



# CONCERTO® 32%

CHOCOLAT BLANC

## PERSONNALITÉ AROMATIQUE

### Sucre

Faible Moyen Fort

### Puissance

Faible Moyen Fort

### Persistance

Faible Moyen Fort

### Attaque en bouche

Sucrée avec un goût de confiture de lait.

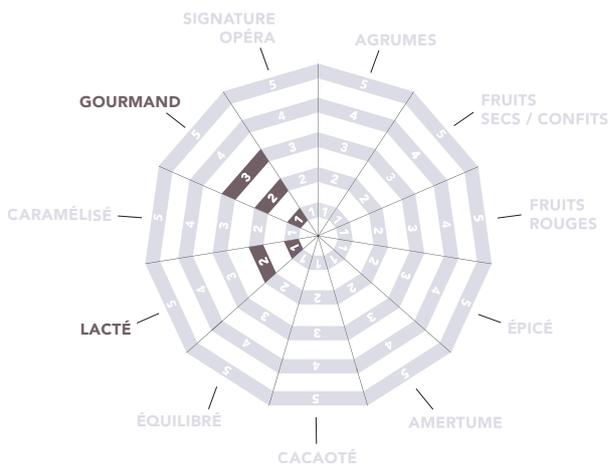
### Milieu de bouche

Légèrement caramélisé avec des saveurs de vanille.

### Fin de bouche

Lactée et sucrée.

Notes principales



### Accords possibles

- Rhum
- Citrons
- Fruits rouges (fraise, framboise)
- Menthe

## INFOS TECHNIQUES

### Composition

Beurre de cacao\*

**32% min**

\* Valeurs arrondies.

**Ingrédients** Beurre de cacao, sucre, poudre de lait écrémé, matière grasse laitière.  
Émulsifiant : lécithine de soja sans OGM, arôme naturel de vanille.

### DDM

18 mois après date de production

### Conditionnement

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



### Conservation

12°C / 20°C à l'abri de la lumière

### Allergènes

Lait, lactose, soja, huile / graisse de soja, Fructose, Vanilline.  
Convient aux végétariens et végétaliens.

## Gamme LES CLASSIQUES

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



Cette création d'Olivier de Loisy® se distingue des autres chocolats blancs du marché grâce à ses arômes subtiles de confiture de lait et de vanille caramélisée. Le chocolat CONCERTO® 32% constitue un outil de travail extraordinaire pour la confection de superbes pièces artistiques à base de chocolat blanc.

## UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Ganache



Tablette

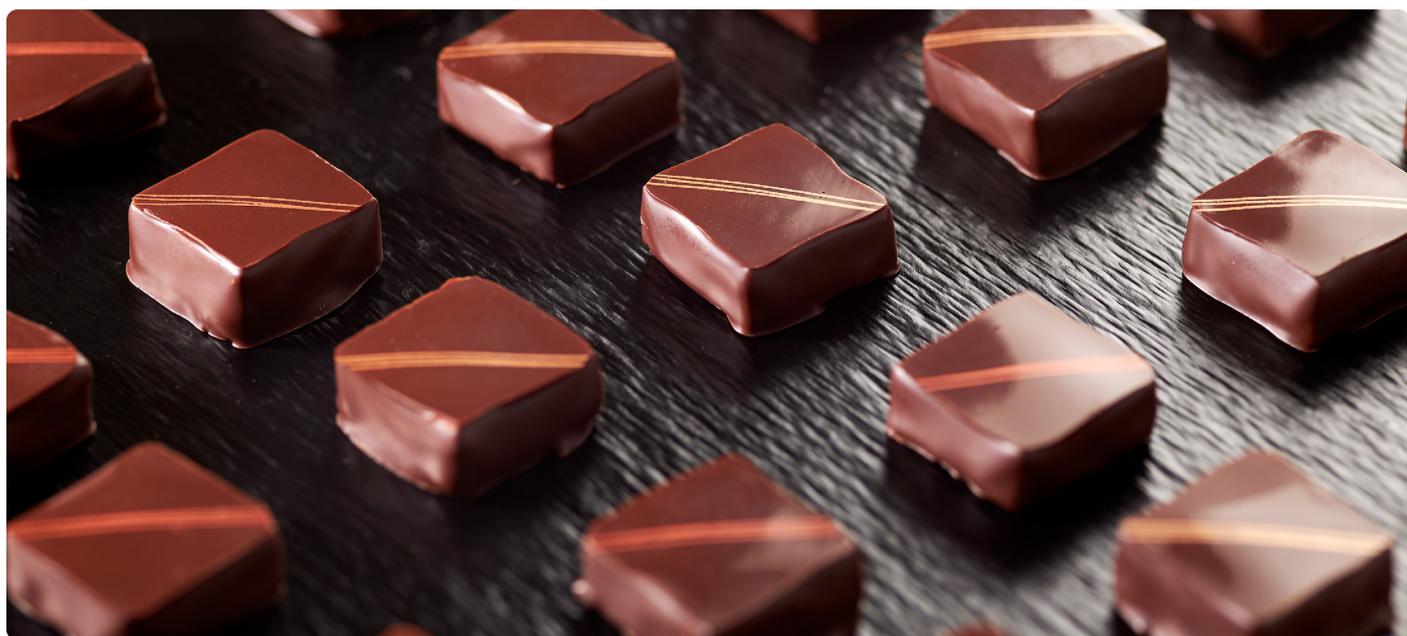
Convient également pour la réalisation de mousses.

## 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	29/30°C

## GANACHE CONCERTO® 32%



Crème UHT 35% MG	235 g	16 %
Lait concentré non sucré	210 g	14 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
<b>CONCERTO® 32%</b>	<b>980 g</b>	<b>65 %</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 48h, découper et enrober.

Pour un cadre de 33/33 sur 1 cm.

## LES ATOUTS DE CONCERTO® 32%

- Une sensation de sucre modérée
- Des arômes de lait et de vanille bien équilibrés.
- Une grande palette d'utilisations.

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

