



GAYAS® 64%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - ÉQUATEUR

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible **Moyen** Fort

Puissance

Faible **Moyen** Fort

Persistance

Faible **Moyen** Fort

Attaque en bouche

Douce et fraîche.

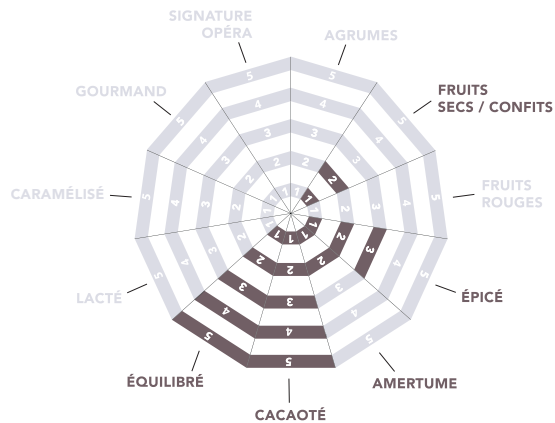
Milieu de bouche

Cacaoté, notes de miel, de fruits cuits et d'épices douces.

Fin de bouche

Sur le cacao et le sucre.

Notes principales



Accords possibles

- Noix de coco
- Noisettes
- Framboise
- Orange

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao

64% min

Beurre de cacao*

37%

* Valeurs moyennes.

Ingrédients Pâte de cacao Équateur, Sucre, Beurre de cacao.
Emulsifiant: lécithine de soja sans OGM.

DDM

24 mois après date de production

Conditionnement

- Sacs de gouttes 5 kg
- Échantillons 100 gr



Conservation

16°C / 18°C à l'abri de la lumière

Allergènes

Soja, peut contenir : lait.
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

ÉQUATEUR

Catégorie de fèves :

ASSS (ARRIBA SUPERIOR SUMMER SELECTO)

Un terroir unique qui réunit des conditions exceptionnelles pour la production et la préservation du fameux cacao « Arriba National ».

Une variété de cacao exclusive aux notes florales et fruitées soutenues d'arômes boisés qui a conquis les équipes de Chocolaterie de l'Opéra®.

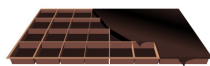
Le Chocolat GAYAS® 64% est au final très doux, plutôt rond et bien équilibré.

Il répond à tous les types d'accord et tous les types d'utilisations.

UTILISATIONS IDÉALES



Enrobage



Moulage

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

BONBON GANACHE GAYAS® 64%



Crème 35% MG	480 g	32 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Sucre inverti	60 g	4 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	60 g	4 %
GAYAS® 64%	750 g	50 %
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 GAYAS® 64%

- Une proportion de 37% de beurre de cacao idéale pour les enrobages.
- Un chocolat d'enrobage avec une belle origine.
- Une palette aromatique qui s'accorde facilement.
- Un rapport qualité-prix très compétitif.

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

