



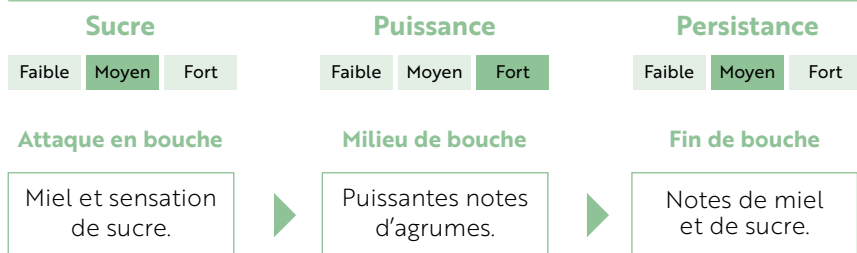
Gamme PURES PLANTATIONS™

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

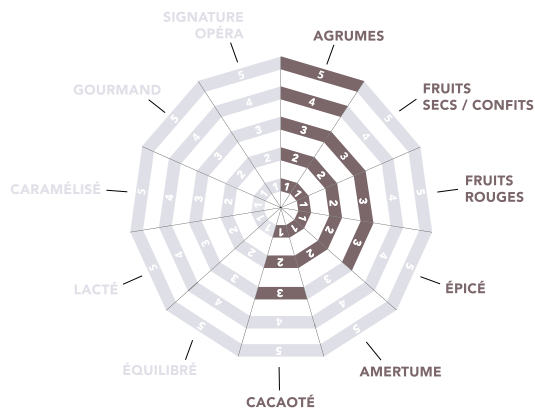
TANNEA™ 62%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - MADAGASCAR

PERSONNALITÉ AROMATIQUE



Notes principales



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

INFOS TECHNIQUES

Composition



* Valeurs moyennes.

Ingrédients Pâte de cacao Madagascar, Sucre, Beurre de cacao.
Émulsifiant : 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 entièrement raffinée, Fructose.
Convient aux végétariens et végétaliens.

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.

UTILISATIONS IDÉALES



Ganaches



Mousses



Glaces

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	30/32°C

BONBON GANACHE TANNEA™ 62%



Crème UHT 35% MG	480 g	32 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Sucre inverti	60 g	4 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	60 g	4 %
TANNEA™ 62%	750 g	50 %
Total	1500 g	100 %

PROCÉDÉ :

- 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 48h. Découper et enrober.

INFOS COMPLÉMENTAIRES

Retrouvez la richesse aromatique de nos fèves de cacao d'exception dans les produits complémentaires : Pure pâte de cacao d'Origine Madagascar.

LES ATOUTS DE TANNEA™ 62%

- Un sourcing de fèves exclusif : une seule ferme.
- Une déclinaison en 62% et lait 43% (même sourcing).
- Un reportage exclusif « Au cœur des plantations » à votre disposition pour votre boutique.



CHOCOLATERIE DE L'OPERA
846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France
Tel. : + 33 4 90 87 00 10
www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com

