

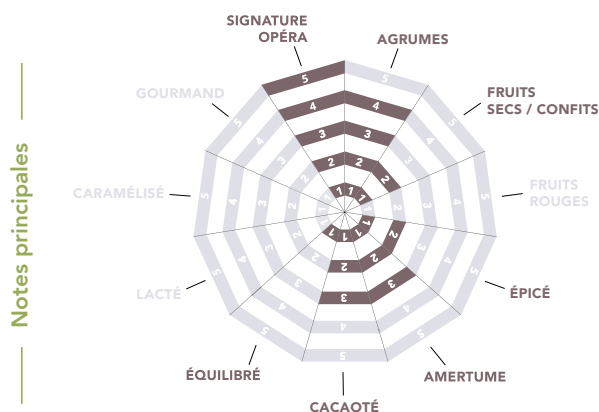


MEKONGA® 70%

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - VIETNAM

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre			Puissance			Persistance		
Faible	Moyen	Fort	Faible	Moyen	Fort	Faible	Moyen	Fort
Attaque en bouche			Milieu de bouche			Fin de bouche		
Franche sur des notes acidulées.			Arômes de torréfaction très chauds, bon goût de cacao.			Notes de fève fraîche.		



Accords possibles

- Praliné
- Poire
- Pêche
- Banane

INFOS TECHNIQUES

Composition

Cacao*

70% min

Beurre de cacao*

44% min

* Valeurs arrondies.

Ingrédients Pâte de cacao Vietnam, Sucre, Beurre de cacao.
Émulsifiant : lécithine de soja sans OGM.

DDM

24 mois après date de production

Conditionnement

- Sacs de gouttes 1,2 kg
- Sacs de gouttes 7,2 Kg
- Échantillons 100 gr



Conservation

12°C/20°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

VIETNAM

Région : DELTA DU MÉKONG

Profil de fèves majoritaire : TRINITARIO

Pour produire MEKONGA® 70%, nous avons mis en place un partenariat avec une petite coopérative familiale, Eritaj, porteuse d'un projet responsable.

Cette entreprise familiale maîtrise parfaitement les différentes étapes de la fabrication d'un cacao fin. Elle a tissé avec les planteurs locaux de solides relations qu'elle accompagne régulièrement pour favoriser une culture durable, en biodiversité avec d'autres arbres fruitiers. Grâce aux efforts déployés, les planteurs bénéficient d'une couverture sociale et d'une rémunération améliorée.

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 MEKONGA® 70%

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France 2011.



Crème 35% MG	400 g	27 %
Sorbitol cristal	75 g	5 %
Sucre inverti	105 g	7 %
Glucose DE60	75 g	5 %
Beurre laitier 82% MG	95 g	6 %
MEKONGA® 70%	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

Retrouvez la richesse aromatique de nos fèves de cacao d'exception dans les produits complémentaires : Pure pâte de cacao d'Origine Vietnam.

LES ATOUTS DE MEKONGA® 70%

- Une recette identique aux autres chocolats de la gamme Pures Plantations®.
- Une personnalité aromatique forte.
- Une traçabilité parfaite avec une seule coopérative et une seule origine, la région de Ben Tre.
- Un projet social en accord avec les attentes des consommateurs.

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

