



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.

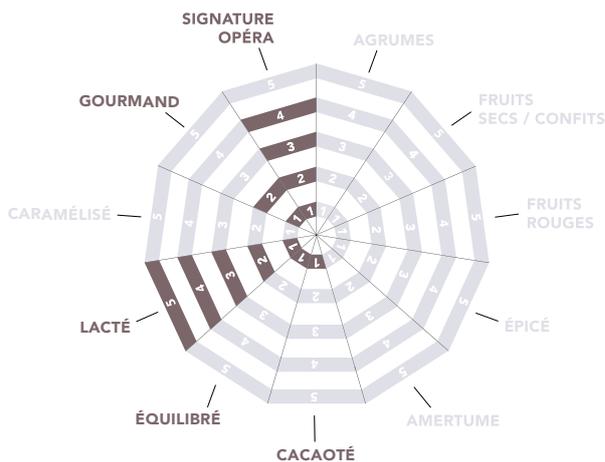
Milieu de bouche

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



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

Conditionnement

• Sacs de gouttes 5 kg
• Échantillons 100 gr



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^{ème} 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 %
MORENDO™ 32%	800 g	58,61 %
Total	1365 g	100 %

- 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 %
MORENDO™ 32%	700 g	58,33 %
Total	1200 g	100 %

- 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 | info@chocolateriedelopera.com

