



LARGO® 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
ASSEMBLAGE DE MASSES DE CACAO

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible Moyen Fort

Puissance

Faible Moyen Fort

Persistance

Faible Moyen Fort

Attaque en bouche

Cacaotée, assez tannique.

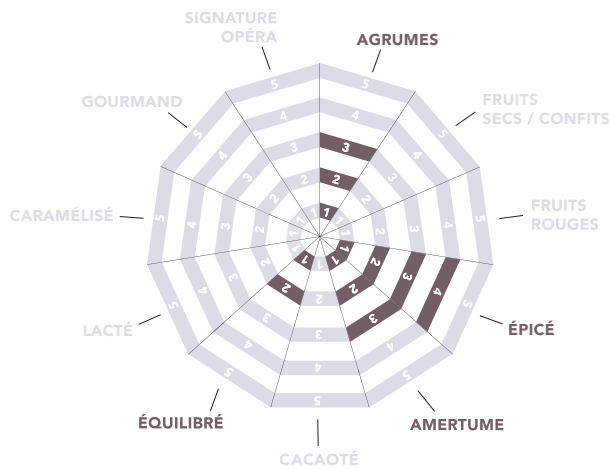
Milieu de bouche

Notes chaudes de pêches avec un côté juteux.

Fin de bouche

Notes de cacao épicées persistantes.

Notes principales



Accords possibles • Orange • Fleur d'osmanthus • Praliné
• Cardamome • Miel

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao*

70% min

Beurre de cacao*

40% min

* Valeurs arrondies.

Ingrédients Pâte de cacao, 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

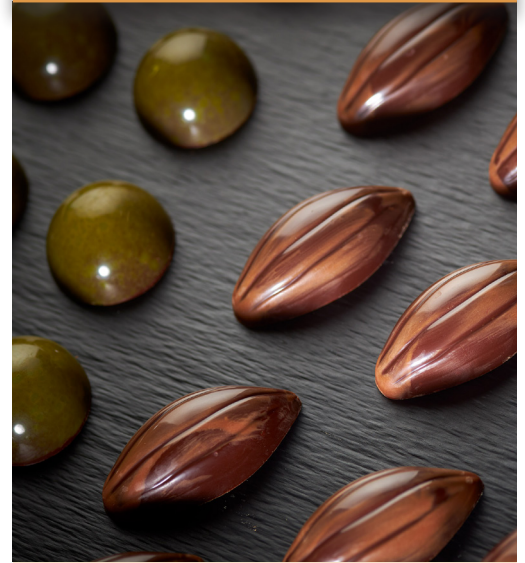
Allergènes

Lait, Lactose, Soja, Huile / Graisse de soja, Fructose.
Convient aux végétariens et végétaliens.

Gamme

LES CLASSIQUES

Chocolats réalisés à partir d'assemblages de masses de cacao mono-origine.



ORIGINE

ASSEMBLAGE CARAÏBES & OCÉAN INDIEN

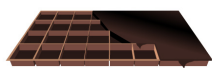
LARGO® 70% est réalisé à partir de plusieurs types de fèves de cacao Premium, chacune de ces fèves bénéficiant d'un traitement adapté.

LARGO® 70% est le fruit d'une recherche approfondie : nous avons associé les arômes de différents cacaos fins, sans ajout de vanille, et ce afin de révéler le goût du cacao intense sans acidité. Au final on obtient un chocolat de couverture propice à tous types d'utilisations, avec un arôme de cacao très intense. Cette recherche est réalisée au sein du «Labo des saveurs», centre névralgique de la création Chocolaterie de l'Opéra®, véritable mini-chocolaterie au service de l'innovation, de l'imagination et de l'aromatique.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Ganache

COURBES DE TEMPÉRATURE

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

Fondre à	42/45°C
Refroidir à	27/28°C
Travailler à	29/30°C

BONBON GANACHE LARGO® 70%

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.



Crème UHT 35% MG	400 g	27 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Sucre inverti	75 g	5 %
Glucose DE60	105 g	7 %
Beurre laitier 82% MG	95 g	6 %
LARGO® 70%	750 g	50 %
Total	1500 g	100 %

PROCÉDÉ :

- Chauffer la crème et les sucres à 65°C.
- Ajouter le beurre.
- Verser sur le chocolat de couverture haché.
- Créer une émulsion.
- Vérifier la température de coulage.
- Couler en cadre chablonné.
- Laisser cristalliser 48h. Découper et enrober.

Pour un cadre de 33/33 sur 1 cm.

LES ATOUTS DE LARGO® 70%

- Puissance équilibrée.
- S'accorde avec tous types de saveurs.



CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

