



Gamme
LES CLASSIQUES

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

CONCERTO™ 32%

CHOCOLAT BLANC

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible Moyen Fort

Puissance

Faible Moyen Fort

Persistance

Faible Moyen Fort

Attaque en bouche

Sucrée avec un goût de confiture de lait.

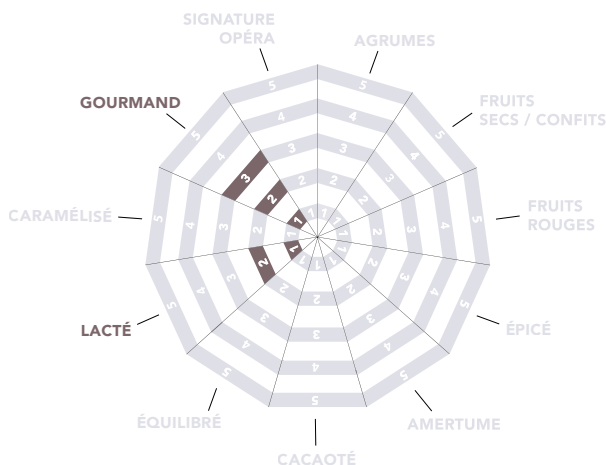
Milieu de bouche

Légèrement caramélisé avec des saveurs de vanille.

Fin de bouche

Lactée et sucrée.

Notes principales



Accords possibles

- Rhum
- Citrons
- Fruits rouges (fraise, framboise)
- Menthe



Cette création d'Olivier de Loisy™ se distingue des autres chocolats blancs du marché grâce à ses arômes subtiles de confiture de lait et de vanille caramélisée. Le chocolat CONCERTO™ 32% constitue un outil de travail extraordinaire pour la confection de superbes pièces artistiques à base de chocolat blanc.

INFOS TECHNIQUES

Composition

Beurre de cacao*

32%

* Valeurs moyennes.

Ingrédients Beurre de cacao, sucre, 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

12°C / 20°C à l'abri de la lumière

Allergènes

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

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Ganache



Tablette

Convient également pour la réalisation 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	28/29°C

GANACHE CONCERTO™ 32%



Crème UHT 35% MG	235 g	16 %
Lait concentré non sucré	210 g	14 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
CONCERTO™ 32%	980 g	65 %
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 DE CONCERTO™ 32%

- Une sensation de sucre modérée
- Des arômes de lait et de vanille bien équilibrés.
- Une grande palette d'utilisations.

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

