



## Gamme LES PURES PLANTATIONS™

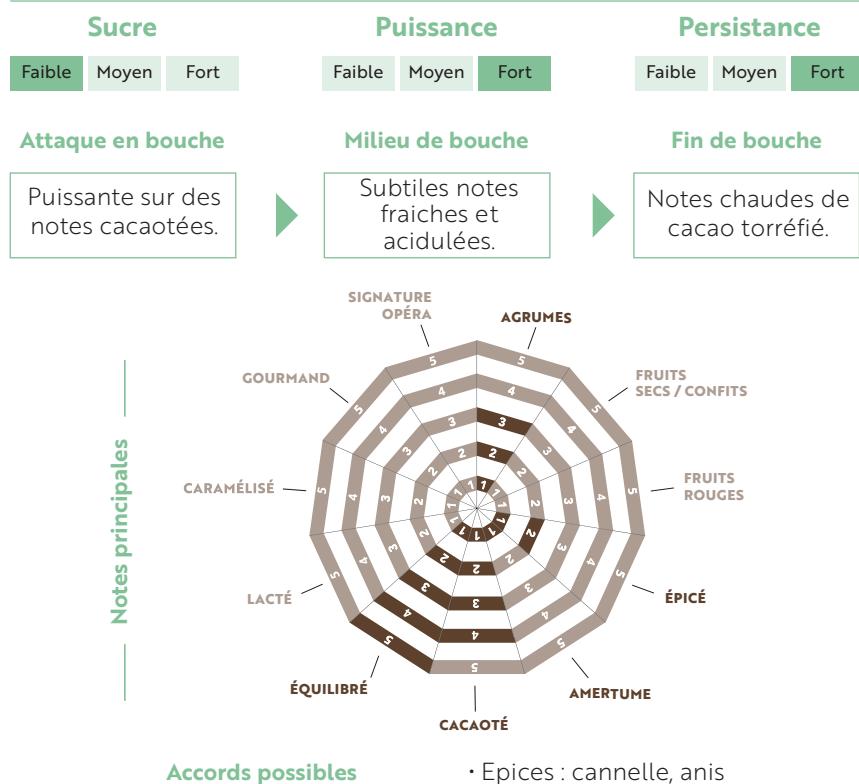
Expression de terroirs uniques,  
chocolats élaborés à partir d'un seul profil de  
fèves de cacao, issues d'une même région.

### SÉRIE LIMITÉE

# ORAWA™ 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR  
PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE

## PERSONNALITÉ AROMATIQUE



## INFOS TECHNIQUES

### Composition

Cacao	Beurre de cacao*
70% min	44%

\*Valeurs moyennes.

**Ingrédients** Pâte de cacao Papouasie-Nouvelle-Guinée, Sucre, Beurre de cacao. Emulsifiant : lécithine de soja sans OGM

### DDM

24 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 et végétaliens.

## ORIGINE

### PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE

Au cœur d'un terroir rare et encore préservé, la Papouasie-Nouvelle-Guinée révèle des fèves de cacao à la personnalité aromatique unique.

Issues de plantations situées entre montagnes et forêts tropicales, elles tirent leur caractère des sols volcaniques riches ainsi que d'un climat chaud et humide.

Leur profil aromatique, d'une grande complexité, allie puissance cacaotée, fraîcheur végétale et une légère acidité aux accents fruités.

## 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 CADRÉE ORAWA™ 70%

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.



Crème UHT 35% MG	400 g	27 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Sucre inverti	105 g	7 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	95 g	6 %
<b>ORAWA™ 70%</b>	<b>750 g</b>	<b>50 %</b>
<b>Total</b>	<b>1500 g</b>	<b>100 %</b>

- Chauffer la crème et les sucres à 65°C.
- Ajouter le beurre.
- Verser sur le chocolat de couverture haché.
- Créer une émulsion.
- Vérifier la température de coulage.
- Couler en cadre chablonné.
- Laisser cristalliser 24h, découper et enrober.

Pour un cadre de 33/33 sur 1 cm.

## LES ATOUTS DE ORAWA™ 70%

- Origine rare et recherchée
- 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)

