



Gamme
SEQUENCIA™

Un nouveau mode de torréfaction, unique au monde,
qui révèle le vrai goût du cacao. Récompensé
du «SIRHA INNOVATION AWARD 2017»

JAMAYA™ 73%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - JAMAÏQUE

ISSU DE LA TORRÉFACTION SÉQUENCIA™ TECHNOLOGY

SEQUENCIA®

Technology

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible Moyen Fort

Attaque en bouche

Douce et
légèrement
vanillée.

Puissance

Faible Moyen Fort

Milieu de bouche

Explosion de
notes végétales
et très boisées.

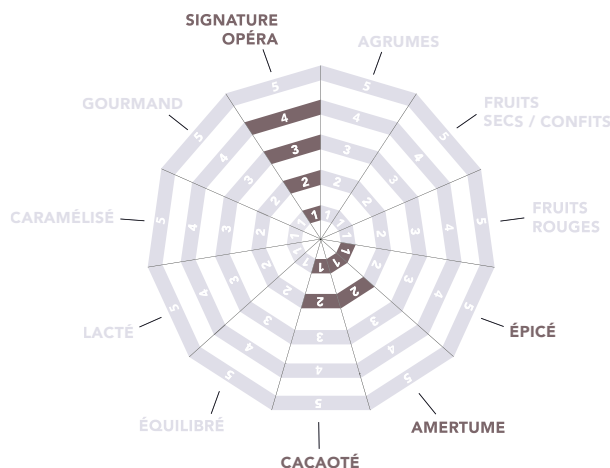
Persistance

Faible Moyen Fort

Fin de bouche

Noix de pécan
et fruit sec.

Notes principales



Accords possibles

• Rhum
• Café

• Menthe
• Framboise

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao

73% min

Beurre de cacao*

42%

*Valeurs moyennes.

Ingrédients Pâte de cacao Guatemala, Sucre, Beurre de cacao.
Emulsifiant : 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.



ORIGINE

JAMAÏQUE

Région : Paroisse Saint Mary

Profil de fèves majoritaire : TRINITARIO

Bien que petit pays producteur, la Jamaïque est aujourd'hui reconnue dans le monde entier pour la qualité de ses fèves de cacao. Ce territoire insulaire a permis de protéger la personnalité aromatique de son cépage Trinitario. Ajouté à cela des conditions climatiques favorables et un sol très riche, on obtient des fèves de cacao d'une très grande variété aromatique, douce et singulière.



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 Côtes
d'Azur.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Tablette

COURBES DE TEMPÉRATURE

Ces températures sont des propositions et doivent être adaptées à votre matériel.

Fondre à	38/40°C
Refroidir à	28/29°C
Travailler à	31/32°C

MACARON AMANDES GRILLÉES GANACHE JAMAYA™ CITRON VERT

Une recette imaginée par Franck Kestener
Meilleur Ouvrier de France en 2004,
Champion du Monde de Pâtisserie Equipe en 2006



Poudre d'amande grillée	400 g	14,59 %
Sucre glace	400 g	14,59 %
Blanc d'oeuf	150 g	5,47 %
Eau	100 g	3,65 %
Sucre semoule	400 g	14,59 %
Blanc d'oeuf	150 g	5,47 %
Sel fin	0,7 g	0,03 %
Crème	500 g	18,24 %
Sorbitol poudre	50 g	1,82 %
Dextrose	50 g	1,82 %
Sirop de glucose	30 g	1,09 %
Zestes de citron vert	10 g	0,36 %
JAMAYA™ 73%	500 g	18,24 %
Total	2740,7 g	100 %

PROCÉDÉ :

- Tamiser ensemble la poudre d'amande grillée et le sucre glace et mélanger les blancs d'oeufs.
- Cuire l'eau et le sucre semoule à 120°C. Verser sur les blancs d'oeufs montés avec le sel.
- Dresser sur feuilles papier cuisson, 4 cm de diamètre. Laisser crouter jusqu'à ce que ce soit sec au toucher.
- Cuisson 12 minutes à 150°C.
- Infuser les zestes dans la crème chaude à 70°C pendant 2 heures minimum.
- Filtrer, ajouter les sucres puis chauffer jusqu'à ébullition.
- Verser sur le chocolat, mixer, couler en cadre et laisser refroidir jusqu'à ce que la consistance soit bonne à garnir.

FINITION :

- Garnir les macarons et rayer avec du chocolat blanc (CONCERTO™) teinté en vert et de chocolat noir JAMAYA™.

INFOS COMPLÉMENTAIRES

Ce chocolat a été réalisé avec le procédé **SÉQUENCIA™ TECHNOLOGY**. Fruit de 5 années de recherche, la torréfaction séquentielle consiste à moduler la durée et la température durant la torréfaction, ce qui permet de révéler les arômes de la fève de cacao. Les fèves de cacao ainsi torréfiées donnent naissance à un chocolat très original... Un chocolat au goût de fruit, celui de la fève de cacao dont il est issu.

LES ATOUTS DE JAMAYA™ 73%

- Un chocolat à la personnalité forte et aux accents fruités.
- Une origine rare et peu connue du grand public.
- Une très belle fluidité.

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

