

#### LES PURES PLANTATIONSTM

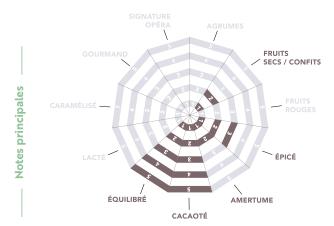
Expression de terroirs uniques, chocolats élaborés à partir d'un seul profil de fèves de cacao, issues d'une même région.

# GAYAS<sup>™</sup> 64%

#### CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - ÉQUATEUR

#### PERSONNALITÉ AROMATIQUE





**Accords possibles** 

- · Noix de coco
- Framboise
- $\cdot \, \mathsf{Noisettes}$
- Orange

#### **INFOS TECHNIQUES**





#### **ORIGINE**

### ÉQUATEUR

Catégorie de fèves : GRADE 1 OU 2

Un terroir unique qui réunit des conditions exceptionnelles pour la production et la préservation du fameux cacao « Arriba National ».
Une variété de cacao exclusive aux notes florales et fruitées soutenues d'arômes boisés qui a conquis les équipes de Chocolaterie de l'Opéra™.

Le Chocolat GAYAS<sup>™</sup> 64% est au final très doux, plutôt rond et bien équilibré. Il répond à tous les types d'accord et tous les types d'utilisations.

### UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage

### 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

#### BONBON GANACHE GAYAS™ 64%



Crème 35% MG Sorbitol cristal	480 g 75 g	32 % 5 %
Sucre inverti	60 g	4 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	60 g	4 %
GAYAS™64%	750 g	50 %
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 24h, découper et enrober.

Pour un cadre de 33/33 sur 1 cm.

## LES ATOUTS DE GAYAS™ 64%

CHOCOLATERIE DE L'OPERA 846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France

Tel.: + 33 4 90 87 00 10

www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com







