



Gamme LES PURES PLANTATIONS™

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

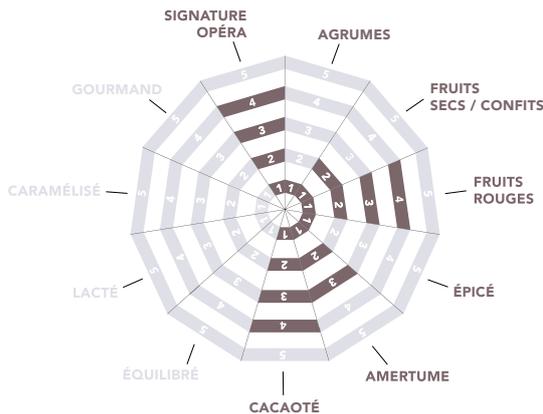
DELTORA™ 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - PANAMA
ISSU D'UN PROJET AGROFORESTIER

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre			Puissance			Persistance		
Faible	Moyen	Fort	Faible	Moyen	Fort	Faible	Moyen	Fort
Attaque en bouche			Milieu de bouche			Fin de bouche		
Peu sucrée. Notes acidulées.			Vanille, réglisse, prune.			Grande longueur cacaotée.		

Notes principales



Accords possibles

- Fruits rouges
- Banane
- Menthe
- Rhum

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao

70% min

Beurre de cacao*

44%

* Valeurs moyennes.

Ingrédients Pâte de cacao Panama, 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, huile /
graisse de soja, fructose.
Convient aux végétariens
et végétaliens.



ORIGINE

PANAMA

Ferme : Quebrada Limon

Région : BOCAS DEL TORO

Profil de fèves majoritaire : TRINITARIO

DELTORA™ 70% est produit à partir de fèves de cacao issues d'une seule ferme située dans la région historique de la culture du cacao, Bocas del Toro. Elle a vu le jour grâce au déploiement d'un projet agroforestier. Le but, financer la reforestation de la région en cultivant un cacao d'exception vendu au prix fort. Une alternative à l'élevage du bétail, qui a convaincu les populations locales issues des tribus Ngébe. Une équipe d'agronomes les accompagne au quotidien dans la culture et la transformation d'un cacao écoresponsable grâce à l'application stricte de bonnes pratiques.

A retenir sur Quebrada Limon:

- 350 hectares de terres replantées
- 150 hectares dédiés au cacao
- 50 postes fixes créés à la plantation

Award «Cocoa of Excellence» 2021

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 CADRÉE

Recettes de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.

Crème 35% MG	400 g	27 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Sirop de glucose DE60	75 g	5 %
Sucre inverti	105 g	7 %
Beurre laitier 82%	95 g	6 %
Chocolat DELTORA™ 70%	750 g	50 %
Total	1500 g	100 %

- Chauffer la crème et les sucres à 65°C.
- Ajouter le beurre.
- Verser sur le chocolat **DELTORA™ 70%**.
- Créer une émulsion.
- Température de coulage (34/35°C).
- Couler en cadre chablonné.
- Laisser cristalliser 24h, découper et enrober.

MOUSSE DELTORA™ 70% (45 G PIÈCE)

Lait entier 3,6 mg	57,3 g	12,3 %
Inuline	13,1 g	2,8 %
Jaune d'oeuf frais	44,2 g	9,5 %
Chocolat DELTORA™ 70%	103,1 g	22,1 %
BEURRE DE CACAO	10,6 g	2,3 %
Crème 35% mg	119,1 g	25,5 %
Crème de coco	119,1 g	25,5 %
Total	466,5 g	100 %

- Faire bouillir le lait avec l'inuline.
- Verser le lait sur les jaunes d'oeufs dans la casserole et réaliser une crème anglaise.
- Verser sur le beurre de cacao et le chocolat.
- Réaliser une émulsion et finir avec le mixeur plongeant.
- Incorporer la crème montée délicatement.

Retrouvez votre livret de recettes de Chefs sur notre site Internet, rubrique produits / DELTORA™.

Avec :

Benoit Charvet (*Paul Bocuse*)

Julien Dugourd (*Chef Pâtissier*)

Vincent Durant (*MOF chocolatier*)

Angelo Musa (*MOF et Champion du Monde de la Pâtisserie*)

Jean-Thomas Schneider (*MOF et double Champion du Monde*)



LES ATOUTS DE DELTORA™ 70%

- Une puissance modérée qui se marie avec tous types d'ingrédients.
- Une traçabilité absolue et une stabilité aromatique.
- Des labels qui répondent aux nouvelles attentes des consommateurs en matière de RSE.

CHOCOLATERIE DE L'OPERA

846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France

Tel. : + 33 4 90 87 00 10

www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com

