



## Gamme LES PURES PLANTATIONS™

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

### Sucre

Faible Moyen Fort

### Puissance

Faible Moyen Fort

### Persistance

Faible Moyen Fort

### Attaque en bouche

Rapide sur des  
notes herbacées.



### Milieu de bouche

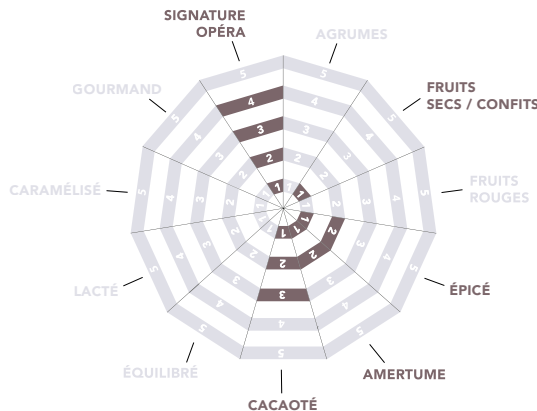
Notes de foin, de  
bois fumé et de cuir.



### Fin de bouche

Saveurs boisées,  
légèrement  
épicées.

Notes principales



Accords possibles

• Thé



## ORIGINE

### PAPOUASIE- NOUVELLE- GUINÉE

Profil de fèves majoritaire : TRINITARIO

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 cette région de Madang, nous nous approvisionnons auprès des rares plantations produisant cette fève d'exception.

## 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.

## 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%

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.



Crème 35% MG	350 g	34,48 %
Sucre inverti	70 g	6,90 %
Beurre laitier	75 g	7,39 %
Sorbitol poudre	20 g	1,97 %
<b>MADONG™ 70%</b>	<b>400 g</b>	<b>39,41 %</b>
<b>DIVO™ 40%</b>	<b>100 g</b>	<b>9,85 %</b>
<b>Total</b>	<b>1015 g</b>	<b>100 %</b>

- 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 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)

