



Gamme LES CLASSIQUES

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

DIAPASON™ 33%

CHOCOLAT BLANC

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible **Moyen** Fort

Puissance

Faible **Moyen** Fort

Persistance

Faible **Moyen** Fort

Attaque en bouche

Franche sur des notes de lait entier.

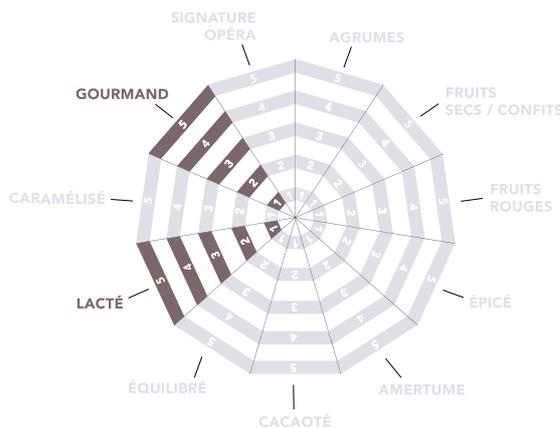
Milieu de bouche

Peu sucré mais très gourmand.

Fin de bouche

Palette aromatique vanillée bien équilibrée.

Notes principales



Accords possibles

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



Ce chocolat blanc imaginé par Nicolas de Loisy, a été conçu pour répondre à une demande croissante de recettes moins sucrées mais tout aussi gourmandes.

« C'est en écoutant nos clients, que nous avons eu l'envie de proposer un chocolat blanc qui allie la gourmandise et l'onctuosité à une sensation de sucre modérée.

De nombreux essais auront été nécessaires pour aboutir à ce parfait équilibre qui fait de DIAPASON™ 33% un des plus élégant chocolat blancs proposé aux professionnels.

Sa fluidité lui permet tous types d'utilisations mais je recommande personnellement de l'essayer sur des macarons... ».

Nicolas de Loisy
4^{ème} génération de couverturier

INFOS TECHNIQUES

Composition

Beurre de cacao*

33%

Sucre*

32%

* Valeurs moyennes.

Ingrédients Beurre de cacao, sucre, poudre de lait entier.
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 entièrement raffinée, Fructose. Vanilline
Convient aux végétariens.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Ganache



Tablette

Convient également pour la réalisation de glaces.

GANACHE

(par Fabien DEAL - KKO Concept)



Crème UHT 35% MG	490 g	30,63 %
Sirup de glucose DE60	70 g	4,38 %
Sucre inverti	40 g	2,5 %
Sorbitol poudre	75 g	4,69 %
Beurre laitier	30 g	1,88 %
DIAPASON™ 33%	805 g	50,31 %
BEURRE DE CACAO	90 g	5,63 %
Total	1600 g	100 %

PROCÉDÉ :

- Porter à ébullition crème, sucre, glucose et sorbitol.
- Hors du feu, ajouter les deux beurres.
- Laisser refroidir à 60°C et verser en 3 fois sur **DIAPASON™ 33%**.
- Couler à 30°C.
- Laisser cristalliser pendant 48h à 16°C.
- Découper à la guitare.

INFOS COMPLÉMENTAIRES

Retrouvez votre livret recettes sur notre site Internet, rubrique produits / **DIAPASON™ 33%**.
Avec Mathieu Blandin / Christophe Tuloup / Fabien Déal / Vincent Durant.

LES ATOUTS DE DIAPASON™ 33%

- Une recette peu sucrée avec un bon goût de lait.
- Une belle fluidité.
- 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



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

MOUSSE

(par Christophe TULOUP - Consultant & Formateur en pâtisserie)



Gélatine en feuille	4	0,64 %
2 zestes de citron jaune	-	-
Lait	65 g	10,5 %
Yaourt grec	140 g	22,6 %
DIAPASON™ 33%	165 g	26,6 %
Crème fouettée	245 g	39,5 %
Total	619 g	100 %

PROCÉDÉ :

- Mixer les zestes de citron dans le lait.
- Porter à ébullition, ajouter la feuille de gélatine réhydratée, puis verser sur le chocolat fondu.
- Mixer en ajoutant le yaourt.
- Vérifier la température qui doit être à 30°C puis incorporer la crème fouettée.
- Verser dans les moules billes Pavoni puis placer au grand froid.