



ALTAPAZ® 73%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - GUATEMALA

ISSU DE LA TORRÉFACTION SÉQUENCIA TECHNOLOGY®

SEQUENCIA®

Technology

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible Moyen Fort

Puissance

Faible Moyen Fort

Persistance

Faible Moyen Fort

Attaque en bouche

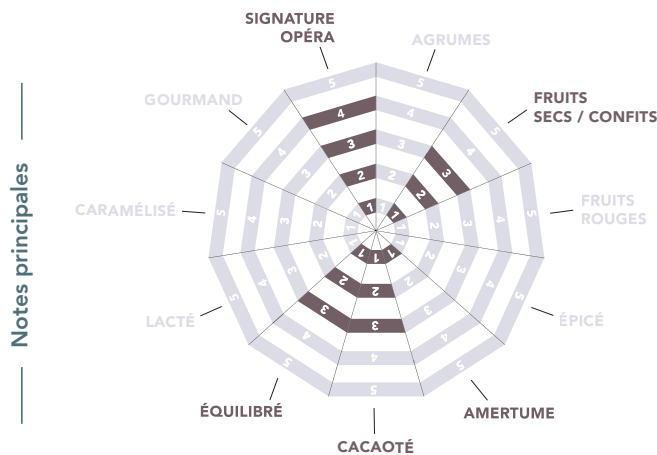
Franche et cacaotée.

Milieu de bouche

Notes confitonnées de fruit type cerise noir et prunes.

Fin de bouche

Légèrement amère et chocolatée.



Accords possibles

- Noisettes
- Amandes
- Citron
- Framboise

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao*

73% min

Beurre de cacao*

42% min

* Valeurs arrondies.

Ingrédients Pâte de cacao Guatemala, Sucre, Beurre de cacao.
Emulsifiant: 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, Fructose.
Convient aux végétariens et végétaliens.

Gamme SEQUENCIA®

Un nouveau mode de torréfaction, unique au monde, qui révèle le vrai goût du cacao. Récompensé du «SIRHA INNOVATION AWARD 2017»



ORIGINE

GUATEMALA

Ferme : XOCO Gourmet

Profil de fèves majoritaire : MAYAN RED

LE CHOIX DE LA MONOCULTURE

Le partenaire XOCO gourmet que nous avons sélectionné propose une toute nouvelle approche de la culture du cacao. De la culture jusqu'au traitement post-récolte (fermentation et séchage) chaque variété de fèves (ici la MAYAN RED) est traitée de manière séparée. Dans l'unique but de respecter les arômes spécifiques à cette catégorie.

UN COMMERCE ÉQUITABLE

Chez XOCO Gourmet, les agriculteurs possèdent leurs propres terres et bénéficient d'une meilleure rétribution ainsi qu'une assistance technique. Ces changements majeurs, participent à une nette amélioration de leurs conditions de vie (santé - école - alimentation).



Afin de révéler au mieux les subtilités aromatiques de ces fèves d'exception, nous avons effectué une torréfaction séquentielle. Une technique imaginée par nos équipes qui consiste à fractionner en sous-cycles à basse température, le cycle de torréfaction. Cette innovation a été récompensée à l'occasion du salon du SIRHA 2017.

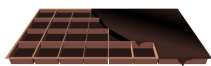


Séquencia® Technology : Innovation n°537259
Recherches co-financées par le Ministère de l'Industrie, le Département des Bouches du Rhône et la Région Provence Alpes Côtes d'Azur.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Tablette

COURBES DE TEMPÉRATURE

Ces températures sont des propositions et doivent être adaptées à votre matériel.

Fondre à	38/40°C
Refroidir à	28/29°C
Travailler à	31/32°C

BONBON GANACHE ALTAPAZ® 73% à l'infusion de fèves torréfiées du Venezuela

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.



Crème UHT 35% MG	336 g	33 %
FÈVES TORRÉFIÉES DU VÉNÉZUELA	34 g	3 %
Sorbitol cristal	50 g	5 %
Sirup de glucose DE60	50 g	5 %
Sucre inverti	95 g	9 %
Beurre sec	54 g	5 %
ALTAPAZ® 73%	415 g	40 %
Total	1034 g	100 %

PROCÉDÉ :

- Torrifier les fèves au four à 140°C pendant environ 40 min.
- Faire chauffer la crème et les fèves concassées puis porter à ébullition et mixer.
- Laisser infuser pendant 15 min.
- Chinoiser et repeser la crème.
- Ajouter les sucres.
- Chauffer à 65°C et ajouter le beurre.
- Verser sur le chocolat de couverture ALTAPAZ® 73% et émulsionner.
- Pocher dans des coques de chocolat de couverture ALTAPAZ® 73%. Laisser cristalliser et obturer.

INFOS COMPLÉMENTAIRES

Ce chocolat a été réalisé avec le procédé SÉQUENCIA® TECHNOLOGY. Fruit de 5 années de recherche, la torréfaction séquentielle consiste à moduler la durée et la température durant la torréfaction, ce qui permet de révéler les arômes de la fève de cacao. Les fèves de cacao ainsi torréfiées donnent naissance à un chocolat très original... Un chocolat au goût de fruit, celui de la fève de cacao dont il est issu.

LES ATOUTS D'ALTAPAZ® 73%

- Un chocolat à la personnalité forte et aux accents fruités.
- L'excellence de deux savoir-faires exclusifs : la monoculture et la torréfaction séquentielle.



CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

