



Gamme LES CLASSIQUES

Chocolats réalisés à partir d'assemblages
de masses de cacao mono-origine.

PASSIONATO™ 62%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
ASSEMBLAGE DE MASSES DE CACAO

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible Moyen Fort

Puissance

Faible Moyen Fort

Persistance

Faible Moyen Fort

Attaque en bouche

Sur le sucre.

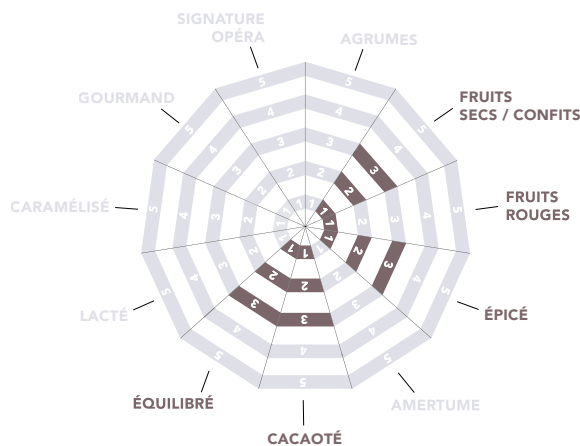
Milieu de bouche

Notes cacaotées,
pruneaux confits,
raisins secs.

Fin de bouche

Sur la rondeur.

Notes principales



Accords possibles • Anis • Citron • Rhum • Orange
• Cannelle • Gingembre • Épices



ORIGINE

Région :

CARAÏBES, ASIE DU SUD EST
ET OCÉAN INDIEN

Profil de fèves majoritaire :

CRIOLLO & TRINITARIO

Bien que ce chocolat de couverture rassemble toutes les caractéristiques techniques et gustatives d'un chocolat Pures Plantations™ d'origine unique, il fait partie de la gamme « Les Classiques » : Une combinaison de fèves de cacao premium dont chaque type de fève aura bénéficié d'un traitement adapté avant d'être associé.

L'alliance de cacaos fins issus des Caraïbes, d'Asie du Sud Est ainsi que de l'Océan Indien, fait de ce chocolat de couverture l'un des incontournables de la gamme.

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao

62% min

Beurre de cacao*

41%

* Valeurs moyennes.

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

DDM

24 mois après date
de production

Conditionnement

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



Conservation

16°C/18°C à l'abri de la
lumière

Allergènes

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

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Glace

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

BONBON GANACHE PASSIONATO™ 62%



Crème 35% MG	470 g	31 %
Sorbitol cristal	80 g	5 %
Sucre inverti	50 g	3 %
Glucose DE60	80 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	70 g	5 %
PASSIONATO™ 62%	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 PASSIONATO™ 62%

- Puissance équilibrée.
- Arômes spécifique des tanins.
- S'accorde avec tous types de saveurs.

CHOCOLATERIE DE L'OPERA

846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France

Tel. : + 33 4 90 87 00 10

www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com

