

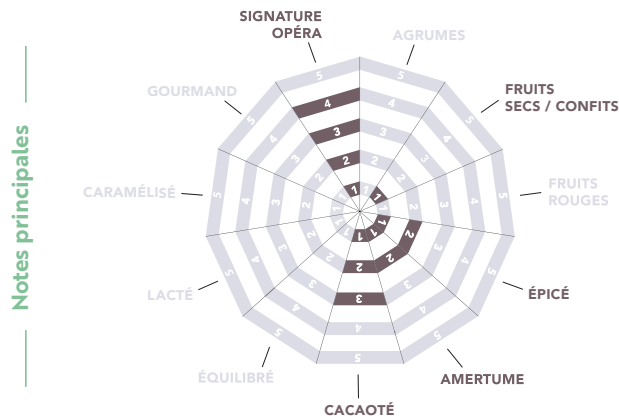
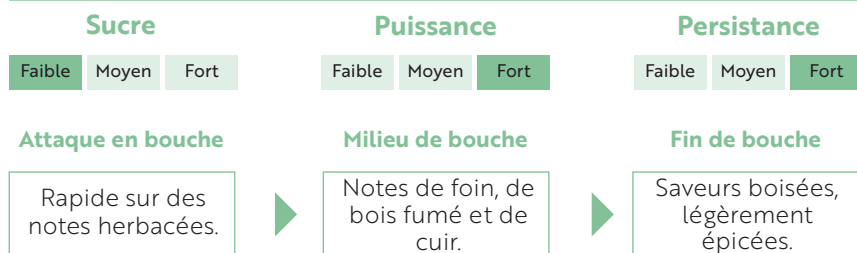


Expression de terroirs uniques,  
chocolats élaborés à partir d'un seul profil de  
fèves de cacao, issues d'une même région.

# MADONG™ 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR  
PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE

## PERSONNALITÉ AROMATIQUE



Accords possibles · Thé

## INFOS TECHNIQUES

### Composition

Cacao

70% min

Beurre de cacao\*

44%

\*Valeurs moyennes.

**Ingrédients** Pâte de cacao Papouasie-Nouvelle-Guinée, 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.



## ORIGINE

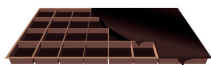
### PAPAOUSIE-NOUVELLE-GUINÉE

Cette île, au «Bout de la Terre» située dans l'océan Pacifique entre l'Australie et la Micronésie, est un terroir à la propre singularité aromatique. Cultivé sur des terres volcaniques, le cacao obtenu possède des caractéristiques aromatiques les plus réputées au monde. Dans les hautes terres de Papouasie-Nouvelle-Guinée, nous nous approvisionnons auprès des rares plantations produisant cette fève d'exception.

## UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Tablette

## 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

## GANACHE MADONG™ 70% - DIVO™ 40%

Recettes de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.



Crème UHT 35% MG	350 g	34,48 %
Sucre inverti	70 g	6,90 %
Beurre laitier	75 g	7,39 %
Sorbitol poudre	75 g	1,97 %
MEKONGA™ 70%	400 g	39,41 %
DIVO™ 40%	100 g	9,85 %
Total	1015 g	100 %

- Mélanger le sorbitol et la crème.
- Bouillir la crème et la trimoline.
- Ajouter en plusieurs fois sur les chocolats (MADONG™ 70% et DIVO™ 40%).
- Créer une émulsion.
- Vérifier la température de coulage.
- À 38°C, ajouter le beurre laitier.

## LES ATOUTS DE MADONG™ 70%

- Une recette identique aux autres chocolats de la gamme **Les Pures Plantations™**.
- Une personnalité aromatique forte.
- Une personnalité aromatique forte et unique.
- Un fort taux de beurre de cacao (44%).

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)

