



## Gamme LES CLASSIQUES

Chocolats réalisés à partir d'assemblages de masses de cacao mono-origine.

# MORENDO™ 32%

CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT  
ASSEMBLAGE DE MASSES DE CACAO PREMIUM

## PERSONNALITÉ AROMATIQUE

### Sucre

Faible Moyen Fort

### Puissance

Faible Moyen Fort

### Persistance

Faible Moyen Fort

### Attaque en bouche

Notes de lait gourmand.

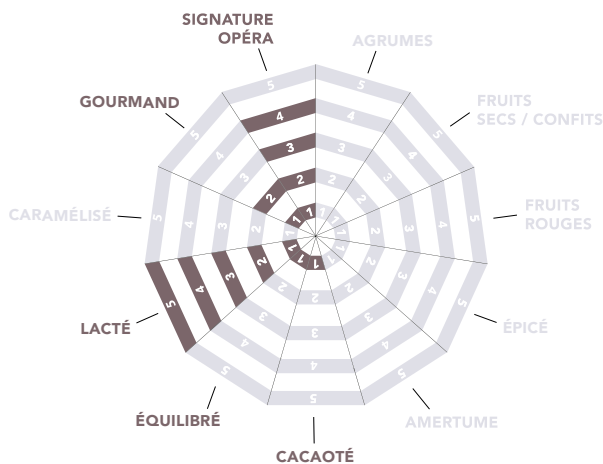
### Milieu de bouche

Notes crémeuses, lactées et sucrées.

### Fin de bouche

Légère pointe d'acidité.

Notes principales



Accords possibles : Fruits exotiques, Fruits de la passion, Citron, Epices

## INFOS TECHNIQUES

### Composition

Cacao

32% min

Beurre de cacao\*

30%

\* Valeurs moyennes.

**Couleur :** Très clair

**Ingrédients :** Sucre, Beurre de cacao, Poudre de lait entier, Pâte de cacao. Emulsifiant : lécithine de soja sans OGM. Arôme naturel de vanille, arôme.

### DDM

18 mois après date de production

### Conditionnement

- Sacs de gouttes 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



## ORIGINE

### ASSEMBLAGE

Profil de fèves majoritaire : FORASTERO

« Avec Morendo™, nous avons souhaité répondre à une demande croissante de nos clients pour compléter notre gamme de chocolats lait.

Nous avons sélectionné avec soin les ingrédients afin de parvenir à la création d'un chocolat «signature».

Un chocolat aux notes de lait très marquées qui se déploient à travers une texture onctueuse et crémeuse. Si subtiles soient-elles, les notes de cacao persistent en bouche.

La teneur en beurre de cacao de Morendo 32% est assez élevée mais elle permet de réaliser des moulages et des enrobages.

Avec Morendo™ 32%, nous continuons d'explorer la virtuosité du goût en vous offrant un chocolat lait différent. ».

Nicolas de Loisy

4<sup>ème</sup> génération de couvreur

## UTILISATIONS IDÉALES



Ganache



Mousse



Glace

Convient également aux enrobages et moulages (bonbons moulés).

## 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	28/30°C

## RECETTES DE FREDERIC HAWECKER - Meilleur Ouvrier de France 2019

### Ganache cadrée MORENDO™ 32%

Lait concentré non sucré	235 g	17,22 %
Crème UHT 35%	210 g	15,38 %
Sorbitol poudre	60 g	4,4 %
Sirop de glucose 60 DE	60 g	4,4 %
<b>MORENDO™ 32%</b>	<b>800 g</b>	<b>58,61 %</b>
<b>Total</b>	<b>1365 g</b>	<b>100 %</b>

- Chauffer la crème, le lait (si besoin) et les sucres à 65°C.
- Ajouter le beurre.
- Verser sur le chocolat de couverture.
- Créer une émulsion.
- Vérifier la température de coulage (28°C/30°C).
- Couler en cadre chablonné.
- Laisser cristalliser 48h.
- Découper et enrober.

*Pour un cadre de 33/33 sur 1 cm.*

### Ganache moulée MORENDO™ 32%

Crème 35% MG	200 g	16,67 %
Lait concentré non sucré	200 g	16,67 %
Sorbitol poudre	60 g	5 %
Sirop de glucose 60 DE	40 g	3,33 %
<b>MORENDO™ 32%</b>	<b>700 g</b>	<b>58,33 %</b>
<b>Total</b>	<b>1200 g</b>	<b>100 %</b>

- Chauffer la crème et les sucres à 65°C.
- Ajouter le beurre.
- Verser sur le chocolat de couverture.
- Créer une émulsion.
- Pocher en dessous de 30°C dans des moules à bonbons préalablement chemisés de chocolat de couverture.
- Laisser cristalliser et obturer de chocolat de couverture.
- Démouler une fois cristallisé.

*Pour un cadre de 33/33 sur 1 cm.*

## LES ATOUTS DE MORENDO™ 32%

- Une couleur claire.
- Le chocolat le plus lacté de notre gamme.
- Multi-usages.

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)

