



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™ 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - MADAGASCAR

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible Moyen Fort

Puissance

Faible Moyen Fort

Persistance

Faible Moyen Fort

Attaque en bouche

Douce sur des
notes d'agrumes.



Milieu de bouche

Fruits secs
et miel.

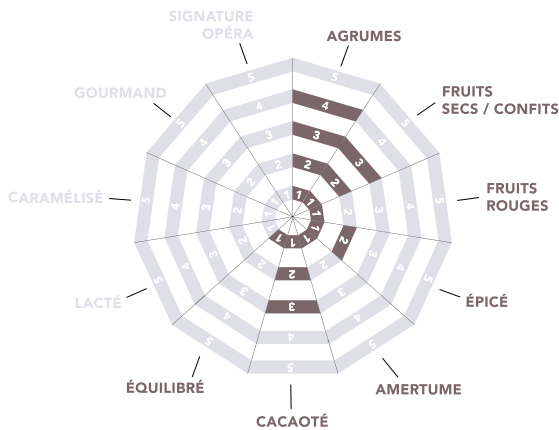


Fin de bouche

Légère sur des
notes cacaotées.



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

70% min

Beurre de cacao*

44%

* 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.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Tablette

COURBES DE TEMPÉRATURE

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

Fondre à	+/- 45°C
Refroidir à	28/29°C
Travailler à	31/32°C

BONBON TANNEA™ 70%

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.



Crème UHT 35% MG	400 g	27 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Sucre inverti	105 g	7 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	95 g	6 %
TANNEA™ 70%	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.

Pour un cadre de 33/33 sur 1 cm.

INFOS COMPLÉMENTAIRES

La recette du chocolat **TANNEA™ 70%** permet tous types d'applications mais nous le recommandons particulièrement pour les enrobages, moulages et tablettes. Pour la réalisation de vos ganaches et/ou mousses, nous avons imaginé avec les mêmes fèves de cacao une recette en 62% avec un taux de cacao sec plus élevé. Deux recettes de chocolat aux arômes identiques pour une utilisation optimisée !

LES ATOUTS DE TANNEA™ 70%

- Un chocolat noir à la forte personnalité aromatique et une belle intensité.
- 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

