

# CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - ORIGINE VENEZUELA 76% CACAO MIN. - 4x2KG



Réf DGF: 02143 / Code barre: 3584730 02143 8  
(Révisé le: 24/01/2015)

## **Puissant, racé et épicé**

Chocolat de couverture noir.  
Pâte de cacao d'origine Vénézuéla.  
Cacao total: 76% minimum

## **Conditionnement :**

2 kg de palets emballés dans une poche en plastique placée dans une boîte carton.  
Poids net boîte : 2kg.  
Poids brut boîte: 2.1 kg.  
Dimensions d'une boîte : 170 x 120 x 180 mm  
1 carton = 4 boîtes de 2kg  
Poids net d'un carton : 8 kg  
Poids brut d'un carton : 8.4 kg  
Dimensions d'un carton 348 x 253 x 188 mm

## **Etiquetage :**

Etiquette sur le carton mentionnant :

- \* la liste des ingrédients
- \* le numéro de lot : UU AQQQ (UU= code usine; A= année; QQQ= quantième du jour de fabrication)
- \* la date de fabrication : JJ/MM/AA
- \* la DLUO : MM/AAAA

## **Ingrédients :**

Pâte de cacao du Vénézuéla, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja, arôme naturel de vanille.

Cacao: 76% minimum

Peut contenir des traces de lait, fruits à coques et gluten.

### **Mode d'emploi :**

Application en chocolaterie et confiserie pour l'enrobage des bonbons, moulages, décors et ganaches.

Cristallisation :

Fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes à une température de 50-55°C. Verser les 2/3 sur une table " granit ". A l'aide d'une spatule, mélanger pour amener cette couverture à un léger épaissement et une température de 27-28°C. Puis ajouter le restant de couverture pour remonter à une température de 32-34°C.

### **Conseils d'utilisation :**

Les températures de fusion sont plus élevées que d'ordinaire (32 à 34°C) dues à l'utilisation de beurres de cacao "durs", c'est à dire à point de fusion élevé.

Pour bien réussir vos moulages et bonbons au chocolat, bien respecter la courbe de cristallisation par tempérage.

La température du laboratoire doit être comprise entre 20 et 22°C, les moules doivent être propres et tempérés entre 20 et 22°C.

### **Conditions de stockage :**

Dans un endroit frais et sec, entre 15 et 18°C, à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeur parasite.

### **Conservation :**

A consommer de préférence dans les 24 mois après la fabrication.