



LES PURES PLANTATIONS™

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

Sucre	Puissance	Persistance
Faible Moyen Fort	Faible Moyen Fort	Faible Moyen Fort
Attaque en bouche	Milieu de bouche	Fin de bouche
Douce et fraîche.	Cacaoté, notes de miel, de fruits cuits et d'épices douces.	Sur le cacao et le sucre.



INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao

64% min

Beurre de cacao*

37%

* 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

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™ 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	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 %
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%

- 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 | info@chocolateriedelopera.com

