MADAGASCAR · ÉQUATEUR

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre	Faible	**Moyen**	Fort
Puissance	Faible	**Moyen**	Fort
Persistance	Faible	**Moyen**	Fort

Attaque	Douce, sur des notes **cacaotées** et **vanillées.**
Milieu	Les mêmes notes qui perdurent.
Fin de bouche	Plutôt sucrée et **gourmande**, légèrement torréfiée.
Accords	Citron · Bergamote · Cardamome · Gingembre



INFOS TECHNIQUES

	Cacao*	Beurre de cacao*
Composition	66%	41%

Production**	Masse de cacao fabriquée **en France**
DDM	24 mois après date production
Conditionnement	Sacs de gouttes triple protection 5 kg
Conservation	16 °C / 18 °C à l'abri de la lumière

ORIGINES

Madagascar · Équateur

Madagascar fait partie des rares pays dont l'ICCO reconnaît 100 % des exportations en cacao fin et sa production nationale pèse moins de 0,5 % du volume mondial. C'est une origine rare au sens strict du terme. L'essentiel de cette production vient de la vallée du Sambirano, au nord-ouest, abritée par deux massifs et enrichie par les alluvions du fleuve, où plusieurs variétés de cacaoyers cohabitent.
Le chocolat d'**Équateur** provient du **berceau historique** du cacao. On y privilégie la variété rare **Nacional**, il offre une signature aromatique authentique aux **notes florales et fruitées.** Sa faible amertume et sa finesse d'exception garantissent une expérience de dégustation pure.

LES NOTES AROMATIQUES

à retenir

Arcato™ 66 % attaque sur le **cacao,** puis des notes naturelles de **vanille** arrondissent l'ensemble. S'installe ensuite une longueur gourmande, assez **cacaotée** sans pour autant heurter le moindre palais.

* Minimum de quantité garantie, exprimée en valeurs arrondies. **Site CACAOTEC certifié FSSC22000
Composition détaillée, allergènes et données réglementaires dans la fiche technique disponible sur Internet (accès protégé).

UTILISATIONS IDÉALES

ENROBAGE | MOULAGE | TABLETTES | DÉCORS

Fluidité

Tempérage Fondre **50 / 55 °C** · Refroidir **28 / 29 °C** · Travailler **31 / 32 °C**

1 Glaçage chocolat



Frédéric Hawecker Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

Beurre de cacao	110 g	7,2 %
Beurre clarifié	266 g	17,6 %
Amandes hachées	133 g	8,8 %
Chocolat Arcato™ 66 %	1000 g	66,2 %
Total	1509 g	100 %

- Mélanger tous les ingrédients fondus, puis ajouter les amandes.
- Utiliser à 30°C environ.
- Les amandes peuvent être remplacées par des noisettes torréfiées (disponibles à la gamme).

2 Cannelés chocolat

pour 25 pièces.



Fabien Déal

Lait	600 g	48,6 %
Beurre	75 g	6 %
Chocolat Arcato™ 66 %	100 g	8,1 %
Sucre glace	225 g	18,2 %
Cacao poudre 22/24 %	8 g	0,6 %
Farine de riz complet	85 g	6,8 %
Oeuf entier	100 g	8,1 %
Jaune d'oeuf	40 g	3,2 %
Total	1233 g	100 %

- Porter le lait et le beurre à ébullition.
- Mélanger les oeufs, le sucre, la farine et le sucre glace.
- Verser le lait et le beurre sur le mélange, tout en remuant.
- Mixer.
- Cuire 42 minutes à 190°C.

Les recettes basiques de type ganaches, mousses, glaces ou crémeux sont disponibles sur notre site ou dans votre livret "Les Indispensables".

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA™
Tél. : + 33 (0) 4 90 87 00 10 - info@chocolateriedelopera.com - www.chocolateriedelopera.com

Propriété exclusive de Chocolaterie de l'Opéra™. Septembre 2026.