



DUARTA[®] 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR **BIO**
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible Moyen Fort

Puissance

Faible Moyen Fort

Persistance

Faible Moyen Fort

Attaque en bouche

Notes de cassis et de cerise noire. Modérément sucré.

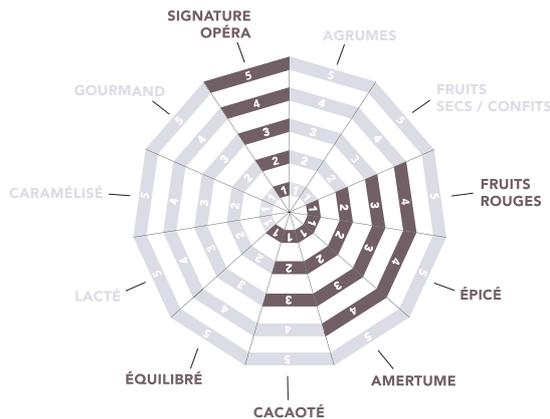
Milieu de bouche

Grande palette aromatique sur le fruit.

Fin de bouche

Longue avec une pointe d'amertume.

Notes principales



Accords possibles

- Orange
- Cardamome
- Fruits rouges (cassis, myrtille, framboise)

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao*	Beurre de cacao*	Sucre de canne*
70% min	+/- 40%	+/- 26%

Ingrédients Fèves de cacao République Dominicaine, Sucre de canne*, Beurre de cacao*.

* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

DDM

24 mois après date de production

Conditionnement

- Sacs de gouttes 1,5 Kg
- Échantillons 100 gr



Conservation

16°C/18°C à l'abri de la lumière

Allergènes

Lait, Lactose, 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

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Région : DUARTE

Profil de fèves majoritaire : TRINITARIO

La République Dominicaine possède fait partie des nombreux terroirs qui produisent des fèves de cacao aux palettes aromatiques bien marquées.

DUARTA[®]70% fait écho à la Province Duarte, où sont principalement cultivées les fèves de cacao BIO en République Dominicaine. Après de nombreux essais, nous avons opté pour ce terroir dont les fèves de type Hispaniola possèdent de très grande qualités organoleptiques.

UTILISATIONS IDÉALES



Tablette



Ganache



Mousse

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	425 g	31,72 %
Sorbitol cristal	70 g	5,22 %
Sirop de glucose DE60	60 g	4,48 %
Sucre inverti	50 g	3,73 %
Beurre laitier	65 g	4,85 %
Chocolat DUARTA® 70%	670 g	50 %
Total	1340 g	100 %

PROCÉDÉ :

- Chauffer la crème et les sucres à 65°C.
- Ajouter le beurre.
- Verser sur le chocolat DUARTA® 70%.
- Créer une émulsion.
- Vérifier la température de coulage (selon votre matériel).
- Couler en cadre chablonné.
- Laisser cristalliser 24h, découper et enrober.

MOUSSE CHOCOLAT PÂTE À BOMBE

Saccharose	154 g	7,63 %
Eau	102 g	5,05 %
Oeufs	86 g	4,26 %
Jaunes d'oeufs	204 g	10,1 %
Lait entier	188 g	9,31 %
Chocolat DUARTA® 70%	600 g	29,72 %
Crème fouettée 35%	685 g	33,93 %
Total	2019 g	100 %

PROCÉDÉ :

- Faire un sirop avec l'eau et le sucre, porter à ébullition et verser sur les jaunes et les oeufs.
- Pocher au bain-marie à 60°C et faire monter au batteur.
- Chauffer le lait et le verser sur le chocolat DUARTA® 70% fondu, faire une ganache.
- Incorporer la pâte à bombe tiède à 30°C et enfin la crème fouettée.

RECETTE FILMÉE

Retrouvez sur notre chaîne Youtube, la recette filmée de la Truffe Glacée (avec la recette de la glace DUARTA®) de Jean-Thomas Schneider (Meilleur Ouvrier de France, Champion du Monde de Glacerie et Champion du Monde de Pâtisserie).

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

