SAMANA® 70%

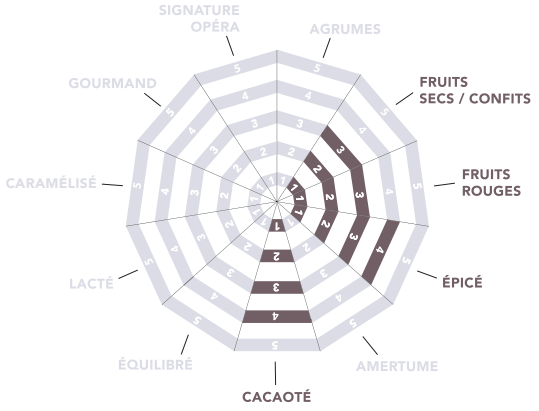
CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre	Puissance	Persistance
Faible / Moyen / Fort	Faible / Moyen / **Fort**	**Faible** / Moyen / Fort

Attaque en bouche	Milieu de bouche	Fin de bouche
Puissante sur de fortes notes épicées.	Notes de cerises mures et de figues séchées.	Faible acidité et amertume.

Notes principales



Accords possibles

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

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao*	Beurre de cacao*
70% min	44% min

* Valeurs arrondies.

Ingrédients Pâte de cacao République Dominicaine, Sucre, Beurre de cacao. Émusifiant : 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

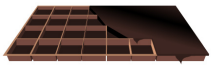
Région : SAN FRANCISCO DE MACORIS
Profil de fèves majoritaire : TRINITARIO

Introduite au début du XVIIe 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 « Hispañola Superior » qui a retenu l'attention de Chocolaterie de l'Opéra®.

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

BONBON GANACHE SAMANA® 70%

Recettes de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.

Crème 35% MG	400 g	27 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Sucre inverti	105 g	7 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	95 g	6 %
SAMANA® 70%	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

La recette du chocolat SAMANA® 70% permet tous types d'application mais nous le recommandons pour les enrobages, moulages et tablettes.
Pour la réalisation de vos ganaches et/ou mousses, nous avons imaginé avec les mêmes fèves decacao une recette en SAMANA® 62% avec un taux de cacao sec plus élevé.
Deux recettes de chocolat avec des mêmes arômes pour une utilisation optimisée !

LES ATOUTS DE SAMANA® 70%

- Une recette identique aux autres chocolats de la gamme PURES PLANTATIONS®
- Une déclinaison en 62%
- Une palette aromatique bien spécifique
- Disponible en PURE PATE DE CACAO

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®
Tel : +33 4 90 87 00 10 | info@chocolateriedelopera.com | www.chocolateriedelopera.com

Propriété exclusive de la Chocolaterie de l'Opéra®. Juin 2022.