

Les Classiques

TEMPO™ 56%

ORIGINES DÉCLARÉES

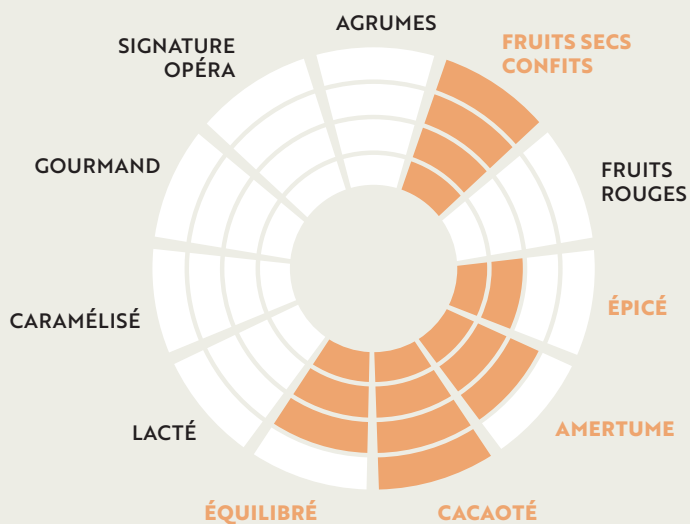
VENEZUELA · MADAGASCAR

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

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

Attaque	Gourmande, sur des notes de raisins secs .
Milieu	Goût puissant de cacao.
Fin de bouche	Pointe d' acidité et d' amertume .

Accords **Bergamote · Thé · Framboise**



INFOS TECHNIQUES

	Cacao*	Beurre de cacao*
Composition	56%	30%
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

Venezuela · Madagascar

Le cacao du **Venezuela** provient de terroirs mythiques. Issu de variétés légendaires, il offre une complexité aromatique rare aux notes de **noisette**, de miel et de caramel. Sa rondeur en bouche garantit une expérience gustative parfaitement **équilibrée**.

Madagascar lui répond avec un cacao reconnu à 100 % fin par l'ICCO, dont l'acidité d'agrumes empêche la puissance vénézuélienne de s'alourdir.

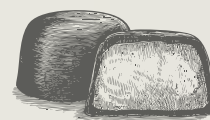
LES NOTES AROMATIQUES

à retenir

Le **raisin sec** en première note, puis le cacao prend le relais avec une **puissance** parfaitement dosée, soutenue par l'**acidité** malgache qui réveille la fin de bouche.



1 Ganache café



Frédéric Hawecker Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

Crème UHT 35 %	363 g	36,1 %
Glucose atomisé	45 g	4,4 %
Sorbitol poudre	68 g	6,7 %
Chocolat Tempo™ 56 %	378 g	37,6 %
Beurre de cacao	64 g	6,3 %
Café soluble	50 g	4,9 %
Sucre inverti	29 g	2,8 %
Beurre laitier	8 g	0,7 %
Total	1005 g	100 %

- Chauffer la crème et les sucres à 65°C, verser sur la couverture.
- Émulsionner et ajouter le beurre pommade.
- Bien émulsionner et couler en cadre à 35°C.
- Laisser cristalliser, détailler à la guitare et enrober.

2 Glace



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

Lait entier	557 g	55,7 %
Crème liquide 35 % MG	10 g	1 %
Sucre semoule	50 g	5 %
Sucre inverti	25 g	2,5 %
Glucose atomisé 36/39 DE	50 g	5 %
Poudre de lait 0 % MG	45 g	4,5 %
Stabilisateur pour glaces	3 g	0,3 %
Chocolat Tempo™ 56 %	260 g	26 %
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 ; à 30°C, la poudre de lait et le glucose atomisé ; à 45°C, le stabilisateur et l'autre moitié du sucre.
- Chauffer en fouettant jusqu'à pasteurisation, 85°C.
- Verser le mélange chaud sur la couverture et mixer rigoureusement.
- Refroidir à 4°C, filmer au contact et laisser mûrir 4 heures minimum.
- Mixer à nouveau et turbiner (- 6 / - 8°C en sortie).
- Surgeler 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".