



CACAO POUDRE

22/24%

COULEUR ROUGE - BRUN

CARACTÉRISTIQUES

- Une couleur rouge - brun unique.
- Un bon goût de cacao avec une légère amertume.
- 22 - 24% de matière grasse.
- Alcalinisé pour un goût plus doux et plus soluble.



UTILISATIONS IDÉALES

Le CACAO POUDRE 22-24% est idéal pour la réalisation de truffes et de décors.

Il convient également à la réalisation de biscuits, de glaçages et de boissons chocolatées.

INFOS TECHNIQUES

Composition Cacao (teneur en beurre de cacao 22/24%)

100%

Ingrédients Cacao, Carbonate de potassium

DDM
24 mois après date
de production

Conditionnement
• Sacs 600 gr
• Échantillons 50 gr



Conservation
15°C / 20°C à l'abri de
la lumière

Allergènes
Vanilline



Ce cacao poudre 22-24% MG se distingue par sa couleur rouge-brun intense et son goût cacaoté marqué.

Avec sa teneur en beurre de cacao élevée, ce cacao poudre alcalinisé est idéal pour décorer et apporter un gout cacaoté à toutes vos créations.

CRUMBLE CHOCOLAT

Extrait de la recette du Baba.

Par Julien Dugourd
Chef Pâtissier 2 étoiles Michelin



Beurre	315 g	26,4 %
Sucre glace	150 g	12,6 %
Cassonade	150 g	12,6 %
Poudre d'amande	190 g	15,6 %
Farine	190 g	16 %
CACAO POUDRE 22/24%	190 g	16 %
Sel	6 g	0,5 %
Total	1191 g	100 %

- Travailler le beurre au batteur.
- Ajouter le reste des ingrédients.
- Cuire 7 minutes à 160°C.

SABLÉ CHOCOLAT

Extrait de la recette du Quabrada Pitti.

Par Benoit Charvet - Chef exécutif
Restaurant Paul Bocuse et L'Abbaye



Farine de châtaigne	170 g	23 %
Maïzena	135 g	18 %
CACAO POUDRE 22/24%	35 g	5 %
Beurre 84% mg	170 g	23 %
Sucre cassonade	130 g	17 %
Oeufs	70 g	9 %
Poudre d'amande	40 g	5 %
Sel	3 g	0 %
Total	753 g	100 %

- Mélanger le beurre et le sucre à la feuille.
- Ajouter les poudres et les oeufs
- Étaler à 2 mm.
- Foncer.
- Cuire à 165°C 15 min.

LES ATOUTS DU CACAO POUDRE 22/24%

- Couleur rouge unique.
- Goût cacaoté marqué.
- Une grande palette d'utilisations.

CHOCOLATERIE DE L'OPERA
846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France
Tel. : + 33 4 90 87 00 10
www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com

