



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

MADONG™ 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible Moyen Fort

Puissance

Faible Moyen Fort

Persistance

Faible Moyen Fort

Attaque en bouche

Rapide sur des
notes herbacées.

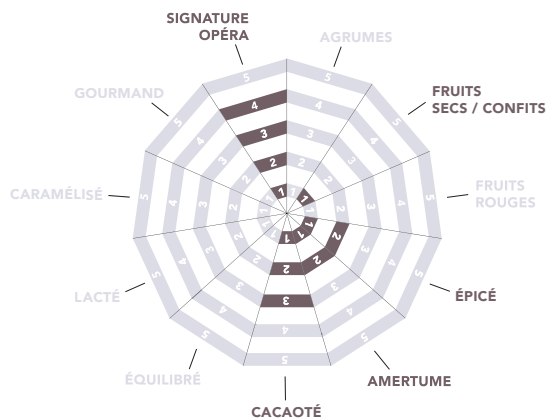
Milieu de bouche

Notes de foin, de
bois fumé et de
cuir.

Fin de bouche

Saveurs boisées,
légèrement
épiciées.

Notes principales



Accords possibles

• Thé



ORIGINE

PAPAOUSIE-NOUVELLE-GUINÉE

Cette île, au «Bout de la Terre» située dans l'océan Pacifique entre l'Australie et la Micronésie, est un terroir à la propre singularité aromatique. Cultivé sur des terres volcaniques, le cacao obtenu possède des caractéristiques aromatiques les plus réputées au monde. Dans les hautes terres de Papouasie-Nouvelle-Guinée, nous nous approvisionnons auprès des rares plantations produisant cette fève d'exception.

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao

70% min

Beurre de cacao*

44%

*Valeurs moyennes.

Ingrédients Pâte de cacao Papouasie-Nouvelle-Guinée, 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

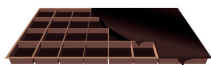
Allergènes

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

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 MADONG™ 70% - DIVO™ 40%

Recettes de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.



Crème UHT 35% MG	350 g	34,48 %
Sucre inverti	70 g	6,90 %
Beurre laitier	75 g	7,39 %
Sorbitol poudre	75 g	1,97 %
MADONG™ 70%	400 g	39,41 %
DIVO™ 40%	100 g	9,85 %
Total	1015 g	100 %

- Mélanger le sorbitol et la crème.
- Bouillir la crème et la trimoline.
- Ajouter en plusieurs fois sur les chocolats (MADONG™ 70% et DIVO™ 40%).
- Créer une émulsion.
- Vérifier la température de coulage.
- À 38°C, ajouter le beurre laitier.

LES ATOUTS DE MADONG™ 70%

- Une recette identique aux autres chocolats de la gamme **Les Pures Plantations™**.
- Une personnalité aromatique forte.
- Une personnalité aromatique forte et unique.
- Un fort taux de beurre de cacao (44%).

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

