



ALTAPAZ® 73%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - GUATEMALA

ISSU DE LA TORRÉFACTION SÉQUENCIA TECHNOLOGY®

SEQUENCIA®

Technology

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible Moyen Fort

Puissance

Faible Moyen Fort

Persistance

Faible Moyen Fort

Attaque en bouche

Franche et cacaotée.

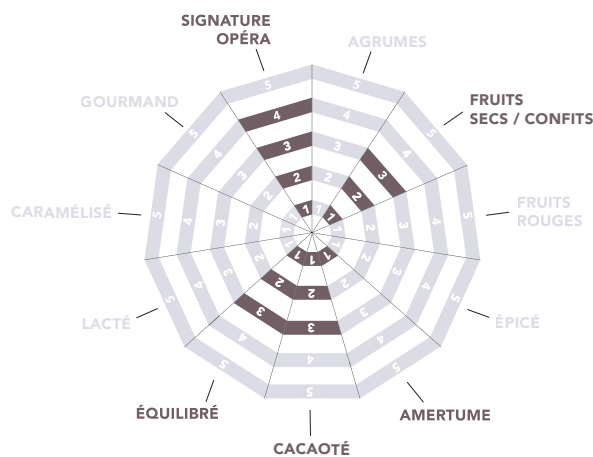
Milieu de bouche

Notes confiturées de fruit type cerise noir et prunes.

Fin de bouche

Légèrement amère et chocolatée.

Notes principales



Accords possibles

- Noisettes
- Amandes
- Citron
- Framboise

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao*

73% min

Beurre de cacao*

42% min

* Valeurs arrondies.

Ingrédients Pâte de cacao Guatemala, Sucre, Beurre de cacao. Emulsifiant: lécithine de soja sans OGM.

DDM

24 mois après date de production

Conditionnement

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



Conservation

16°C/18°C à l'abri de la lumière

Allergènes

Lait, lactose, soja, huile / graisse de soja, Fructose. Convient aux végétariens et végétaliens.

Gamme SEQUENCIA®

Un nouveau mode de torréfaction, unique au monde, qui révèle le vrai goût du cacao. Récompensé du «SIRHA INNOVATION AWARD 2017»



ORIGINE

GUATEMALA

Région : Alta Verapaz

Profil de fèves majoritaire : TRINITARIO

Les fèves de cacao du Guatemala, principalement de variété Criollo et Trinitario, sont réputées pour leur qualité aromatique exceptionnelle, marquée par des notes complexes de fruits, de fleurs et d'épices. Les petites exploitations locales, souvent gérées par des familles indigènes, perpétuent un savoir-faire ancestral tout en s'engageant dans des pratiques durables.

Aujourd'hui, le cacao guatémaltèque joue un rôle clé sur la scène internationale du chocolat haut de gamme, apprécié par les artisans chocolatiers pour sa finesse et son caractère unique.



Afin de révéler au mieux les subtilités aromatiques de ces fèves d'exception, nous avons effectué une torréfaction séquentielle. Une technique imaginée par nos équipes qui consiste à fractionner en sous-cycles à basse température, le cycle de torréfaction. Cette innovation a été récompensée à l'occasion du salon du SIRHA 2017.



Séquencia® Technology : Innovation n°537259
Recherches co-financées par le Ministère de l'Industrie, le Département des Bouches du Rhône et la Région Provence Alpes Côtes d'Azur.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Tablette

COURBES DE TEMPÉRATURE

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

| | |
|--------------|---------|
| Fondre à | 38/40°C |
| Refroidir à | 28/29°C |
| Travailler à | 31/32°C |

BONBON GANACHE ALTAPAZ® 73% à l'infusion de fèves torréfiées du Venezuela

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.



| | | |
|--------------------------------------|---------------|--------------|
| Crème UHT 35% MG | 336 g | 33 % |
| FÈVES TORRÉFIÉES DU VÉNÉZUELA | 34 g | 3 % |
| Sorbitol cristal | 50 g | 5 % |
| Sirup de glucose DE60 | 50 g | 5 % |
| Sucre inverti | 95 g | 9 % |
| Beurre sec | 54 g | 5 % |
| ALTAPAZ® 73% | 415 g | 40 % |
| Total | 1034 g | 100 % |

PROCÉDÉ :

- Torrifier les fèves au four à 140°C pendant environ 40 min.
- Faire chauffer la crème et les fèves concassées puis porter à ébullition et mixer.
- Laisser infuser pendant 15 min.
- Chinoiser et repeser la crème.
- Ajouter les sucres.
- Chauffer à 65°C et ajouter le beurre.
- Verser sur le chocolat de couverture ALTAPAZ® 73% et émulsionner.
- Pocher dans des coques de chocolat de couverture ALTAPAZ® 73%. Laisser cristalliser et obturer.

INFOS COMPLÉMENTAIRES

Ce chocolat a été réalisé avec le procédé SÉQUENCIA® TECHNOLOGY. Fruit de 5 années de recherche, la torréfaction séquentielle consiste à moduler la durée et la température durant la torréfaction, ce qui permet de révéler les arômes de la fève de cacao. Les fèves de cacao ainsi torréfiées donnent naissance à un chocolat très original... Un chocolat au goût de fruit, celui de la fève de cacao dont il est issu.

LES ATOUTS D'ALTAPAZ® 73%

- Un chocolat à la personnalité forte et aux accents fruités.
- Torréfaction séquentielle.
- Une très belle fluidité.



CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

Tel : +33 4 90 87 00 10 | info@chocolateriedelopera.com | www.chocolateriedelopera.com

