



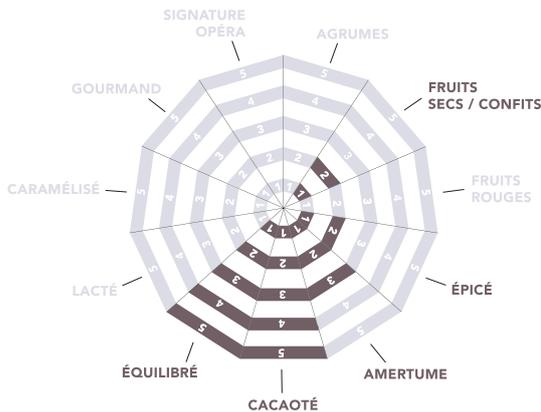
# GAYAS® 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - ÉQUATEUR

## PERSONNALITÉ AROMATIQUE



Notes principales



Accords possibles

- Pomme
- Citron
- Amande
- Coriandre

## INFOS TECHNIQUES

### Composition

Cacao\*

70% min

Beurre de cacao\*

44% min

\* 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 %          |
| <b>GAYAS® 70%</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® 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

