



# 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.

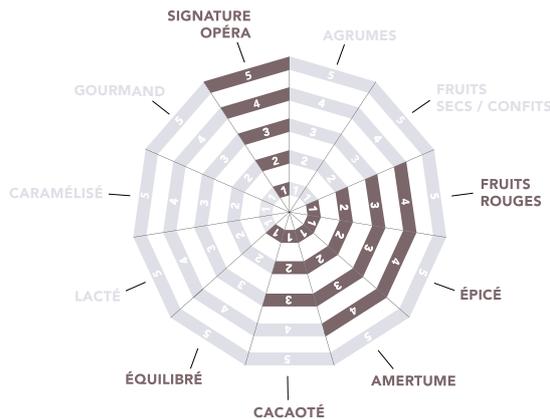
## DUARTA™ 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR **BIO**  
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

### PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre			Puissance			Persistance		
Faible	Moyen	Fort	Faible	Moyen	Fort	Faible	Moyen	Fort
Attaque en bouche			Milieu de bouche			Fin de bouche		
Notes de cassis et de cerise noire. Modérément sucré.			Grande palette aromatique sur le fruit.			Longue avec une pointe d'amertume.		

Notes principales



#### Accords possibles

- Orange
- Cardamome
- Fruits rouges (cassis, myrtille, framboise)



### ORIGINE

## RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Région : DUARTE

Profil de fèves majoritaire : TRINITARIO

La République Dominicaine possède fait partie des nombreux terroirs qui produisent des fèves de cacao aux palettes aromatiques bien marquées. DUARTA™70% fait écho à la Province Duarte, où sont principalement cultivées les fèves de cacao BIO en République Dominicaine. Après de nombreux essais, nous avons opté pour ce terroir dont les fèves de type Hispaniola possèdent de très grande qualités organoleptiques.

### INFOS TECHNIQUES

#### Composition

Cacao	Beurre de cacao*	Sucre de canne
70% min	+/- 40%	+/- 26%

\* Valeurs moyennes.

**Ingrédients** Fèves de cacao République Dominicaine, Sucre de canne\*, Beurre de cacao\*.

\* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

#### DDM

24 mois après date de production



#### Conservation

16°C/18°C à l'abri de la lumière

#### Conditionnement

- Sacs de gouttes 1,5 Kg
- Échantillons 100 gr

#### Allergènes

Lait, Lactose, Fructose, Convient aux végétariens et végétaliens.

## UTILISATIONS IDÉALES



Tablette



Ganache



Mousse

## 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	425 g	31,72 %
Sorbitol cristal	70 g	5,22 %
Sirop de glucose DE60	60 g	4,48 %
Sucre inverti	50 g	3,73 %
Beurre laitier	65 g	4,85 %
Chocolat DUARTA™ 70%	670 g	50 %
<b>Total</b>	<b>1340 g</b>	<b>100 %</b>

PROCÉDÉ :

- Chauffer la crème et les sucres à 65°C.
- Ajouter le beurre.
- Verser sur le chocolat **DUARTA™ 70%**.
- Créer une émulsion.
- Vérifier la température de coulage (selon votre matériel).
- Couler en cadre chablonné.
- Laisser cristalliser 24h, découper et enrober.

## MOUSSE CHOCOLAT PÂTE À BOMBE

Saccharose	154 g	7,63 %
Eau	102 g	5,05 %
Oeufs	86 g	4,26 %
Jaunes d'oeufs	204 g	10,1 %
Lait entier	188 g	9,31 %
Chocolat DUARTA™ 70%	600 g	29,72 %
Crème fouettée 35%	685 g	33,93 %
<b>Total</b>	<b>2019 g</b>	<b>100 %</b>

PROCÉDÉ :

- Faire un sirop avec l'eau et le sucre, porter à ébullition et verser sur les jaunes et les oeufs.
- Pocher au bain-marie à 60°C et faire monter au batteur.
- Chauffer le lait et le verser sur le chocolat **DUARTA™ 70%** fondu, faire une ganache.
- Incorporer la pâte à bombe tiède à 30°C et enfin la crème fouettée.

## RECETTE FILMÉE

Retrouvez sur notre chaîne Youtube, la recette filmée de la Truffe Glacée (avec la recette de la glace **DUARTA™**) de Jean-Thomas Schneider (Meilleur Ouvrier de France, Champion du Monde de Glacerie et Champion du Monde de Pâtisserie).

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

