



# PASSIONATO® 62%

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

Sur le sucre.

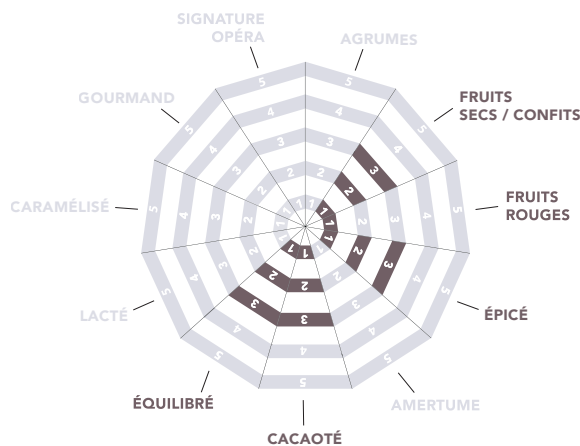
### Milieu de bouche

Notes cacaotées,  
pruneaux confits,  
raisins secs.

### Fin de bouche

Sur la rondeur.

Notes principales



Accords possibles • Anis • Citron • Rhum • Orange  
• Cannelle • Gingembre • Épices

## INFOS TECHNIQUES

### Composition

Cacao\*

62% min

Beurre de cacao\*

41% min

\* Valeurs arrondies.

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

### DDM

24 mois après date  
de production



### Conservation

12°C/20°C à l'abri de la  
lumière

### 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 :

CARAÏBES, ASIE DU SUD EST  
ET OCÉAN  
INDIEN

Profil de fèves majoritaire :

CRIOLLO & TRINITARIO

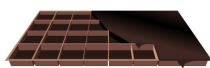
Bien que ce chocolat de couverture rassemble toutes les caractéristiques techniques et gustatives d'un chocolat Pures Plantations® d'origine unique, il fait partie de la gamme « Les Classiques » : Une combinaison de fèves de cacao premium dont chaque type de fève aura bénéficié d'un traitement adapté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

L'alliance de cacaos fins issus des Caraïbes, d'Asie du Sud Est 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 PASSIONATO® 62%



Crème 35% MG	470 g	31 %
Sorbitol cristal	80 g	5 %
Sucre inverti	50 g	3 %
Glucose DE60	80 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	70 g	5 %
<b>PASSIONATO® 62%</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 DE PASSIONATO® 62%

- Puissance équilibrée
- Arômes spécifique des tanins
- S'accorde avec tous types de saveurs

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

