

Les Classiques

PASSIONATO™ 62%

ORIGINES DÉCLARÉES

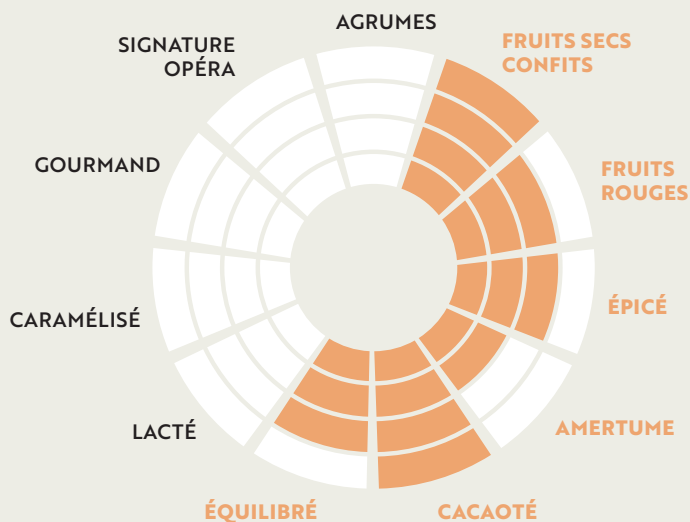
RÉP. DOMINICAINE · MADAGASCAR
PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

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

Attaque	Sur le sucre , franche.
Milieu	Notes cacaotées , pruneaux confits, raisins secs.
Fin de bouche	Sur la rondeur .

Accords	Anis · Cannelle · Citron · Gingembre · Rhum · Épices · Orange
---------	--



INFOS TECHNIQUES

	Cacao*	Beurre de cacao*
Composition	62%	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	

* 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).



ORIGINES

*Rép. Dominicaine · Madagascar
Papouasie-Nouvelle-Guinée*

Passionato réunit trois terroirs, tous inscrits par l'ICCO parmi les exportateurs de cacao fin.

La **République Dominicaine** qui a su préserver la base génétique de ses plantations, produit principalement de l'Hispaniola de qualité supérieure.

Madagascar dont le cacao 100% Fine Flavour, provient du Nord dans la magnifique vallée du Sambirano. Les sols sont naturellement riches en nutriments et produisent un cacao aux notes spécifiques d'agrumes.

La **Papouasie-Nouvelle-Guinée**, cultive surtout du Trinitario, sur des sols volcaniques et riches en nutriments, qui donne là aussi des notes uniques au cacao.

LES NOTES AROMATIQUES

à retenir

Le **cacao** ouvre la dégustation, avant que le pruneau confit se déploie, puis le raisin sec. Ce goût de **fruits mûrs**, c'est le juste dosage de nos terroirs qui la crée. Un noir vraiment **fruité** sans passer par un pourcentage élevé.

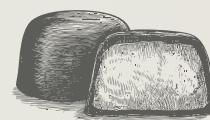
Fluidité



Tempérage

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

1 Mousse crème fouettée



Frédéric Hawecker Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

Lait	250 g	12,9 %
Crème fouettée	1000 g	51,8 %
Chocolat Passionato™ 62 %	680 g	35,2 %
Total	1930 g	100 %

- Faire fondre le chocolat de couverture noir (50 / 55 °C).
- Chauffer le lait à environ 60°C.
- Verser sur la couverture, mélanger et mixer pour obtenir une belle émulsion.
- Vérifier la température du mélange (45 / 55°C).
- Incorporer la crème fouettée mousseuse en deux fois.
- Utiliser aussitôt.

2 Glace chocolat



David Wesmaël Meilleur Ouvrier de France Glacier et Champion du Monde de Pâtisserie par équipe

Lait entier	547 g	54,7 %
Sucre semoule	50 g	5 %
Sucre inverti	30 g	3 %
Glucose atomisé 36/39 DE	45 g	4,5 %
Poudre de lait 0 % MG	45 g	4,5 %
Stabilisateur pour glaces	3 g	0,3 %
Chocolat Passionato™ 62 %	250 g	25 %
Pure pâte de cacao 100 %	30 g	3 %
Total	1000 g	100 %

- Chauffer le lait entier.
- Incorporer en mélangeant : à 20°C, la moitié du sucre semoule, le sucre inverti et la pâte de cacao ; à 30°C, la poudre de lait et le glucose atomisé ; à 45°C, le stabilisateur et l'autre moitié du sucre.
- Chauffer en fouettant jusqu'à pasteurisation, 85°C.
- Verser le mélange chaud sur la couverture et mixer rigoureusement.
- Refroidir à 4 °C, filer au contact et laisser mûrir 4 heures minimum.
- Mixer à nouveau et turbiner (- 6 / - 8°C en sortie).
- Surgeler à - 40°C, stocker à - 20 °C.

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