



# SPINTO™ 70%

## CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR

ASSEMBLAGE DE MASSES DE CACAO

### PERSONNALITÉ AROMATIQUE

#### Sucre

Faible Moyen Fort

#### Puissance

Faible Moyen Fort

#### Longueur

Faible Moyen Fort

#### Attaque en bouche

Douce et onctueuse avec des notes cacaotées.

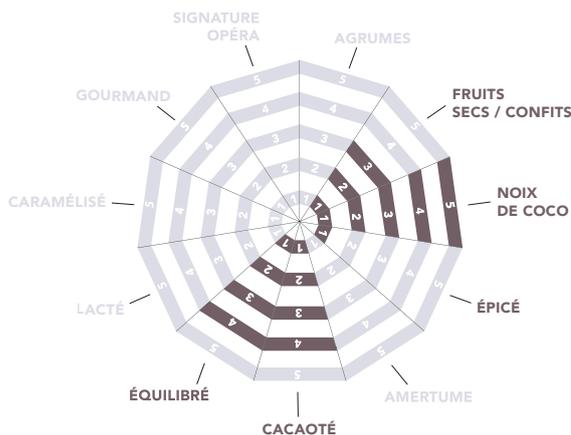
#### Milieu de bouche

Notes subtiles de noix de coco.

#### Fin de bouche

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

70% min

Beurre de cacao\*

42%

\* Valeurs moyennes.

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

#### DDM

24 mois après date de production



#### Conservation

16°C / 18°C à l'abri de la lumière

#### Conditionnement

• Sacs de gouttes 5 kg  
• Échantillons 100 gr

#### 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'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)

