



TANNEA® 62%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - MADAGASCAR

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible **Moyen** Fort

Puissance

Faible **Moyen** Fort

Persistance

Faible **Moyen** Fort

Attaque en bouche

Miel et sensation de sucre.

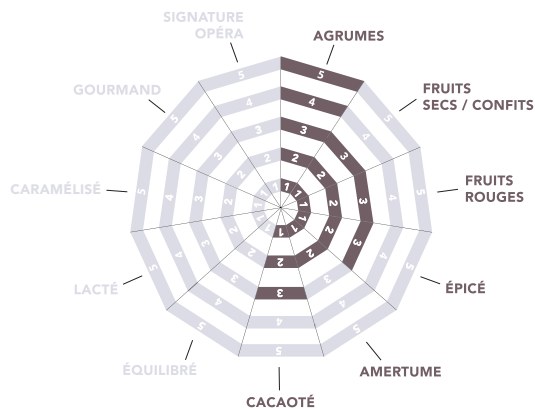
Milieu de bouche

Puissantes notes d'agrumes.

Fin de bouche

Notes de miel et de sucre.

Notes principales



Accords possibles

- Framboise
- Citron
- Fruits exotiques
- Thé
- Pécan
- Noisettes

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao*

62% min

Beurre de cacao*

31% min

* Valeurs arrondies.

Ingrédients Pâte de cacao Madagascar, 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

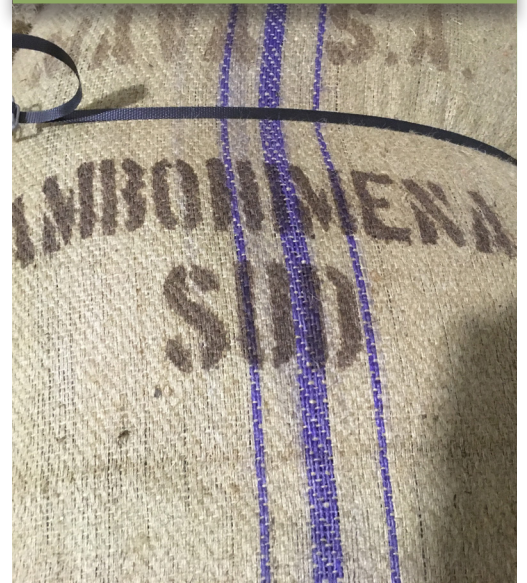
Allergènes

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

MADAGASCAR

Région : SAMBIRANO

Profil de fèves majoritaire : CRIOLLO

Les fèves de cacao sélectionnées sont produites par une seule ferme AMBOHIMENA SUD située dans le Sambirano, berceau de la culture du cacao à Madagascar.

La méthode de culture qui repose sur les bienfaits d'un écosystème composé de grands arbres, ne nécessite aucun engrais ni pesticide. La mise en place d'un protocole de traitement post-culture très strict, aboutit à la production d'un cacao fin représentatif de ce terroir d'excellence. Des qualités organoleptiques récompensées d'un Award du « Cocoa of Excellence » en 2019.

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 TANNEA® 62%



Crème UHT 35% MG	480 g	32 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Sucre inverti	60 g	4 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	60 g	4 %
TANNEA® 62%	750 g	50 %
Total	1500 g	100 %

PROCÉDÉ :

- 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.

INFOS COMPLÉMENTAIRES

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

LES ATOUTS DE TANNEA® 62%

- Un sourcing de fèves exclusif : une seule ferme.
- Une déclinaison en 62% et lait 43% (même sourcing).
- Un reportage exclusif « Au coeur des plantations » à votre disposition pour votre boutique.



CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

