



LES PURES PLANTATIONS™

Gamme

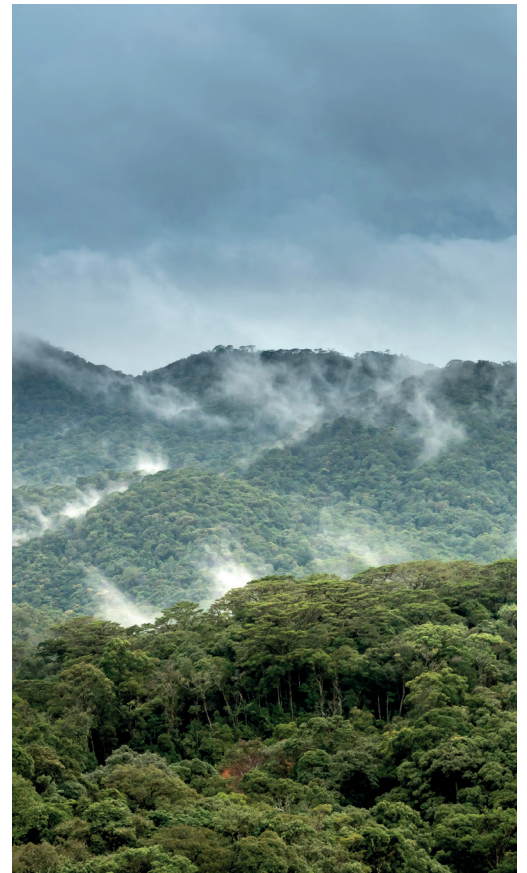
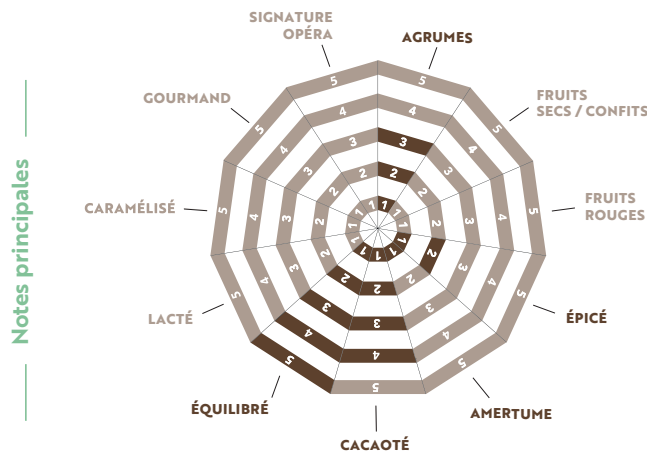
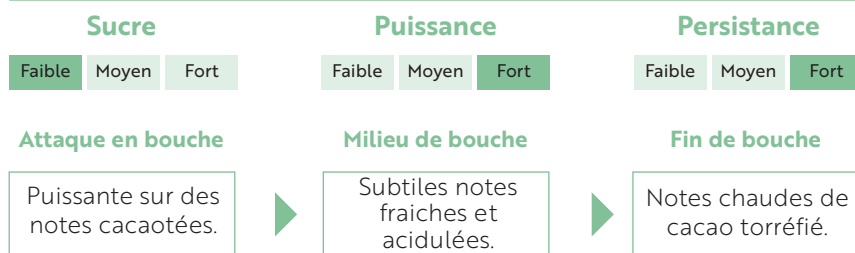
Expression de terroirs uniques,
chocolats élaborés à partir d'un seul profil de
fèves de cacao, issues d'une même région.

SÉRIE LIMITÉE

ORAWA™ 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE

PERSONNALITÉ AROMATIQUE



ORIGINE

PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE

Au coeur 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.

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao

70% min

Beurre de cacao*

44%

*Valeurs moyennes.

Ingrédients Pâte de cacao Papouasie-Nouvelle-Guinée, Sucre, Beurre de cacao. Émulsifiant : 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

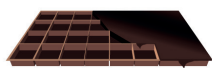
Allergènes

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

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 %
ORAWA™ 70%	750 g	50 %
Total	1500 g	100 %

- 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 | info@chocolateriedelopera.com

