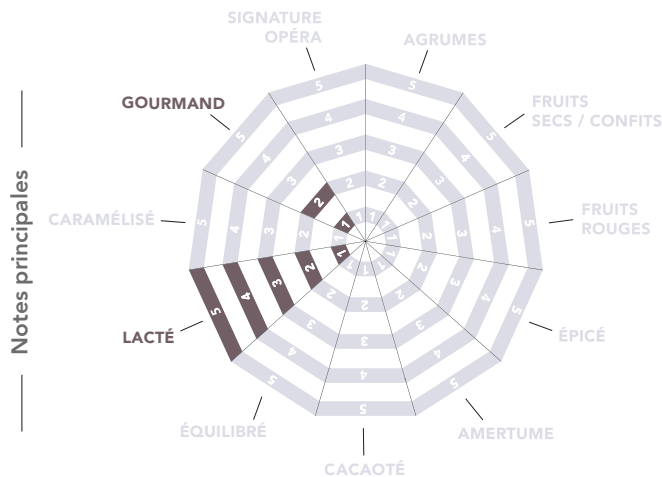




BLANCHE N°1

CHOCOLAT BLANC

PERSONNALITÉ AROMATIQUE



INFOS TECHNIQUES

Composition

Beurre de cacao*

30%

* Valeurs moyennes.

Ingrédients Sucre, Beurre de cacao, poudre de lait écrémé, matière grasse laitière, émulsifiant: lécithine de soja sans OGM, arôme naturel de vanille.

DDM

18 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, Vanilline, Fructose.
Convient aux végétariens.

Gamme
LES BASIQUES



Ce chocolat blanc au bon goût de lait et aux arômes naturels de vanille peut être associé à une multitude d'ingrédients et possède une large palette d'utilisations.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Crèmeux

Convient également pour la réalisation de ganaches, de biscuits, de glaces et de mousses.

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	28/30°C

GANACHE CADRÉE BLANCHE N°1

Recette de Fabien Deal - Chef chocolatier et consultant



Crème 35%	275 g	27,5 %
Sorbitol poudre	35 g	3,5 %
Sirop de glucose DE60	35 g	3,5 %
Sucre Inverti	35 g	3,5 %
BEURRE DE CACAO	87 g	8,7 %
CHOCOLAT BLANCHE N°1	478 g	47,9 %
Beurre laitier	52 g	5,2 %
Total	1000 g	100 %

- Dans une casserole, ajouter la crème, le sorbitol poudre, le sirop de glucose, le sucre inverti et le beurre de cacao.
- Chauffer à 70°C et verser sur le chocolat.
- A l'aide d'un mixeur ou du « robot coupe », émulsionner votre ganache.
- A 34°C, ajouter le beurre en pommade.
- Mixer à nouveau.
- Couler votre ganache à 29°C.

LES ATOÛTS DE LA BLANCHE N°1

- Goût lacté.
- Peu gras.
- Une grande palette d'utilisations.

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

