



# MADONG<sup>®</sup> 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR  
PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE

## PERSONNALITÉ AROMATIQUE

### Sucre

Faible Moyen Fort

### Puissance

Faible Moyen Fort

### Persistance

Faible Moyen Fort

#### Attaque en bouche

Rapide sur des notes herbacées.

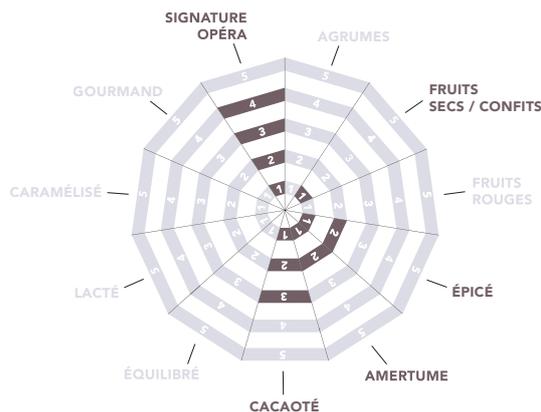
#### Milieu de bouche

Notes de foin, de bois fumé et de cuir.

#### Fin de bouche

Saveurs boisées, légèrement épicées.

Notes principales



Accords possibles

• Thé

## INFOS TECHNIQUES

### Composition

Cacao\*

70% min

Beurre de cacao\*

44% min

\* Valeurs arrondies.

**Ingrédients** Pâte de cacao Papouasie-Nouvelle-Guinée, Sucre, Beurre de cacao. Émulsifiant : lécithine de soja sans OGM.

### DDM

24 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 et végétaliens.

Gamme

## PURES PLANTATIONS<sup>®</sup>

Expression de terroirs uniques, chocolats élaborés à partir d'un seul profil de fèves de cacao, issues d'une même région.



## ORIGINE

## PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE

Région : MADANG

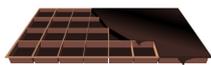
Profil de fèves majoritaire : TRINITARIO

Cette île, au «Bout de la Terre» située dans l'océan Pacifique entre l'Australie et la Micronésie, est un terroir à la propre singularité aromatique. Cultivé sur des terres volcaniques, le cacao obtenu possède des caractéristiques aromatiques les plus réputées au monde. Dans cette région de Madang, nous nous approvisionnons auprès des rares plantations produisant cette fève d'exception.

## UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Tablette

## COURBES DE TEMPÉRATURE

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

Fondre à	+/- 45°C
Refroidir à	28/29°C
Travailler à	31/32°C

## GANACHE MADONG® 70% - DIVO® 40%

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.



Crème 35% MG	350 g	34,48 %
Sucre inverti	70 g	6,90 %
Beurre laitier	75 g	7,39 %
Sorbitol poudre	20 g	1,97 %
<b>MADONG® 70%</b>	<b>400 g</b>	<b>39,41 %</b>
<b>DIVO® 40%</b>	<b>100 g</b>	<b>9,85 %</b>
<b>Total</b>	<b>1015 g</b>	<b>100 %</b>

- Mélanger le sorbitol et la crème.
- Bouillir la crème et la trimoline.
- Ajouter en plusieurs fois sur les chocolats (MADONG® 70% et DIVO® 40%).
- Créer une émulsion.
- Vérifier la température de coulage.
- À 38°C, ajouter le beurre laitier.

## LES ATOUTS DE MADONG® 70%

- Une recette identique aux autres chocolats de la gamme Pures Plantations®.
- Une personnalité aromatique forte et unique.
- Un fort taux de beurre de cacao (44%).

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

