



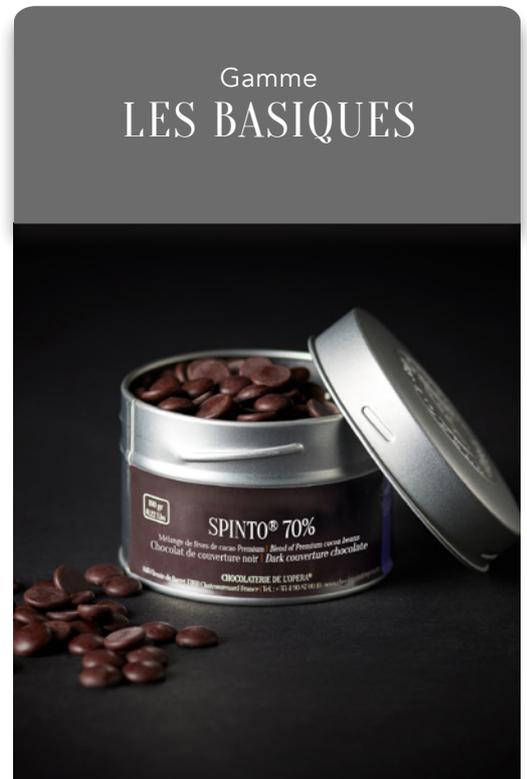
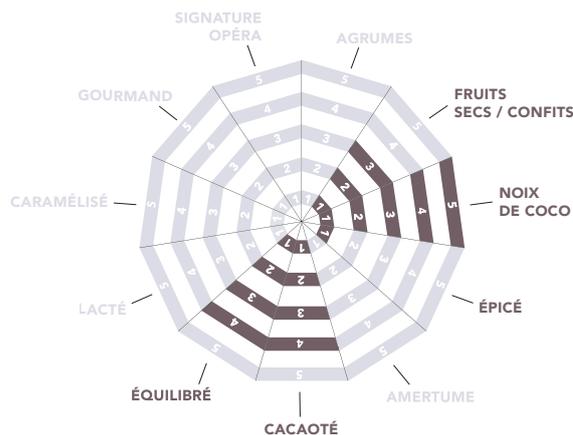
# SPINTO® 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR  
ASSEMBLAGE DE MASSES DE CACAO

## PERSONNALITÉ AROMATIQUE

| Sucre  |       |      | Puissance                       |       |      | Longueur   |       |      |
|--|-------|------|---------------------------------|-------|------|--|-------|------|
| Faible                                       | Moyen | Fort | Faible                          | Moyen | Fort | Faible   | Moyen | Fort |
| Attaque en bouche                            |       |      | Milieu de bouche                |       |      | Fin de bouche                                    |       |      |
| Douce et onctueuse avec des notes cacaotées. |       |      | Notes subtiles de noix de coco. |       |      | Longueur délicate, toujours sur la noix de coco. |       |      |

Notes principales



SPINTO® 70% est un chocolat de couverture noir imaginé pour tous les professionnels. Sa palette aromatique douce et moyennement sucrée permet une grande variété d'accords aromatiques, épices ou fruits.

Sa composition est adaptée à toutes les recettes aussi bien en chocolaterie qu'en pâtisserie.

SPINTO® 70% a été réalisé avec des masses de cacao d'exception dans le respect de nos standards de production. Il répond parfaitement à la signature aromatique de Chocolaterie de l'Opéra®, élégante et équilibrée.

## INFOS TECHNIQUES

### Composition

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Cacao          | Beurre de cacao* |
| <b>70% min</b> | <b>42%</b>       |

\* 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
- Échantillons 100 gr



### Conservation

16°C / 18°C à l'abri de la lumière

### Allergènes

Lait, Soja.  
Convient aux végétariens et végétaliens.

## UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Ganache

Convient également pour la réalisation de crémeux, de biscuits, de glaces et de mousses.

## COURBES DE TEMPÉRATURE

Ces températures sont des conseils d'utilisations et doivent être adaptées à votre matériel.

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

## GANACHE CADRÉE SPINTO® 70%

Recette de Fabien Deal - Chef chocolatier et consultant



|                                  |               |              |
|----------------------------------|---------------|--------------|
| Crème 35%                        | 325 g         | 33 %         |
| Sorbitol poudre                  | 55 g          | 6 %          |
| Sirop de glucose DE60            | 60 g          | 6 %          |
| Dextrose                         | 40 g          | 4 %          |
| Sucre Inverti                    | 60 g          | 6 %          |
| <b>CHOCOLAT NOIR SPINTO® 70%</b> | <b>415 g</b>  | <b>42 %</b>  |
| Beurre laitier                   | 35 g          | 4 %          |
| <b>Total</b>                     | <b>1000 g</b> | <b>100 %</b> |

- 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 SPINTO® 70%

- Doux et onctueux.
- Grande variété d'utilisations.

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

Tel : +33 4 90 87 00 10 | info@chocolateriedelopera.com | www.chocolateriedelopera.com

