

Les Classiques

LEGATO™ 57%

ORIGINES DÉCLARÉES

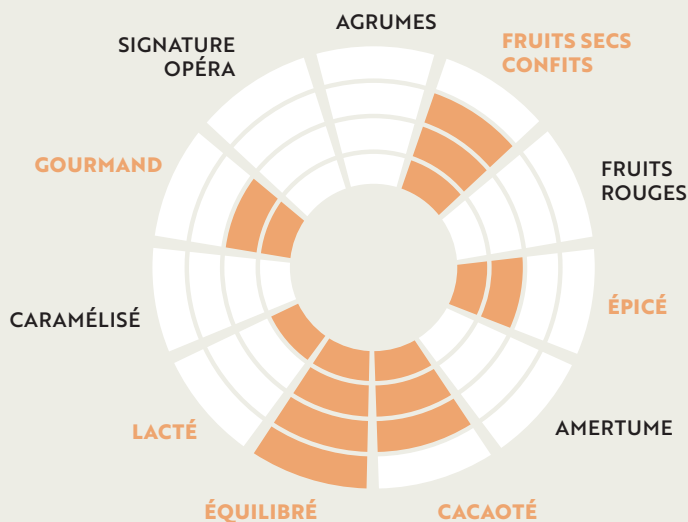
ÉQUATEUR · MADAGASCAR

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

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

Attaque	Douce, sur des notes de vanille et de torréfaction .
Milieu	Équilibré, avec une pointe cacaotée.
Fin de bouche	Sans amertume ni acidité .

Accords **Framboise · Caramel · Vanille**



INFOS TECHNIQUES

	Cacao*	Beurre de cacao*
Composition	57%	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	

* 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).



ORIGINES

Équateur · Madagascar

L'Équateur est le **berceau historique** du cacao. On y privilégie la variété rare **Nacional**, dont la signature aromatique authentique offre des **notes florales et fruitées**. Sa faible amertume et sa finesse d'exception garantissent à vos clients une expérience de dégustation pure. Le cacao de **Madagascar** provient de la célèbre **Vallée de la Sambirano**. Il offre une signature aromatique vive aux notes uniques de **fruits rouges et d'agrumes**. Sa douce acidité et sa fraîcheur en bouche garantissent expérience de dégustation intensément **fruitée**.

LES NOTES AROMATIQUES

à retenir

Des notes de vanille naturelle s'expriment en premier. Puis vient une note de torréfaction proche du café, avant un finish très doux sans la moindre amertume.

MOULAGE

GLACES

Fluidité

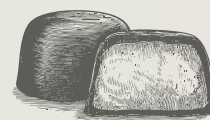


Tempérage

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	555 g	37 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Sucre inverti	60 g	4 %
Beurre sec 99% MG	60 g	4 %
Chocolat Legato™ 57 %	675 g	45 %
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 de couverture.
- Laisser cristalliser et obturer de chocolat de couverture.
- Démouler une fois cristallisé.

2

Sorbet cacao noir

Damien Piscioneri



Eau	1000 g	59,8 %
Sucre	120 g	7,1 %
Trimoline	120 g	7,1 %
Stabilisateur	10 g	0,5 %
Cacao poudre	20 g	1,1 %
Chocolat Legato™ 57 %	400 g	23,9 %
Total	1670 g	100 %

- Chauffer l'eau, le sucre, la trimoline et le stabilisateur, porter à ébullition.
- Verser sur la couverture et mixer.
- Laisser murer, puis turbiner.

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