



TEMPO[®] 56%

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

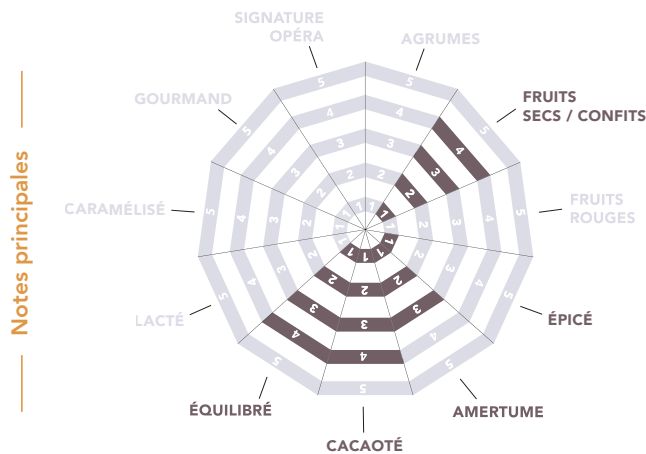
Gourmande sur des notes de raisins secs.

Milieu de bouche

Goût puissant de cacao.

Fin de bouche

Pointe d'acidité et d'amertume.



Accords possibles

- Bergamote
- Framboise
- Thé

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao*

56% min

Beurre de cacao*

30% 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

Région :

AMÉRIQUE DU SUD ET OCÉAN INDIEN

Profil de fèves majoritaire :

CRIOLLO & TRINITARIO

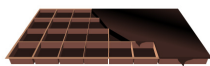
Bien que ce chocolat de couverture rassemble toutes les caractéristiques techniques et gustatives d'un chocolat Pures Plantations[®] d'origine unique, il fait partie de la gamme « Les Classiques » : Une combinaison de fèves de cacao premium dont chaque type de fève aura bénéficié d'un traitement adapté avant d'être associé.

L'alliance de cacaos fins issus d'Amérique du Sud ainsi que de l'Océan Indien, fait de ce chocolat de couverture l'un des incontournables de la gamme.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Glace

COURBES DE TEMPÉRATURE

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

Fondre à	50/55°C
Refroidir à	28/29°C
Travailler à	31/32°C

BONBON GANACHE TEMPO® 56%



Crème 35% MG	490 g	33 %
Sorbitol cristal	70 g	5 %
Glucose DE60	65 g	4 %
Beurre laitier 82% MG	45 g	3 %
TEMPO® 56%	830 g	55 %
Total	1500 g	100 %

- 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 24h, découper et enrober.

Pour un cadre de 33/33 sur 1 cm.

LES ATOUTS DE TEMPO® 56%

- Puissance équilibrée
- Arômes spécifique des tanins
- S'accorde avec tous types de saveurs

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

