



# 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.

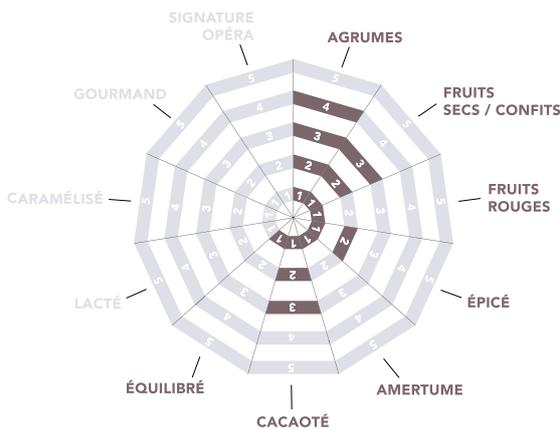
## TANNEA™ 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - 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



\* 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 %
<b>TANNEA™ 70%</b>	<b>750 g</b>	<b>50 %</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 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](http://www.chocolateriedelopera.com) | [info@chocolateriedelopera.com](mailto:info@chocolateriedelopera.com)

