



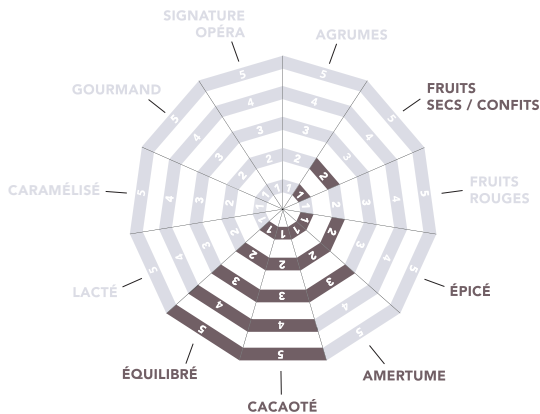
GAYAS[®] 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - ÉQUATEUR

PERSONNALITÉ AROMATIQUE



Notes principales



Accords possibles

- Pomme
- Citron
- Amande
- Coriandre

INFOS TECHNIQUES

Composition



* Valeurs arrondies.

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

DDM

24 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 entièrement raffinée, Fructose. Convient aux végétariens et végétaliens.

Gamme PURES PLANTATIONS[®]

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



ORIGINE

ÉQUATEUR

Région : COTOPAXI

Profil de fèves majoritaire : NACIONAL

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[®]. Aujourd'hui toute la production de la ferme Limon lui est réservée.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fermes Limon et Guantupi avec lesquelles nous collaborons appartiennent à la société 12 Tree, spécialisée dans l'investissement vert et l'agroforesterie. Près de 260 ha de terres sont cultivées sur les contreforts du mythique volcan Cotopaxi.

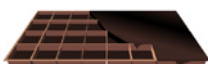
UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Tablette



Moulage

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® 70%



Crème 35% MG	400 g	27 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Sucre inverti	105 g	7 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	95 g	6 %
GAYAS® 70%	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® 70%

- Une recette identique aux autres chocolats de la gamme PURES PLANTATIONS®
- Une palette aromatique reconnaissable mais consensuelle
- Disponible en PURE PATE DE CACAO

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

Tel : +33 4 90 87 00 10 | info@chocolateriedelopera.com | www.chocolateriedelopera.com

