Gamme
LES CLASSIQUES
Chocolats réalisés à partir d'assemblages de masses de cacao mono-origine.

ADAGIO™ 40%

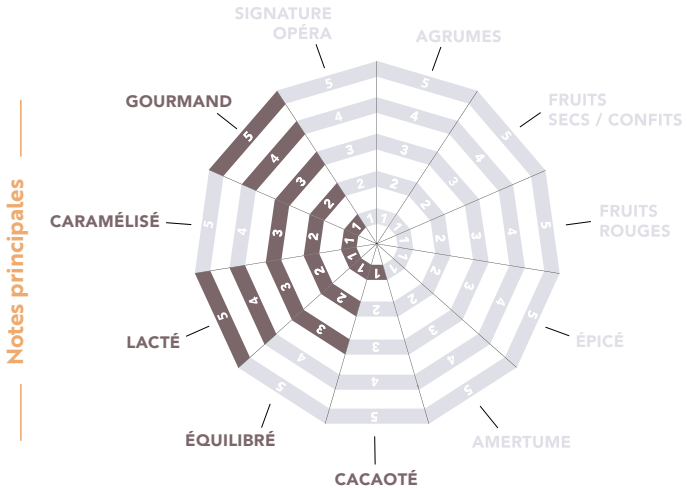
CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT

ASSEMBLAGE DE MASSES DE CACAO

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

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

Attaque en bouche	Milieu de bouche	Fin de bouche
Notes de lait frais.	Goût de lait caramélisé.	Onctueuse et gourmande.



Accords possibles
- Caramel
- Fruits à coque (amandes, noisettes)

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao	Beurre de cacao*
40% min	36%

* Valeurs moyennes.

Ingrédients Pâte de cacao, Sucre, Beurre de cacao, Poudre de lait entier, Lactosérum en poudre (lait). Émulsifiant : lécithine de soja sans OGM.

DDM
18 mois après date de production

Conservation
16°C/18°C à l'abri de la lumière

Conditionnement
- Sacs de gouttes 5 kg
- Sacs de gouttes 1,5 Kg
- Échantillons 100 gr

Allergènes
Lait, lactose, soja, huile / graisse de soja entièrement raffinée, Fructose. Convient aux végétariens.

ORIGINE

ASSEMBLAGE

Profil de fèves majoritaire : **FORASTERO**

Olivier et Nicolas de Loisy ont sélectionné des fèves de profil génétique Forastero dont la puissance et la légère amertume en bouche permettent un mariage harmonieux avec le lait et le sucre.

ADAGIO™ 40% est ainsi le fruit d'une recherche de création approfondie : tels des parfumeurs, Olivier et Nicolas de Loisy associent les arômes et mettent au point un chocolat de couverture lait à l'arôme équilibré qui conviendra à des utilisations variées.

UTILISATIONS IDÉALES

Enrobage

Moulage

COURBES DE TEMPÉRATURE

Ces températures sont des propositions et doivent être adaptées à votre matériel.

Fondre à	42/45°C
Refroidir à	27/28°C
Travailler à	29/30°C

BONBON GANACHE ADAGIO™ 40%

Crème 35% MG	410 g	27 %
Lait concentré non sucré	-	-
Sorbitol cristal	65 g	4 %
Beurre laitier 82% MG	30 g	2 %
ADAGIO™ 40%	960 g	64 %
Total	**1500 g**	**100 %**

- Chauffer la crème et les sucres à 65°C.
- Ajouter le beurre.
- Verser sur le chocolat de couverture haché.
- Créer une émulsion.
- Vérifier la température de coulage.
- Couler en cadre chablonné.
- Laisser cristalliser 48h, découper et enrober.

Pour un cadre de 33/33 sur 1 cm.

LES ATOUTS D' ADAGIO™ 40%

- Gourmand et peu sucré
- Facile d'utilisation

CHOCOLATERIE DE L'OPERA
846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France
Tel. : + 33 4 90 87 00 10
www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com

Propriété exclusive de la Chocolaterie de l'Opéra™. Février 2025.