



CACAO POUDRE

10/12%

COULEUR NOIRE

CARACTÉRISTIQUES

- Une couleur noire unique
- Arôme équilibré
- 10/12% de matière grasse
- Alcalinisé pour un gout plus doux et plus soluble



UTILISATIONS IDÉALES

Le CACAO POUDRE 10-12% est idéal pour la réalisation de glaçages et de biscuits. Il convient également à la réalisation de macarons, de glaces et de décors.

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao (teneur en beurre de cacao 10/12%)

100%

Ingrédients

Cacao, Hydroxyde de sodium

DDM

24 mois après date de production

Conditionnement

- Sacs 600 gr
- Échantillons 50 gr



Conservation

15°C / 20°C à l'abri de la lumière

Allergènes

Vanilline

Gamme
PRODUITS
COMPLÉMENTAIRES



Ce cacao poudre noir 10/12% MG s'inscrit parfaitement dans un désir d'excellence créative pour la pâtisserie.

Sa couleur noire profonde produit un effet miroir sur les glaçages d'une intensité absolue, donnant beaucoup d'élégance aux recettes.

IDÉES RECETTES

Recettes de Gaëtan Clerbout - Chef Pâtissier - Pâtisserie VERNET

MACARON CACAO



Poudre d'amande	250 g	25,6 %
Sucre glace	250 g	25,6 %
CACAO POUDRE 10/12%	8 g	0,8 %
Blancs d'oeufs tempérés	100 g	10,2 %
Sucre semoule	225 g	23 %
Eau	60 g	6,1 %
Blancs d'oeufs tempérés	80 g	8,2 %
Blanc déshydraté	4 g	0,4 %
Total	977 g	100 %

- Faire cuire le sucre et l'eau à 121°C.
- Faire mousser les blancs, le blanc déshydraté puis verser le sucre cuit et faire monter.
- Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, les blancs d'oeufs et le cacao poudre.
- Incorporer 1/3 de la meringue italienne, bien mélanger.
- Ajouter le reste et macaronner.

GLAÇAGE CHOCOLAT



Eau	144 g	14,3 %
Sucre	313 g	31,1 %
Glucose	150 g	14,9 %
Crème	231 g	23 %
CACAO POUDRE 10/12%	70 g	7 %
Masse à gélatine*	98 g	9,7 %
Total	1006 g	100 %

* Hydratée à 5 fois son poids.

- Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 117°C.
- Puis ajouter le cacao poudre, mixer.
- Faire bouillir la crème et l'incorporer en mixant au sirop cacao.
- Faire refroidir à 60°C.
- Ajouter la masse gélatine fondue.

LES ATOÛTS DU CACAO POUDRE 10/12%

- Couleur noire unique.
- Arôme équilibré.
- Alcalinisé pour un gout plus doux et plus soluble.

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

Tel : +33 4 90 87 00 10 | info@chocolateriedelopera.com | www.chocolateriedelopera.com

