Les Classiques

LARGO™ 70%

ORIGINES DÉCLARÉES

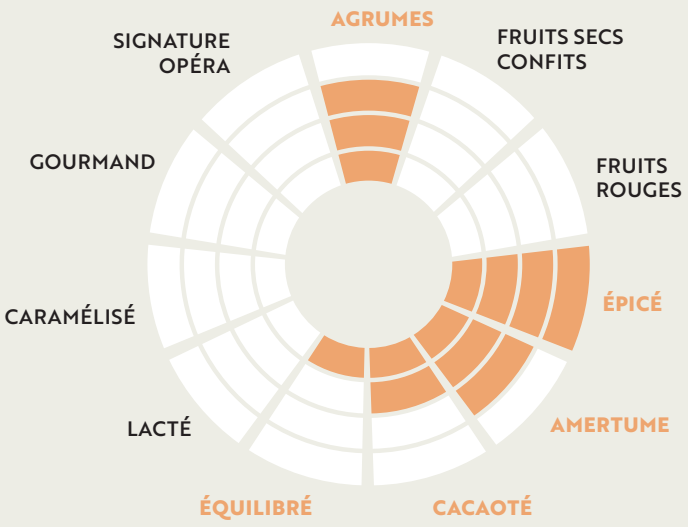
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE · MADAGASCAR

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

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

Attaque	**Cacaotée**, assez tanique.
Milieu	Notes chaudes de **pêches** avec un côté juteux.
Fin de bouche	Notes de cacao **épicées** persistantes.

Accords	Orange · Cardamome · Miel · Praliné



INFOS TECHNIQUES

	Cacao*	Beurre de cacao*
Composition	70%	40%

Production**	Masse de cacao fabriquée **en France**
DDM	24 mois après date production
Conditionnement	Sacs de gouttes triple protection 5 kg
Conservation	16 °C / 18 °C à l'abri de la lumière

ORIGINES

République Dominicaine
Madagascar

LARGO™ 70% assemble deux origines choisies pour la complémentarité de leur goût.

En **République Dominicaine**, les planteurs ont conservé leurs anciens cacaoyers et le sol, d'origine marine, donne un cacao d'une **pureté rare**. **Madagascar** lui répond avec un cacao reconnu à 100 % fin par l'ICCO, dont l'acidité d'agrumes empêche l'ensemble de s'alourdir.

LES NOTES AROMATIQUES

à retenir

C'est un chocolat franc, très **cacaoté,** avec ce léger serré du tanin qu'on trouve dans un vin rouge jeune et qui tient le palais. La **pêche mûre** arrive ensuite, ronde et juteuse, avant que les **épices** ne prennent le relais et s'installent longuement. Un chocolat qui ne s'efface pas derrière ce qu'on lui associe...

* Minimum de quantité garantie, exprimée en valeurs arrondies. **Site CACAOTEC certifié FSSC22000
Composition détaillée, allergènes et données réglementaires dans la fiche technique disponible sur Internet (accès protégé).

UTILISATIONS IDÉALES

ENROBAGE | MOULAGE | TABLETTES | DÉCORS

Fluidité

Tempérage Fondre **50 / 55 °C** · Refroidir **28 / 29 °C** · Travailler **31 / 32 °C**

1 Ganache POUR LES BONBONS MOULÉS

pour un cadre de 33 × 33 sur 1 cm.

Frédéric Hawecker Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

Crème	500 g	33 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Sucre inverti	150 g	10 %
Beurre sec 99 % MG	85 g	6 %
Chocolat Largo™ 70 %	615 g	41 %
Total	1500 g	100 %

- Chauffer la crème et les sucres à 65°C.
- Ajouter le beurre.
- Verser sur le chocolat de couverture noir.
- Créer une émulsion.
- Pocher en dessous de 30°C dans des moules à bonbons préalablement chemisés de chocolat.
- Laisser cristalliser et obturer de chocolat.
- Démouler une fois cristallisé.

2 Glace

David Wesmaël Meilleur Ouvrier de France Glacier
et Champion du Monde de Pâtisserie par équipe

Lait entier	550 g	55 %
Crème liquide 35 % MG	20 g	2 %
Sucre semoule	70 g	7 %
Sucre inverti	40 g	4 %
Glucose atomisé 36/39 De	60 g	6 %
Poudre de lait 0 % MG	56 g	6 %
Stabilisateur pour glaces	4 g	0,4 %
Chocolat Largo™ 70 %	200 g	20 %
Total	1000 g	100 %

- Chauffer le lait entier et la crème liquide.
- Incorporer en mélangeant à 20°C, la moitié du sucre semoule et le sucre inverti et à 30°C, la poudre de lait et le glucose atomisé puis à 45°C, le stabilisateur et l'autre moitié de sucre semoule.
- Chauffer en fouettant jusqu'à pasteurisation, 85°C.
- Verser le mélange chaud sur le chocolat et mixer rigoureusement.
- Refroidir, filmer au contact et laisser maturer 4 heures minimum à 4°C.
- Mixer à nouveau et turbiner minimum, à 4°C (– 6 / – 8°C en sortie)
- Surgeler rapidement à – 40°C, stocker à – 20°C.

Les recettes basiques de type ganaches, mousses, glaces ou crémeux sont disponibles sur notre site ou dans votre livret "Les Indispensables".

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA™
Tél. : + 33 (0) 4 90 87 00 10 - info@chocolateriedelopera.com - www.chocolateriedelopera.com

Propriété exclusive de Chocolaterie de l'Opéra™. Septembre 2026.