



# Gamme LES PURES PLANTATIONS™

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

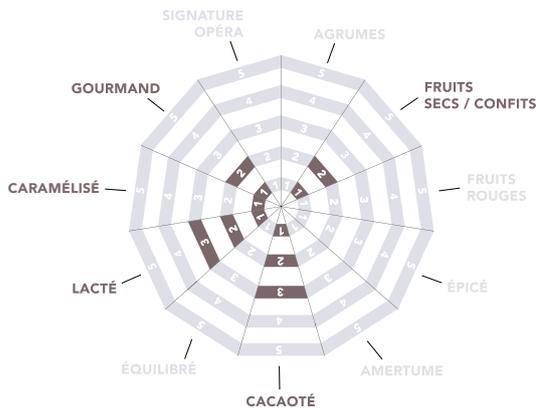
## TANNEA™ 43%

CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT - MADAGASCAR

### PERSONNALITÉ AROMATIQUE



Notes principales



Accords possibles • Framboise • Citron • Fruits exotiques  
• Thé • Pécan • Noisettes



### ORIGINE



## MADAGASCAR

Région : SAMBIRANO

Profil de fèves majoritaire : CRIOLLO

Les fèves de cacao sélectionnées sont produites par une seule ferme AMBOHIMENA SUD située dans le Sambirano, berceau de la culture du cacao à Madagascar.

La méthode de culture qui repose sur les bienfaits d'un écosystème composé de grands arbres, ne nécessite aucun engrais ni pesticide. La mise en place d'un protocole de traitement post-culture très strict, aboutit à la production d'un cacao fin représentatif de ce terroir d'excellence.

Des qualités organoleptiques récompensées d'un Award du « Cocoa of Excellence » en 2019.

### INFOS TECHNIQUES

#### Composition

Cacao

43% min

Beurre de cacao\*

37%

\* Valeurs moyennes.

**Ingrédients** Pâte de cacao Madagascar, Sucre, Beurre de cacao, Poudre de lait entier, Poudre de lait écrémé. Émulsifiant : lécithine de soja sans OGM.

#### DDM

18 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 entièrement raffiné, Fructose. Convient aux végétariens et végétaliens.

## UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Tablette

## COURBES DE TEMPÉRATURE

Ces températures sont des propositions et doivent être adaptées à votre matériel.

Fondre à	42/45°C
Refroidir à	27/28°C
Travailler à	29/30°C

## GANACHES CADRÉES TANNEA™ 43%

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.



Crème UHT 35% MG	390 g	26 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	50 g	3 %
<b>TANNEA™ 43%</b>	<b>910 g</b>	<b>61 %</b>
<b>Total</b>	<b>1500 g</b>	<b>100 %</b>

### PROCÉDÉ :

- Chauffer la crème et les sucres à 65°C.
- Ajouter le beurre.
- Verser sur le chocolat de couverture lait.
- Créer une émulsion.
- Vérifier la température de coulage (28/30°C).
- Couler en cadre chablonné.
- Laisser cristalliser 48h. Découper et enrober.

## INFOS COMPLÉMENTAIRES

Retrouvez sur notre site Internet le reportage sur la plantation Ambohima Sud réalisé par nos équipes, pour tout comprendre sur la production du cacao utilisé dans la gamme des chocolats **TANNEA™**. Disponible pour diffusion boutique sur demande.

## LES ATOUTS DE TANNEA™ 43%

- Un chocolat lait avec des notes marquées de cacao.
- Un sourcing de fèves exclusif : une seule ferme.
- Un partenariat écoresponsable.
- Une vidéo explicative pour vos clients.



**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)

