



TANNEA® 43%

CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT - MADAGASCAR

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible Moyen Fort

Puissance

Faible Moyen Fort

Persistance

Faible Moyen Fort

Attaque en bouche

Très fraîche, sur le fruit.

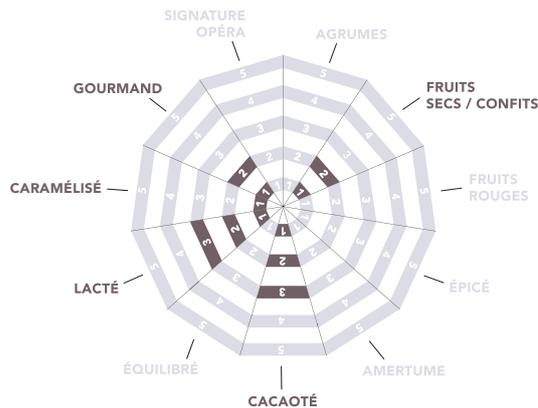
Milieu de bouche

Notes de lait légèrement acidulées avec un bon goût de fruits secs.

Fin de bouche

Gourmande.

Notes principales



Accords possibles

- Framboise
- Citron
- Fruits exotiques
- Thé
- Pécan
- Noisettes

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao*

43% min

Beurre de cacao*

37% min

* Valeurs arrondies.

Ingrédients Pâte de cacao Madagascar, Sucre, Beurre de cacao, Poudre de lait entier, Poudre de lait écrémé. Émulsifiant : lécithine de soja sans OGM.

DDM

18 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.

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

MADAGASCAR

Région : SAMBIRANO

Profil de fèves majoritaire : CRIOLLO

Les fèves de cacao sélectionnées sont produites par une seule ferme AMBOHIMENA SUD située dans le Sambirano, berceau de la culture du cacao à Madagascar.

La méthode de culture qui repose sur les bienfaits d'un écosystème composé de grands arbres, ne nécessite aucun engrais ni pesticide. La mise en place d'un protocole de traitement post-culture très strict, aboutit à la production d'un cacao fin représentatif de ce terroir d'excellence. Des qualités organoleptiques récompensées d'un Award du « Cocoa of Excellence » en 2019.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Tablette

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

GANACHES CADRÉES TANNEA® 43%

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.



Crème UHT 35% MG	390 g	26 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	50 g	3 %
TANNEA® 43%	910 g	61 %
Total	1500 g	100 %

PROCÉDÉ :

- Chauffer la crème et les sucres à 65°C.
- Ajouter le beurre.
- Verser sur le chocolat de couverture lait.
- Créer une émulsion.
- Vérifier la température de coulage (28/30°C).
- Couler en cadre chablonné.
- Laisser cristalliser 48h. Découper et enrober.

INFOS COMPLÉMENTAIRES

Retrouvez sur notre site Internet le reportage sur la plantation Ambohimena Sud réalisé par nos équipes, pour tout comprendre sur la production du cacao utilisé dans la gamme des chocolats TANNEA®. Disponible pour diffusion boutique sur demande.

LES ATOUTS DE TANNEA® 43%

- Un chocolat lait avec des notes marquées de cacao.
- Un sourcing de fèves exclusif : une seule ferme.
- Un partenariat écoresponsable.
- Une vidéo explicative pour vos clients.



CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

