

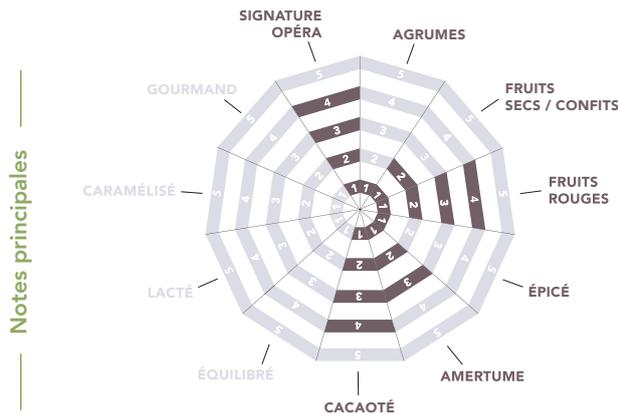


# DELTORA® 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - PANAMA

ISSU D'UN PROJET AGROFORESTIER

## PERSONNALITÉ AROMATIQUE



### Accords possibles

- Fruits rouges
- Banane
- Menthe
- Rhum

## INFOS TECHNIQUES

### Composition

Cacao\*

70% min

Beurre de cacao\*

44% min

\* Valeurs arrondies.

**Ingrédients** Pâte de cacao Panama, sucre, beurre de cacao. Émulsifiant 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, huile / graisse de soja, fructose. Convient aux végétariens et végétaliens.

## Gamme PURES PLANTATIONS®

Expression de terroirs uniques, chocolats élaborés à partir d'un seul profil de fèves de cacao, issues d'une même région.



## ORIGINE



## PANAMA

Ferme : Quebrada Limon

Région : BOCAS DEL TORO

Profil de fèves majoritaire : TRINITARIO

DELTORA® 70% est produit à partir de fèves de cacao issues d'une seule ferme située dans la région historique de la culture du cacao, Bocas del Toro. Elle a vu le jour grâce au déploiement d'un projet agroforestier. Le but, financer la reforestation de la région en cultivant un cacao d'exception vendu au prix fort. Une alternative à l'élevage du bétail, qui a convaincu les populations locales issues des tribus Ngébe. Une équipe d'agronomes les accompagne au quotidien dans la culture et la transformation d'un cacao écoresponsable grâce à l'application stricte de bonnes pratiques.

A retenir sur Quebrada Limon:

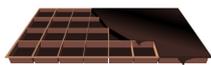
- 350 hectares de terres replantées
- 150 hectares dédiés au cacao
- 50 postes fixes créés à la plantation

Award «Cocoa of Excellence» 2021

## UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Tablette

## COURBES DE TEMPÉRATURE

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

Fondre à	+/- 45°C
Refroidir à	28/29°C
Travailler à	31/32°C

## GANACHE CADRÉE

Recettes de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.

Crème 35% MG	400 g	27 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Sirop de glucose DE60	75 g	5 %
Sucre inverti	105 g	7 %
Beurre laitier 82%	95 g	6 %
<b>Chocolat DELTORA® 70%</b>	<b>750 g</b>	<b>50 %</b>
<b>Total</b>	<b>1500 g</b>	<b>100 %</b>

- Chauffer la crème et les sucres à 65°C.
- Ajouter le beurre.
- Verser sur le chocolat DELTORA® 70%.
- Créer une émulsion.
- Température de coulage (34/35°C).
- Couler en cadre chablonné.
- Laisser cristalliser 24h, découper et enrober.

## MOUSSE DELTORA® 70% (45 G PIÈCE)

Lait entier 3,6 mg	57,3 g	12,3 %
Inuline	13,1 g	2,8 %
Jaune d'oeuf frais	44,2 g	9,5 %
<b>Chocolat DELTORA® 70%</b>	<b>103,1 g</b>	<b>22,1 %</b>
<b>BEURRE DE CACAO</b>	<b>10,6 g</b>	<b>2,3 %</b>
Crème 35% mg	119,1 g	25,5 %
Crème de coco	119,1 g	25,5 %
<b>Total</b>	<b>466,5 g</b>	<b>100 %</b>

- Faire bouillir le lait avec l'inuline.
- Verser le lait sur les jaunes d'oeufs dans la casserole et réaliser une crème anglaise.
- Verser sur le beurre de cacao et le chocolat.
- Réaliser une émulsion et finir avec le mixeur plongeant.
- Incorporer la crème montée délicatement.

Retrouvez votre livret de recettes de Chefs sur notre site Internet, rubrique produits / DELTORA®.

Avec :

Benoit Charvet (*Paul Bocuse*)

Julien Dugourd (*La Chèvre d'Or*)

Vincent Durant (MOF chocolatier)

Joaquin Soriano (Pâtisserie CJSJ Taïwan)

Jean-Thomas Schneider (MOF et double Champion du Monde)



## LES ATOUTS DE DELTORA® 70%

- Une puissance modérée qui se marie avec tous types d'ingrédients.
- Une traçabilité absolue et une stabilité aromatique.
- Des labels qui répondent aux nouvelles attentes des consommateurs en matière de RSE.

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

