



DIVO® 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

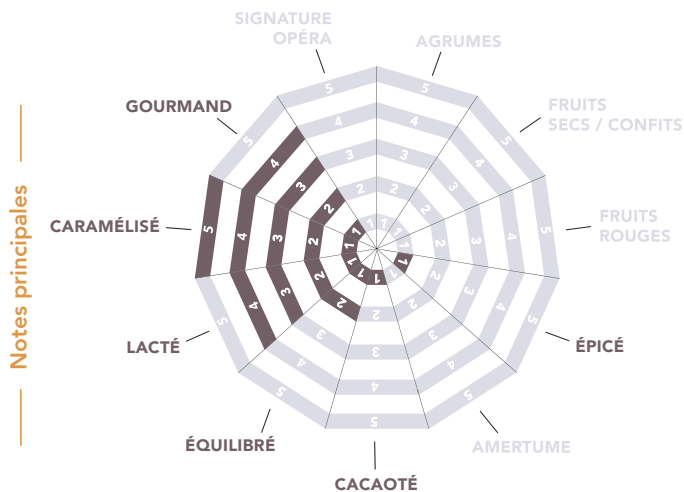
Tout en rondeur sur des notes de viennoiserie et de vanille.

Milieu de bouche

Notes gourmandes avec une légère acidité lactée.

Fin de bouche

Une pointe plus cacaotée apparaît.



Accords possibles

- Fruits exotiques
- Noisette
- Caramel
- Noix de coco
- Orange
- Citron

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao*

40% min

Beurre de cacao*

37% min

* Valeurs arrondies.

Ingrédients Sucre, Beurre de cacao, Poudre de lait entier, Pâte de cacao, poudre de lait écrémé. Arôme naturel de vanille.
Emulsifiant : 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, Fructose, Vanilline.
Convient aux végétariens et végétaliens.

Gamme LES CLASSIQUES

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



ORIGINE

ASSEMBLAGE

Profil de fèves majoritaire : FORASTERO

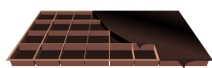
Olivier et Nicolas de Loisy ont sélectionné des fèves de profil génétique Forastero dont la puissance et la légère amertume en bouche permettent un mariage harmonieux avec le lait et le sucre.

DIVO® 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	29/30°C

BONBON GANACHE DIVO® 40%



Recette Mathieu Blandin - Champion du Monde de Pâtisserie

Crème 35% MG	440 g	29 %
Sucre inverti	35 g	2 %
Sorbitol cristal	70 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	15 g	1 %
DIVO® 40%	940 g	63 %
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 DE DIVO® 40%

- Un chocolat gourmand peu sucré.
- S'accorde avec tous types de saveurs.

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

