



Gamme
SEQUENCIA™

Un nouveau mode de torréfaction, unique au monde,
qui révèle le vrai goût du cacao. Récompensé
du «SIRHA INNOVATION AWARD 2017»

VIBRATO™ 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
GUATEMALA & MADAGASCAR

ISSU DE LA TORRÉFACTION SÉQUENCIA™ TECHNOLOGY

SEQUENCIA®

Technology

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible Moyen Fort

Puissance

Faible Moyen Fort

Persistance

Faible Moyen Fort

Attaque en bouche

Notes de
fruits secs.

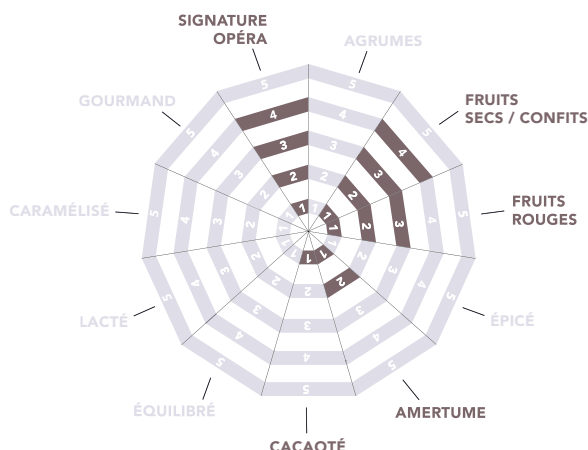
Milieu de bouche

Fruits rouges
très mûrs.

Fin de bouche

Très cacaotée.

Notes principales



Accords possibles

- Rhum
- Café
- Menthe
- Framboise

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao

70% min

Beurre de cacao*

41%

*Valeurs moyennes.

Ingrédients Pâte de cacao Guatemala, Sucre, Pâte de cacao Madagascar, 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.



Vérification qualité de torréfaction
Nicolas de Loisy

ORIGINE

GUATEMALA & MADAGASCAR

Profil de fèves majoritaire :

TRINITARIO & CRIOLLO

VIBRATO™ 70%, c'est le mariage de deux
origines aux terres contrastées qui
donne naissance à un chocolat hors
norme.

- Guatemala : Des fèves réputées pour
leur qualité aromatique excep-
tionnelle. Les petites exploitations
locales, souvent gérées par des
familles indigènes, perpétuent un
savoir-faire ancestral tout en s'enga-
geant dans des pratiques durables.
- Madagascar : issues d'une plantation
historique, les fèves sont cultivées
sans pesticide, ni engrais. Le processus
postrécolte bénéficie d'un protocole
strict qui garantit la stabilité aroma-
tique de la production.



Afin de révéler au mieux les subtilités
aromatiques de ces fèves d'exception,
nous avons effectué une torréfaction
séquentielle. Une technique imaginée par
nos équipes qui consiste à fractionner en
sous-cycles à basse température, le cycle
de torréfaction. Cette innovation a été
récompensée à l'occasion du salon du
SIRHA 2017.



Séquencia™ Technology : Innovation n°537259
Recherches co-financées par le Ministère de
l'Industrie, le Département des Bouches du
Rhône et la Région Provence Alpes Côtes
d'Azur.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Tablette

COURBES DE TEMPÉRATURE

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

Fondre à	38/40°C
Refroidir à	28/29°C
Travailler à	31/32°C

CARAMEL VIBRATO® 70%

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.

Sirop du glucose	115 g	11 %
Sucre	210 g	21 %
Crème	350 g	35 %
Beurre	195 g	19 %
Sel	2 g	0,2 %
VIBRATO™ 70%	140 g	14 %
Total	1012 g	100 %

PROCÉDÉ :

- Caraméliser le glucose et le sucre au caramel blond.
- Décuire avec la crème chaude puis redonner un bouillon.
- Incorporer le beurre et à 70°C, verser sur le chocolat de couverture **VIBRATO™ 70%**.
- Mixer pour bien émulsionner.
- Réserver pour le garnissage.

SHORTBREAD CACAO

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.

Beurre	220 g	31 %
Farine	215 g	31 %
CACAO POUDRE 22/24% MG	25 g	4 %
Sucre glace	120 g	17 %
Poudre d'amande blanche	120 g	17 %
Sel	2 g	0,3 %
Total	702 g	100 %

PROCÉDÉ :

- Mélanger tous les ingrédients.
- Réserver au frais et étaler à 2.5 mm.
- Détailler suivant la forme des tablettes et cuire à 155°C pendant 18/20 min.
- Laisser refroidir.

MONTAGE :

- Mouler des tablettes de chocolat de couverture **VIBRATO™ 70%**.
- Garnir de caramel froid (en dessous de 30°C).
- Déposer un shortbread cacao. Laisser croûter 12h.
- Obturer avec du chocolat de couverture **VIBRATO™ 70%**.

INFOS COMPLÉMENTAIRES

Ce chocolat a été réalisé avec le nouveau procédé **SÉQUENCIA™ TECHNOLOGY**. Fruit de 5 années de recherche, la torréfaction séquentielle consiste à moduler la durée et la température durant la torréfaction, ce qui permet de révéler les arômes de la fève de cacao. Les fèves de cacao ainsi torréfiées donnent naissance à un chocolat très original... Un chocolat au goût de fruit, celui de la fève de cacao dont il est issu.

LES ATOUTS DE VIBRATO™ 70%

- Un chocolat à la personnalité forte aux accents fruités.
- L'alliance de deux terroirs d'exception.
- Un taux élevé en beurre de cacao pour des applications multiples.



CHOCOLATERIE DE L'OPERA

846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France

Tel. : + 33 4 90 87 00 10

www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com

