



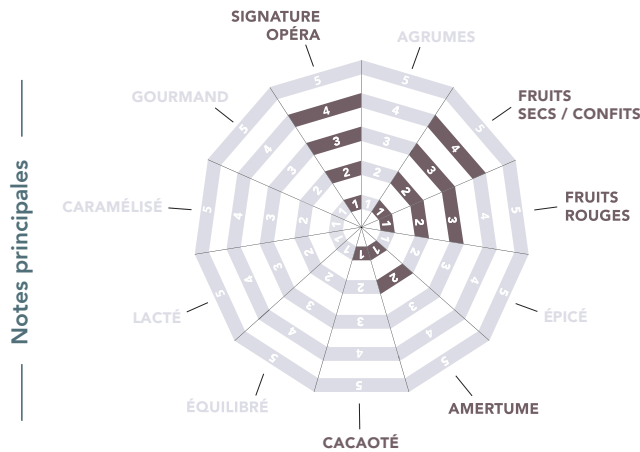
VIBRATO® 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
GUATEMALA & MADAGASCAR

ISSU DE LA TORRÉFACTION SÉQUENCIA TECHNOLOGY®

SEQUENCIA®
Technology

PERSONNALITÉ AROMATIQUE



Accords possibles

- Rhum
- Café
- Menthe
- Framboise

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao*

70% min

Beurre de cacao*

41% min

* Valeurs arrondies.

Ingrédients Pâte de cacao Guatemala, Sucre, Pâte de cacao Madagascar, 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 entièrement raffinée, Fructose.
Convient aux végétariens et végétaliens.

Gamme SEQUENCIA®

Un nouveau mode de torréfaction, unique au monde, qui révèle le vrai goût du cacao. Récompensé du «SIRHA INNOVATION AWARD 2017»



Vérification qualité de torréfaction
Nicolas de Loisy



ORIGINE

GUATEMALA & MADAGASCAR

Profil de fèves majoritaire :
FORASTERO & CRIOLLO

VIBRATO®70%, c'est le mariage de deux origines aux terres contrastées qui donne naissance à un chocolat hors norme.

- Guatemala : des fèves de variété «Mayan Red» produites en mode mono-culture par de petits planteurs propriétaires de leurs terres. Un projet permettant une meilleure rétribution des cultivateurs, un accompagnement technique et une traçabilité absolue.
- Madagascar : issues d'une plantation historique, les fèves sont cultivées sans pesticide, ni engrais. Le processus post-récolte bénéficie d'un protocole strict qui garantit la stabilité aromatique de la production.



Afin de révéler au mieux les subtilités aromatiques de ces fèves d'exception, nous avons effectué une torréfaction séquentielle. Une technique imaginée par nos équipes qui consiste à fractionner en sous-cycles à basse température, le cycle de torréfaction. Cette innovation a été récompensée à l'occasion du salon du SIRHA 2017.

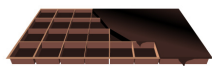


Séquencia® Technology : Innovation n°537259
Recherches co-financées par le Ministère de l'Industrie, le Département des Bouches du Rhône et la Région Provence Alpes Côtes d'Azur.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage



Tablette

COURBES DE TEMPÉRATURE

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

Fondre à	38/40°C
Refroidir à	28/29°C
Travailler à	31/32°C

CARAMEL VIBRATO® 70%

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.

Sirop du glucose	115 g	11 %
Sucre	210 g	21 %
Crème	350 g	35 %
Beurre	195 g	19 %
Sel	2 g	0,2%
VIBRATO® 70%	140 g	14 %
Total	1012 g	100 %

PROCÉDÉ :

- Caraméliser le glucose et le sucre au caramel blond.
- Décuire avec la crème chaude puis redonner un bouillon.
- Incorporer le beurre et à 70°C, verser sur le chocolat de couverture VIBRATO® 70%.
- Mixer pour bien émulsionner.
- Réserver pour le garnissage.

SHORTBREAD CACAO

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.

Beurre	220 g	31 %
Farine	215 g	31 %
CACAO POUDRE 22/24% MG	25 g	4 %
Sucre glace	120 g	17 %
Poudre d'amande blanche	120 g	17 %
Sel	2 g	0,3 %
Total	702 g	100 %

PROCÉDÉ :

- Mélanger tous les ingrédients.
- Réserver au frais et étaler à 2.5 mm.
- Détailler suivant la forme des tablettes et cuire à 155°C pendant 18/20 min.
- Laisser refroidir.

MONTAGE :

- Mouler des tablettes de chocolat de couverture VIBRATO® 70%.
- Garnir de caramel froid (en dessous de 30°C).
- Déposer un shortbread cacao. Laisser crouter 12h.
- Obturer avec du chocolat de couverture VIBRATO® 70%.

INFOS COMPLÉMENTAIRES

Ce chocolat a été réalisé avec le nouveau procédé SÉQUENCIA® TECHNOLOGY. Fruit de 5 années de recherche, la torréfaction séquentielle consiste à moduler la durée et la température durant la torréfaction, ce qui permet de révéler les arômes de la fève de cacao. Les fèves de cacao ainsi torréfiées donnent naissance à un chocolat très original... Un chocolat au goût de fruit, celui de la fève de cacao dont il est issu.

LES ATOUTS DE VIBRATO® 70%

- Un chocolat à la personnalité forte aux accents fruités.
- L'alliance de deux terroirs d'exception.
- Un taux élevé en beurre de cacao pour des applications multiples.



CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

