



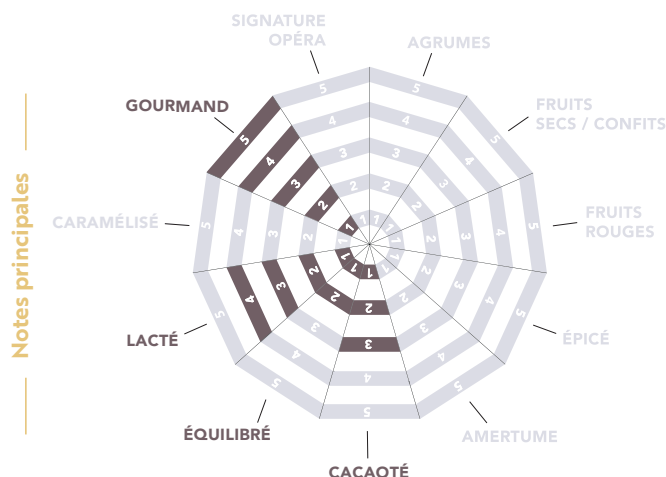
LAIT PREMIUM

CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT

ASSEMBLAGE DE FÈVES DE CACAO

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre	Puissance	Persistance
Faible Moyen Fort	Faible Moyen Fort	Faible Moyen Fort
Attaque en bouche	Milieu de bouche	Fin de bouche
Sucrée et lactée.	Pointe cacaotée suivie d'un goût de noisette et de noix de coco.	Gourmande, sur le sucre.



La LAIT PREMIUM est réalisée à partir d'un assemblage de plusieurs types de fèves de cacao provenant d'origines différentes.

On retrouve un chocolat gourmand au goût lacté pouvant être associé avec une multitude d'ingrédients et qui possède une large palette d'utilisations.

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao

38% min

Beurre de cacao*

32%

* Valeurs moyennes.

Ingrédients Sucre, Beurre de cacao, Poudre de lait entier, Pâte de cacao, Lactosérum en poudre (lait). Emulsifiant: lécithine de soja sans OGM, Arôme naturel de vanille.

DDM

18 mois après la date de production

Conservation

16°C / 18°C à l'abri de la lumière

Conditionnement

- Sacs de gouttes 5 kg
- Échantillons 100 gr



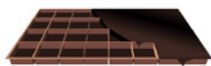
Allergènes

Lait, Lactose, Soja, Huile / Graisse de soja, Fructose. Convient aux végétariens.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Crèmeux

Convient également pour la réalisation de ganaches, de biscuits, de glaces et de mousses.

COURBES DE TEMPÉRATURE

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

Fondre à	42/45°C
Refroidir à	27/28°C
Travailler à	29/30°C

GANACHE CADRÉE LAIT PREMIUM

Recette de Fabien Deal - Chef chocolatier et consultant



Crème 35%	275 g	27,5 %
Sorbitol poudre	35 g	3,5 %
Sirop de glucose DE60	25 g	2,5 %
Dextrose	20 g	2 %
Sucre Inverti	20 g	2 %
BEURRE DE CACAO	55 g	5,5 %
CHOCOLAT LAIT PREMIUM	525 g	52,5 %
Beurre laitier	45 g	4,5 %
Total	1000 g	100 %

- Dans une casserole, ajouter la crème, le sorbitol poudre, le sirop de glucose, le dextrose, le sucre inverti et le beurre de cacao.
- Chauffer à 70°C et verser sur le chocolat.
- A l'aide d'un mixeur ou du « robot coupe », émulsionner votre ganache.
- A 34°C, ajouter le beurre en pommade
- Mixer à nouveau
- Couler votre ganache à 30°C

LES ATOÛTS DE LA LAIT PREMIUM

- Chocolat gourmand.
- Légèrement cacaoté avec un bon goût lacté.
- Une grande palette d'utilisations.

CHOCOLATERIE DE L'OPERA

846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France

Tel. : + 33 4 90 87 00 10

www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com

