CACAO POUDRE 10/12%

COULEUR NOIRE

CARACTÉRISTIQUES

- Une couleur noire unique
- Arôme équilibré
- 10/12% de matière grasse
- Alcalinisé pour un goût plus doux et plus soluble

UTILISATIONS IDÉALES

Le CACAO POUDRE 10-12% est idéal pour la réalisation de glaçages et de biscuits. Il convient également à la réalisation de macarons, de glaces et de décors.

INFOS TECHNIQUES

Composition
Cacao (teneur en beurre de cacao 10/12%)
100%

Ingrédients
Cacao, Hydroxyde de sodium

DDM
24 mois après date de production

Conservation
15°C / 20°C à l'abri de la lumière

Conditionnement
- Sacs 600 gr
- Échantillons 50 gr

Allergènes
Vanilline

Ce cacao poudre noir 10/12% MG s'inscrit parfaitement dans un désir d'excellence créative pour la pâtisserie.

Sa couleur noire profonde produit un effet miroir sur les glaçages d'une intensité absolue, donnant beaucoup d'élégance aux recettes.

Recettes de Gaëtan Clerbout - Chef Pâtissier - Les Tendances Gourmandes

MACARON CACAO

Poudre d'amande	250 g	25,6 %
Sucre glace	250 g	25,6 %
CACAO POUDRE 10/12%	8 g	0,8 %
Blancs d'oeufs tempérés	100 g	10,2 %
Sucre semoule	225 g	23 %
Eau	60 g	6,1 %
Blancs d'oeufs tempérés	80 g	8,2 %
Blanc déshydraté	4 g	0,4 %
Total	**977 g**	**100 %**

- Faire cuire le sucre et l'eau à 121°C.
- Faire mousser les blancs, le blanc déshydraté puis verser le sucre cuit et faire monter.
- Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, les blancs d'oeufs et le cacao poudre.
- Incorporer 1/3 de la meringue italienne, bien mélanger.
- Ajouter le reste et macaronner.

GLAÇAGE CHOCOLAT

Eau	144 g	14,3 %
Sucre	313 g	31,1 %
Glucose	150 g	14,9 %
Crème	231 g	23 %
CACAO POUDRE 10/12%	70 g	7 %
Masse à gélatine*	98 g	9,7 %
Total	**1006 g**	**100 %**

* Hydratée à 5 fois son poids.

- Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 117°C.
- Puis ajouter le cacao poudre, mixer.
- Faire bouillir la crème et l'incorporer en mixant au sirop cacao.
- Faire refroidir à 60°C.
- Ajouter la masse gélatine fondue.

LES ATOUTS DU CACAO POUDRE 10/12%

- Couleur noire unique.
- Arôme équilibré.
- Alcalinisé pour un gout plus doux et plus soluble.

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.