



NOIR N°2

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

Sucrée sur des notes de noix de coco.

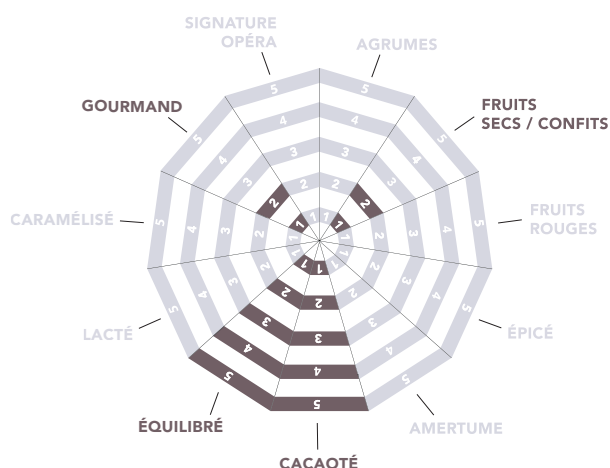
Milieu de bouche

Notes de coco et de cacao grillé.

Fin de bouche

Longueur bien cacaotée.

Notes principales



Le chocolat NOIR° N2 est réalisé à partir d'un assemblage de plusieurs types de fèves de cacao provenant d'origines différentes.

Les notes cacaotées torréfiées associées aux notes de coco sont typiques des chocolats de la gamme "les Basiques".

Les différences aromatiques avec le chocolat NOIR N°1 reposent sur une sensation cacaotée beaucoup plus marquée, ce qui rend la longueur en bouche légèrement plus forte.

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao

62% min

Beurre de cacao*

40%

* 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
- Échantillons 100 gr



Allergènes

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

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Tablette

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°2

Recette de Fabien Deal - Chef chocolatier et consultant



Crème 35%	332 g	33,17 %
Sorbitol poudre	50 g	5 %
Sirop de glucose DE60	43 g	4,3 %
Dextrose	50 g	5 %
Sucre Inverti	43 g	4,3 %
CHOCOLAT NOIR N° 2	440 g	43,96 %
Beurre laitier	43 g	4,3 %
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°2

- Taux de masse de cacao élevé.
- Tous types d'utilisations.
- Un tarif attractif.

CHOCOLATERIE DE L'OPERA
846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France
Tel. : + 33 4 90 87 00 10
www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com

