



# Gamme 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™ 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - ÉQUATEUR

### PERSONNALITÉ AROMATIQUE

#### Sucre

Faible Moyen Fort

#### Puissance

Faible Moyen Fort

#### Persistance

Faible Moyen Fort

#### Attaque en bouche

Douce sur des  
notes cacaotées  
subtilement  
vanillées.

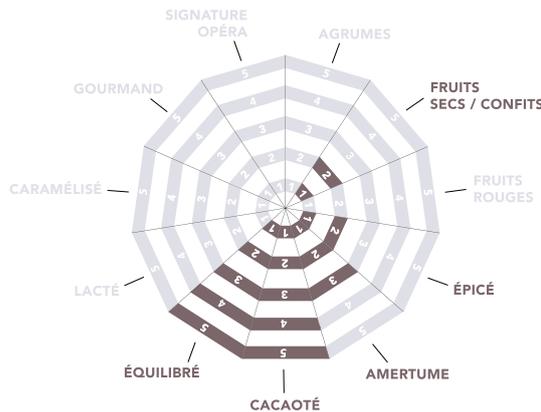
#### Milieu de bouche

Quelques touches  
de noix de coco.

#### Fin de bouche

Notes  
florales.

Notes principales



#### Accords possibles

- Pomme
- Citron
- Amande
- Coriandre



### 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™.

### INFOS TECHNIQUES

#### Composition

Cacao

70% min

Beurre de cacao\*

44%

\* Valeurs moyennes.

**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.

## 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 Les Pures Plantations™.
- Une palette aromatique reconnaissable mais consensuelle.
- Disponible en PURE PATE DE CACAO.

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)

