



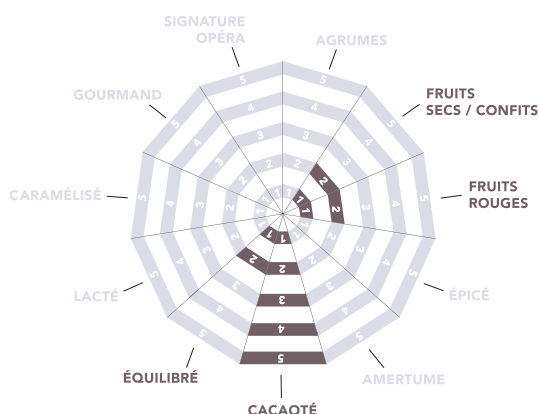
CARUPANO® 62%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - VENEZUELA

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre	Puissance	Persistance
Faible Moyen Fort	Faible Moyen Fort	Faible Moyen Fort
Attaque en bouche	Milieu de bouche	Fin de bouche
Fraîche sur des notes cacaotées.	Notes de fruits rouges confits.	Plutôt poivrée.

Notes principales



Accords possibles

- Noix de coco
- Noisettes
- Framboise
- Orange

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao*

62% min

Beurre de cacao*

31% min

* Valeurs arrondies.

Ingrédients Pâte de cacao Venezuela, 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.

Gamme PURES PLANTATIONS®

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



Statue emblématique à Barlovento

ORIGINE

VENEZUELA

Région : BARLOVENTO

Profil de fèves majoritaire : CARENERO

Depuis le XVe siècle, le Venezuela est réputé pour produire des fèves de cacao remarquables. Il existe d'Est en Ouest de nombreux « Jardins à cacaos » exceptionnels.

Nous avons sélectionné dans la région de Carupano, un cacao de plan Criollo et de type « Carenero ». Il est le symbole des cacaos vénézuéliens avec des qualités aromatiques réellement spécifiques et inégalables.

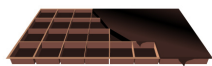
Les fèves de cacao de type « Carenero » sont réputées pour leur saveur à la fois complexe et puissante. Leur production étant assez rare, elles sont souvent utilisées en assemblage.

Avec le chocolat CARUPANO® 62%, une seule et variété de fèves est utilisée afin de mettre en exergue les qualités aromatiques de ce terroir d'exception qu'est le Venezuela.

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 CARUPANO® 62%

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.



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 %
CARUPANO® 62%	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.

INFOS COMPLÉMENTAIRES

La recette du chocolat CARUPANO® 62% permet tous types d'applications mais nous le recommandons particulièrement pour les enrobages, moulages et tablettes. Pour la réalisation de vos ganaches et/ou mousses, nous avons imaginé avec les mêmes fèves de cacao une recette en 70% avec un taux de cacao sec plus élevé.

Deux recettes de chocolat aux arômes identiques pour une utilisation optimisée !

Pour des recettes désuées et cacaotées, optez pour la Pure Pâte Vénézuéla, réalisée avec les mêmes fèves de cacao.

LES ATOUTS DE CARUPANO® 62%

- Une déclinaison en 70%.
- Une seule variété de fèves de cacao Carenero.
- Une palette aromatique bien spécifique.

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

