



GIANDUJA LAIT

Chocolat Divo™ 40% - Noisettes 26%

INGRÉDIENTS

Une composition à 40% qui fait la part belle au chocolat Divo™ (Assemblage de masses de cacao) associé à 26% à des noisettes du Piémont IGP.

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Équilibre parfait entre le goût lacté du chocolat Divo™ et la douceur de la pâte de noisettes du Piémont IGP. Ensemble, ils forment un produit gourmand et peu sucré.

Sensation sucrée

Faible Moyen Fort

Goût du fruit

Faible Moyen Fort

Goût torréfaction

Faible Moyen Fort

TEXTURE

texture assez ferme

- Couleur : marron clair
- Granulométrie : $\leq 60 \mu\text{m}$



INFOS TECHNIQUES

Composition

Chocolat	Noisettes	Sucre
40%	26%	30%

Ingrédients Chocolat lait Divo™ 40%, Sucre, Noisette du Piémont IGP, Lait écrémé en poudre, Lécithine de tournesol

DDM

- 12 mois après date de production
- 3 mois après ouverture

Conditionnement

- Seau plastique 6 kg
- Échantillons 100 gr



Conservation

12°C / 20°C à l'abri de la lumière

Allergènes

Fruits à coques.



ORIGINE

ITALIE

Région : PIÉMONT

Profil : TYPE « TONDA GENTILE TRILOBATA »

Pour réaliser ce gianduja, nous utilisons des noisettes qui bénéficient de l'Indication Géographique Protégée. Cette noisette est principalement cultivée dans la province de Cuneo, au coeur des Langhe Piémontaises, où un savoir-faire en matière de culture et de récolte en a fait la réputation. Ses paramètres physiques (ronde et homogène) ainsi que la finesse de son arôme sont universellement connus. Grâce à une transformation réalisée selon un protocole qualitatif très strict, nous obtenons un produit final de grande qualité.



Le Chocolat Divo™ appartient à la gamme «Les Classiques». Il est réalisé à partir de masses de fèves de cacao premium. Ce chocolat très peu sucré joue la carte de la gourmandise avec un bon goût de lait.

IDÉE RECETTE

Recette de Fabien Déal - KKO Concept

CAKE GIANDUJA



Œufs entiers	360 g	17,2 %
Jaune d'œuf	100 g	4,8 %
Pâte d'amande	120 g	5,7 %
Crème 35% MG	175 g	8,4 %
Sucre	360 g	17,2 %
Beurre	280 g	13,4 %
Farine de riz complet	260 g	12,4 %
Levure Chimique	7 g	0,3 %
Poudre d'amande blanche	230 g	11 %
GIANDUJA LAIT	200 G	9,6%
Total	2092 g	100 %

- Faire fondre le beurre et laisser refroidir.
- Ajouter dans le robot coupe tous les ingrédients et faire tourner.
- Ajouter hors robot coupe des cubes de gianduja.
- Cuire à 170°C 23 minutes pour les individuels, 35 minutes pour les grands modèles.

LES ATOUTS DU GIANDUJA LAIT

- Constitué à partir de noisettes du Piémont IGP
- Peu sucré
- Équilibre entre le lait et la noisette

CHOCOLATERIE DE L'OPERA
846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France
Tel. : + 33 4 90 87 00 10
www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com

