



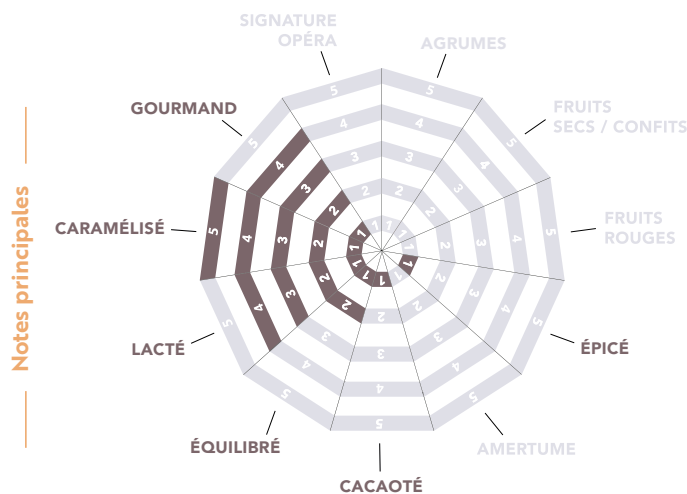
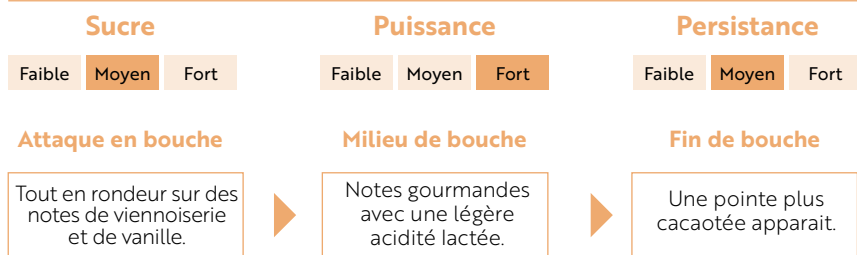
Gamme
LES CLASSIQUES

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

DIVO™ 40%

CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT
ASSEMBLAGE DE MASSES DE CACAO

PERSONNALITÉ AROMATIQUE



Accords possibles

- Fruits exotiques
- Noisette
- Caramel
- Noix de coco
- Orange
- Citron



ORIGINE

ASSEMBLAGE

Profil de fèves majoritaire : **FORASTERO**

Olivier et Nicolas de Loisy ont sélectionné des fèves de profil génétique Forastero dont la puissance et la légère amertume en bouche permettent un mariage harmonieux avec le lait et le sucre.

DIVO™ 40% est ainsi le fruit d'une recherche de création approfondie : tels des parfumeurs, Olivier et Nicolas de Loisy associent les arômes et mettent au point un chocolat de couverture lait à l'arôme équilibré qui conviendra à des utilisations variées.

INFOS TECHNIQUES

Composition



* Valeurs moyennes.

Ingrédients Sucre, Beurre de cacao, Poudre de lait entier, Pâte de cacao, poudre de lait écrémé. Arôme naturel de vanille.
Emulsifiant : lécithine de soja sans OGM.

DDM

18 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, Vanilline.
Convient aux végétariens et végétaliens.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage

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	29/30°C

BONBON GANACHE DIVO™ 40%



Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.

Crème 35% MG	440 g	29 %
Sucre inverti	35 g	2 %
Sorbitol cristal	70 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	15 g	1 %
DIVO™ 40%	940 g	63 %
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 DIVO™ 40%

- Un chocolat gourmand peu sucré.
- S'accorde avec tous types de saveurs.

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

