



ADAGIO® 40%

CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT
ASSEMBLAGE DE MASSES DE CACAO

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible **Moyen** Fort

Puissance

Faible **Moyen** Fort

Persistance

Faible **Moyen** Fort

Attaque en bouche

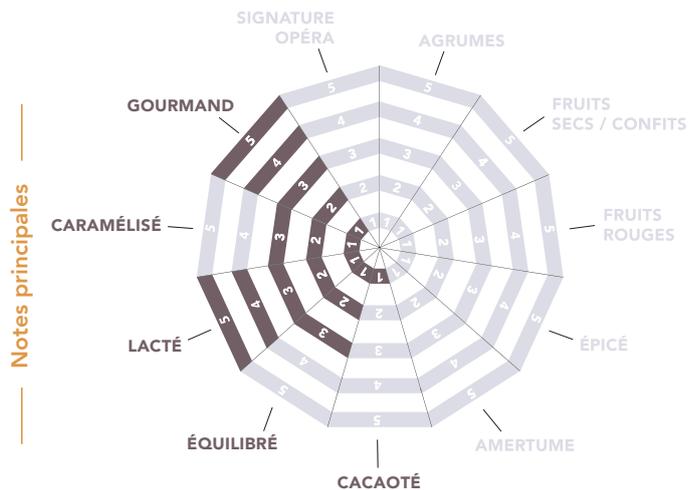
Notes de lait frais.

Milieu de bouche

Goût de lait
caramélisé.

Fin de bouche

Onctueuse et
gourmande.



- Accords possibles**
- Caramel
 - Fruits à coque (amandes, noisettes)

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao*

40% min

Beurre de cacao*

36% min

* Valeurs arrondies.

Ingrédients Pâte de cacao, Sucre, Beurre de cacao, Poudre de lait entier, Lactosérum en poudre (lait).
Émulsifiant : lécithine de soja sans OGM.

DDM

18 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.

Gamme LES CLASSIQUES

Chocolats réalisés à partir d'assemblages de masses de cacao mono-origine.



ORIGINE

ASSEMBLAGE

Profil de fèves majoritaire : FORASTERO

Olivier et Nicolas de Loisy ont sélectionné des fèves de profil génétique Forastero dont la puissance et la légère amertume en bouche permettent un mariage harmonieux avec le lait et le sucre.

ADAGIO® 40% est ainsi le fruit d'une recherche de création approfondie : tels des parfumeurs, Olivier et Nicolas de Loisy associent les arômes et mettent au point un chocolat de couverture lait à l'arôme équilibré qui conviendra à des utilisations variées.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage

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	28/30°C

BONBON GANACHE ADAGIO® 40%



Crème 35% MG	410 g	27 %
Lait concentré non sucré	-	-
Sorbitol cristal	65 g	4 %
Beurre laitier 82% MG	30 g	2 %
ADAGIO® 40%	960 g	64 %
Total	1500 g	100 %

- 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.

LES ATOUTS D'ADAGIO® 40%

- Gourmand et peu sucré
- Facile d'utilisation

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

