



Gamme PURES PLANTATIONS™

Expression de terroirs uniques,
chocolats élaborés à partir d'un seul profil de
fèves de cacao, issues d'une même région.

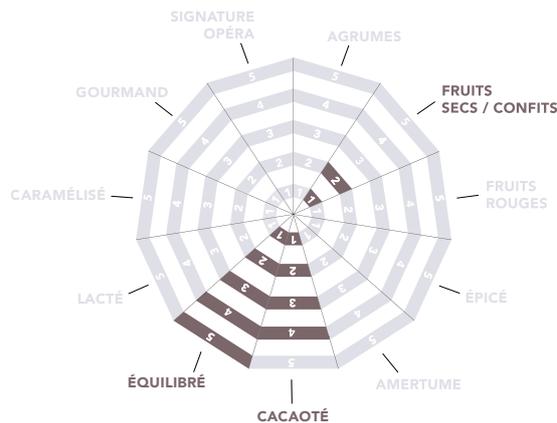
CARUPANO™ 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - VENEZUELA

PERSONNALITÉ AROMATIQUE



Notes principales



Accords possibles

- Noix de coco
- Noisettes
- Framboise
- Orange



Statue emblématique à Barlovento

ORIGINE

VENEZUELA

Région : BARLOVENTO

Profil de fèves majoritaire : CARENERO

Depuis le XVe siècle, le Venezuela est réputé pour produire des fèves de cacao remarquables. Il existe d'Est en Ouest de nombreux « Jardins à cacaos » exceptionnels.

Nous avons sélectionné dans la région de Carupano, un cacao de plan Criollo et de type « Carenero ». Il est le symbole des cacaos vénézuéliens avec des qualités aromatiques réellement spécifiques et inégalables.

Les fèves de cacao de type « Carenero » sont réputées pour leur saveur à la fois complexe et puissante. Leur production étant assez rare, elles sont souvent utilisées en assemblage.

Avec le chocolat CARUPANO™ 70%, une seule et variété de fèves est utilisée afin de mettre en exergue les qualités aromatiques de ce terroir d'exception qu'est le Venezuela.

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao

70% min

Beurre de cacao*

44%

* Valeurs moyennes.

Ingrédients Pâte de cacao Venezuela, Sucre, Beurre de cacao.
Émulsifiant : 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.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Tablette

COURBES DE TEMPÉRATURE

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

Fondre à	+/- 45°C
Refroidir à	28/29°C
Travailler à	31/32°C

GANACHE CARUPANO™ 70%

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.



Crème 35% MG	400 g	27 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Sucre inverti	105 g	7 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	95 g	6 %
CARUPANO™ 70%	750 g	50 %
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 24h, découper et enrober.

Pour un cadre de 33/33 sur 1 cm.

INFOS COMPLÉMENTAIRES

La recette du chocolat **CARUPANO™ 70%** permet tous types d'applications mais nous le recommandons particulièrement pour les enrobages, moulages et tablettes. Pour la réalisation de vos ganaches et/ou mousses, nous avons imaginé avec les mêmes fèves de cacao une recette en 62% avec un taux de cacao sec plus élevé. Deux recettes de chocolat aux arômes identiques pour une utilisation optimisée ! Pour des recettes désuées et cacaotées, optez pour la Pure Pâte Vénézuéla, réalisée avec les mêmes fèves de cacao.

LES ATOUTS DE CARUPANO™ 70%

- Une recette identique aux autres chocolats de la gamme Pures Plantations™.
- Un fort taux de beurre de cacao (44%).
- Une déclinaison en 62%.
- Une seule variété de fèves de cacao Carenero.
- Une palette aromatique équilibrée.

CHOCOLATERIE DE L'OPERA

846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France

Tel. : + 33 4 90 87 00 10

www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com

