



SAMANA[®] 62%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible Moyen Fort

Puissance

Faible Moyen Fort

Persistance

Faible Moyen Fort

Attaque en bouche

Puissante sur de fortes notes épicées.

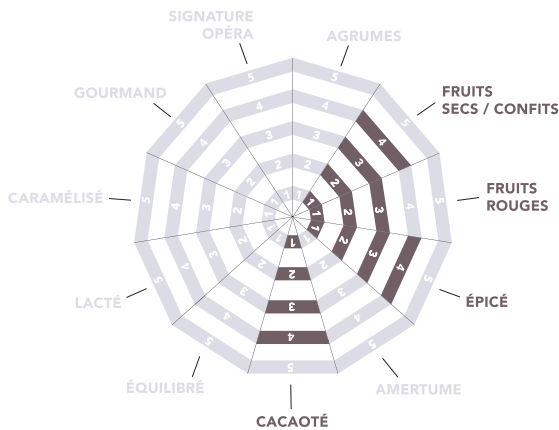
Milieu de bouche

Notes de cerises mures et de figues séchées.

Fin de bouche

Faible acidité et amertume.

Notes principales



Accords possibles

- Orange
- Cardamome
- Fruits rouges (cassis, myrtille, framboise)

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao*

62% min

Beurre de cacao*

31% min

* Valeurs arrondies.

Ingrédients Pâte de cacao République Dominicaine, 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[®]

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



ORIGINE

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Région : SAN FRANCISCO DE MACORIS

Profil de fèves majoritaire : TRINITARIO

Introduite au début du XVII^e siècle par les espagnols, la culture du cacao de République Dominicaine représente aujourd'hui 2% de la production mondiale. Toutes les conditions naturelles sont réunies pour cultiver des fèves d'exception (un sol et un air marin et une météo chaude et humide). On y trouve plusieurs types de fèves : les Sánchez (non fermentées) et les Hispaniola (fermentées), elles mêmes souvent déclinées en culture bio.

La culture est principalement réalisée par de petits exploitants, dont le savoir-faire aboutit à la production d'un cacao dominicain aux notes particulières de fruits. C'est une exceptionnelle fève de cacao de plan Trinitario et de type « Hispaniola Superior » qui a retenu l'attention de Chocolaterie de l'Opéra[®].

UTILISATIONS IDÉALES



Ganaches



Mousses



Glaces

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	30/32°C

BONBON GANACHE SAMANA® 62%

Recettes de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.



Crème 35% MG	480 g	32 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Sucre inversi	60 g	4 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	60 g	4 %
SAMANA® 62%	750 g	50 %
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 24h, découper et enrober.

Pour un cadre de 33/33 sur 1 cm.

INFOS COMPLÉMENTAIRES

Retrouvez la richesse aromatique de nos fèves de cacao d'exception dans les produits complémentaires : Pure pâte de cacao d'Origine République Dominicaine.

LES ATOUTS DE SAMANA® 62%

- Une recette identique aux autres chocolats de la gamme PURES PLANTATIONS®
- Une déclinaison en 70%
- Une palette aromatique bien spécifique
- Disponible en PURE PÂTE DE CACAO.

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

