



NOIR N°1

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR

ASSEMBLAGE DE FÈVES DE CACAO

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible **Moyen** Fort

Puissance

Faible **Moyen** Fort

Persistance

Faible **Moyen** Fort

Attaque en bouche

Douce sur des notes de noix de coco.

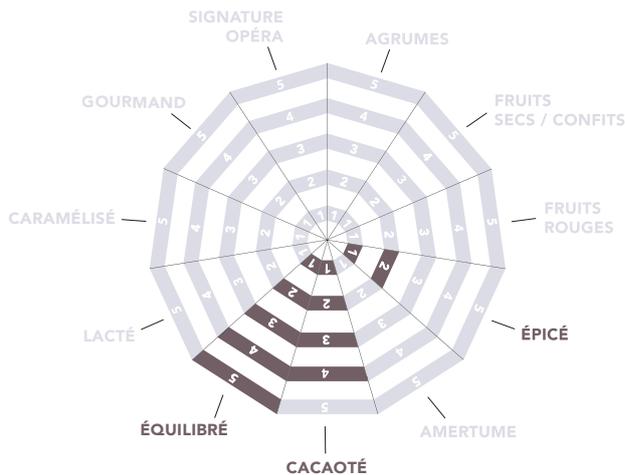
Milieu de bouche

Notes de torréfaction et de café grillé.

Fin de bouche

Longueur cacaotée et sucrée.

Notes principales



Le chocolat NOIR N°1 est réalisé à partir d'un assemblage de plusieurs types de fèves de cacao provenant d'origines différentes.

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

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao

59% min

Beurre de cacao*

37%

* Valeurs moyennes.

Ingrédients Pâte de cacao, Sucre, Beurre de cacao.
Emulsifiant : lécithine de soja sans OGM, Arôme naturel de vanille.

DDM

24 mois après la date de production



Conservation

16°C / 18°C à l'abri de la lumière

Conditionnement

- Sacs de gouttes 5 kg
- Sacs de gouttes 1,5 Kg
- Échantillons 100 gr

Allergènes

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

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Crémeux

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	50/55°C
Refroidir à	28/29°C
Travailler à	31/32°C

GANACHE CADRÉE NOIR N°1

Recette de Fabien Deal - Chef chocolatier et consultant



Crème 35%	310 g	31 %
Sorbitol poudre	50 g	5 %
Sirop de glucose DE60	40 g	4 %
Dextrose	40 g	4 %
Sucre Inverti	40 g	4 %
CHOCOLAT NOIR N° 1	485 g	48 %
Beurre laitier	40 g	4 %
Total	1000 g	100 %

- Dans une casserole, ajouter la crème, le sorbitol poudre, le sirop de glucose, le dextrose et le sucre inverti.
- Chauffer à 70°C et verser sur le chocolat.
- A l'aide d'un mixeur ou du « robot coupe », émulsionner votre ganache.
- A 35°C, ajouter le beurre en pommade.
- Mixer à nouveau.
- Couler votre ganache à 34°C.

LES ATOUTS DE NOIR N°1

- Taux de masse de cacao élevé.
- Pas d'amertume ou d'acidité.
- 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

