



GRUÉ DE CACAO GUATEMALA

ISSU DE LA TORRÉFACTION SÉQUENCIA™ TECHNOLOGY

SEQUENCIA®

Technology

CARACTÉRISTIQUES

- Un grué de cacao en grains de fèves du Guatemala qui bénéficient du procédé de torréfaction Séquencia.
- Des arômes intenses de cacao et une texture croquante.



UTILISATIONS IDÉALES

Ce GRUÉ DE CACAO est idéal pour les décors, les ganaches et les glaces.

INFOS TECHNIQUES

Composition

Grué de cacao

100%

Ingrédients

100% Fèves de cacao Guatemala torréfiées.

DDM

12 mois après la date de production.

Conservation

16°C / 20°C à l'abri de la lumière.

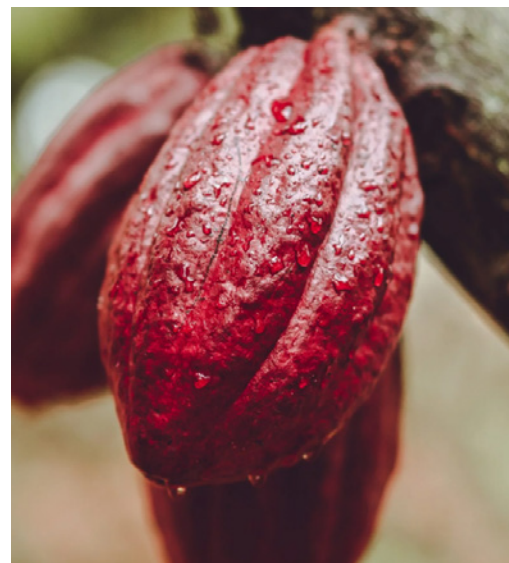
Conditionnement

- Seaux 2kg
- Échantillons 80 gr



Allergènes

Fructose.
Convient pour les végétariens et végétaliens.



ORIGINE

GUATEMALA

Profil de fèves majoritaire : TRINITARIO

Les fèves de cacao du Guatemala, principalement de variété Criollo et Trinitario, sont réputées pour leur qualité aromatique exceptionnelle, marquée par des notes complexes de fruits, de fleurs et d'épices. Les petites exploitations locales, souvent gérées par des familles indigènes, perpétuent un savoir-faire ancestral tout en s'engageant dans des pratiques durables. Aujourd'hui, le cacao guatémaltèque joue un rôle clé sur la scène internationale du chocolat haut de gamme, apprécié par les artisans chocolatiers pour sa finesse et son caractère unique.



Afin de révéler au mieux les subtilités aromatiques de ces fèves d'exception, nous avons effectué une torréfaction séquentielle. Une technique imaginée par nos équipes qui consiste à fractionner en sous-cycles à basse température, le cycle de torréfaction. Cette innovation a été récompensée à l'occasion du salon du SIRHA 2017.



Séquencia Technology : Innovation n°537259
Recherches co-financées par le Ministère de l'Industrie, le Département des Bouches du Rhône et la Région Provence Alpes Côtés d'Azur.

IDÉES RECETTES

PRALINÉ AMANDES - NOISETTES & GRUÉ DE CACAO

Extrait de la recette "100% Cacao".

Par Angelo Musa
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2007
Champion du Monde de la Pâtisserie 2003



Sucre	120 g	32,8 %
Eau	30 g	8,2 %
Noisettes	90 g	24,6 %
Amandes	90 g	24,6 %
GRUÉ DE CACAO GUATEMALA	35 g	9,5%
Total	365 g	100 %

- Chauffer l'eau et le sucre à 116°C, ajouter les amandes et les noisettes.
- Faire sabler, puis caraméliser.
- En fin de cuisson, ajouter le grué de cacao.
- Étaler sur silpat, refroidir et broyer au robot.

STRACCIATELLA

Extrait de la recette "Torta Caprese".

Par Charles Liets
Chef Pâtissier Formateur



Crème fleurette	200 g	64,1%
Sucre semoule	10 g	3,2 %
Mascarpone	80 g	25,6 %
GRUÉ DE CACAO GUATEMALA	22 g	7 %
Total	312 g	100 %

- Émulsionner la crème fleurette et le sucre jusqu'à l'obtention d'une chantilly puis incorporer le mascarpone puis le grué de cacao préalablement mixer en semoule.

LES ATOUTS DU GRUÉ DE CACAO GUATEMALA

- Goût cacaoté marqué.
- Torréfaction séquentielle.

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

