

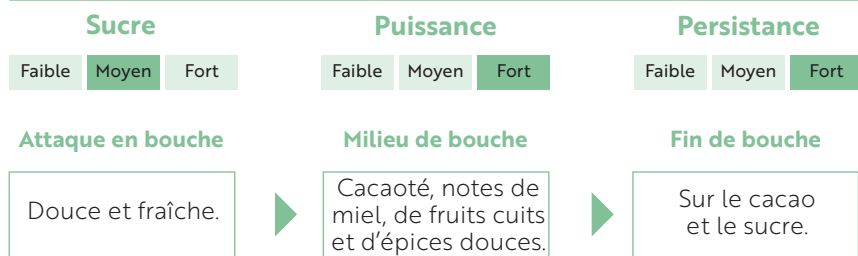


Expression de terroirs uniques,  
chocolats élaborés à partir d'un seul profil de  
fèves de cacao, issues d'une même région.

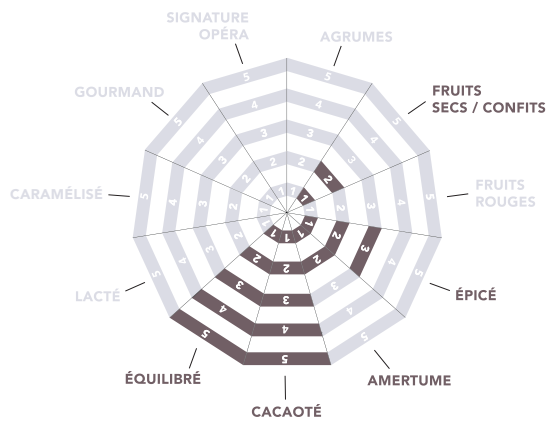
# GAYAS™ 64%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - ÉQUATEUR

## PERSONNALITÉ AROMATIQUE



Notes principales



Accords possibles

- Noix de coco
- Noisettes
- Framboise
- Orange

## INFOS TECHNIQUES

### Composition



\*Valeurs moyennes.

**Ingrédients** Pâte de cacao Équateur, Sucre, Beurre de cacao.  
Emulsifiant: lécithine de soja sans OGM.

### DDM

24 mois après date de production

### Conditionnement

- Sacs de gouttes 5 kg
- Échantillons 100 gr



### Conservation

16°C / 18°C à l'abri de la lumière

### Allergènes

Soja, peut contenir : lait.  
Convient aux végétariens et végétaliens.

## ORIGINE



## ÉQUATEUR

Ferme : HACIENDA VICTORIA

Région : CERECITA

Catégorie de fèves : ARRIBA NACIONAL

Hacienda Victoria est une plantation single-estate de 500 hectares qui a vu le jour en 2011. Sa mission : préserver le cacao Arriba Nacional avec un mode de culture responsable et durable.

La plantation a été la première au monde à atteindre la neutralité carbone en 2020 et la première à mesurer son empreinte hydrique. En 2026, Hacienda Victoria a obtenu la certification Rainforest Alliance.

Gestion responsable des sols, réduction drastique des intrants, engagement Zéro Déforestation et plantation d'essences natives pour protéger la biodiversité locale... Chaque pratique mise en place répond à une même exigence : produire un cacao d'exception, dans le respect de l'environnement et du vivant.

## UTILISATIONS IDÉALES

## COURBES DE TEMPÉRATURE



Enrobage

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

## BONBON GANACHE GAYAS™ 64%



Crème UHT 35% MG	480 g	32 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Sucre inverti	60 g	4 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	60 g	4 %
<b>GAYAS™ 64%</b>	<b>750 g</b>	<b>50 %</b>
<b>Total</b>	<b>1500 g</b>	<b>100 %</b>

- 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 24h, découper et enrober.

*Pour un cadre de 33/33 sur 1 cm.*

## LES ATOUTS DE GAYAS™ 64%

- Une proportion de 37% de beurre de cacao idéale pour les enrobages.
- Un chocolat d'enrobage avec une belle origine.
- Une palette aromatique qui s'accorde facilement.
- Un rapport qualité-prix très compétitif.

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)

