



MEZZO® 38%

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

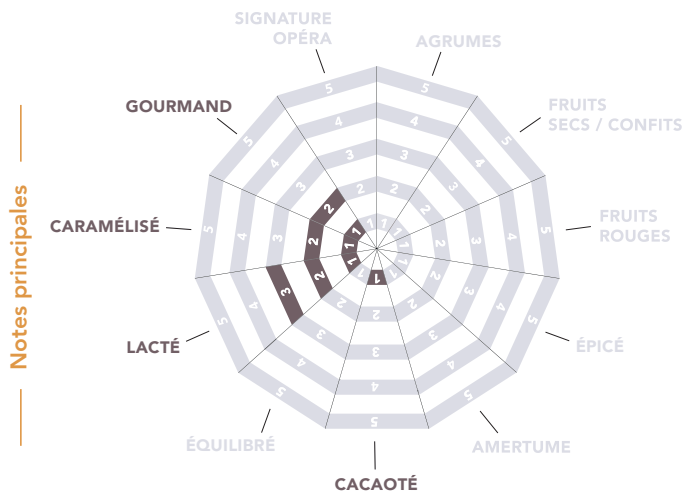
Notes rondes assez sucrées.

Milieu de bouche

Fraîcheur du goût du lait

Fin de bouche

Douce et légèrement sucrée.



Accords possibles • Orange • Poire • Épices • Café
• Cardamome • Gingembre • Pruneaux

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao*

38% min

Beurre de cacao*

32% min

* Valeurs arrondies.

Ingrédients Pâte de cacao, Sucre, Beurre de cacao, Poudre de lait écrémé, Lactosérum en poudre (lait), Matière grasse laitière.
Émulsifiant : lécithine de soja sans OGM, Arôme naturel de vanille

DDM

18 mois après date de production

Conservation

12°C / 20°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 entièrement raffinée, Vanilline, 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

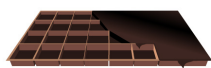
Olivier et Nicolas de Loisy ont sélectionné des fèves de profil génétique Forastero dont la puissance et la légère amertume en bouche permettent un mariage harmonieux avec le lait et le sucre.

MEZZO® 38% 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 MEZZO® 38%



| | | |
|-----------------------|---------------|--------------|
| Crème 35% MG | 380 g | 25 % |
| Glucose DE60 | 30 g | 2 % |
| Sorbitol cristal | 65 g | 4 % |
| Beurre laitier 82% MG | 50 g | 3 % |
| MEZZO® 38% | 975 g | 65 % |
| 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 MEZZO® 38%

- Une palette aromatique légèrement cacaotée et lactée
- Facile d'utilisation

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

