



# ARCATO® 66%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR  
ASSEMBLAGE DE MASSES DE CACAO

## PERSONNALITÉ AROMATIQUE

### Sucre

Faible **Moyen** Fort

### Puissance

Faible **Moyen** Fort

### Persistance

Faible **Moyen** Fort

### Attaque en bouche

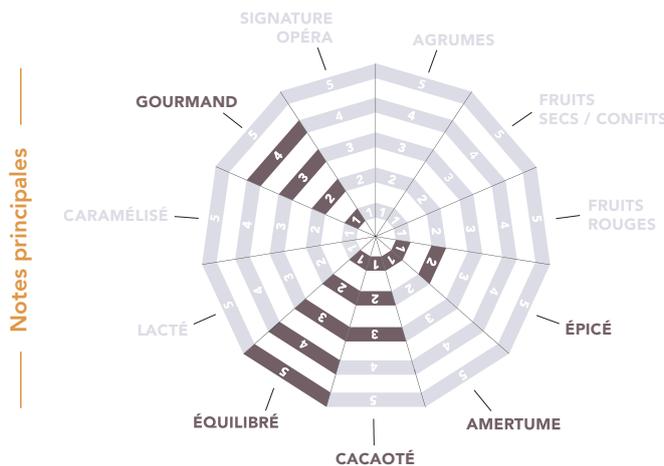
Douce sur des notes cacaotées et vanillées.

### Milieu de bouche

Mêmes notes qui perdurent.

### Fin de bouche

Plutôt sucrée et gourmande avec de légères notes torréfiées.



Accords possibles

- Citron
- Cardamome
- Bergamote
- Gingembre

## INFOS TECHNIQUES

### Composition

Cacao*	Beurre de cacao*
<b>66% min</b>	<b>41% min</b>

\* Valeurs arrondies.

**Ingrédients** Pâte de cacao, Sucre, Beurre de cacao.  
Émulsifiant : lécithine de soja sans OGM.

### DDM

24 mois après date de production

### Conservation

16°C / 18°C à l'abri de la lumière

### Conditionnement

- Sacs de gouttes 5 kg
- Sacs de gouttes 1,5 Kg
- Échantillons 100 gr



### Allergènes

Lait, Lactose, Soja, Huile / Graisse de soja, Fructose.  
Convient aux végétariens et végétaliens.

## Gamme LES CLASSIQUES

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



## ORIGINE

Région :

AMÉRIQUE DU SUD ET OCÉAN INDIEN

Profil de fèves majoritaire :

CRIOLLO & TRINITARIO

Bien que ce chocolat de couverture rassemble toutes les caractéristiques techniques et gustatives d'un chocolat Pures Plantations® d'origine unique, il fait partie de la gamme « Les Classiques » : Une combinaison de fèves de cacao premium dont chaque type de fève aura bénéficié d'un traitement adapté avant d'être associé.

L'alliance de cacaos fins issus d'Amérique du Sud ainsi que de l'Océan Indien, fait de ce chocolat de couverture l'un des incontournables de la gamme.

## UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Glace

## COURBES DE TEMPÉRATURE

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

Fondre à	50/55°C
Refroidir à	28/29°C
Travailler à	31/32°C

## BONBON GANACHE ARCATO® 66%



Crème 35% MG	430 g	29 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Sucre inverti	90 g	6 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	80 g	5 %
<b>ARCATO® 66%</b>	<b>750 g</b>	<b>50 %</b>
<b>Total</b>	<b>1500 g</b>	<b>100 %</b>

- 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 24h, découper et enrober.

Pour un cadre de 33/33 sur 1 cm.

## LES ATOUTS D'ARCATO® 66%

- Puissance équilibrée
- S'accorde avec tous types de saveurs

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

