



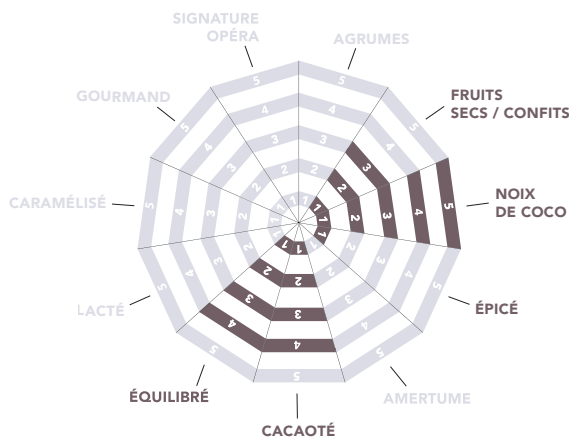
SPINTO® 70%

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



Gamme
LES BASIQUES



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*
70% min	42%

* 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 %
CHOCOLAT NOIR SPINTO® 70%	415 g	42 %
Beurre laitier	35 g	4 %
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 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

