Belcolade Noir **Origins Arriba** 66%

Chocolat noir très fluide recommandé pour l'enrobage concu à partir de fèves Arriba d'origine Equateur avec 66% de

Profil aromatique:

Note fruitée de raisin, cacao torréfié et cacao acide.

Fluidité:

Une fluidité idéale pour l'enrobage, le moulage, les tablettes, possibilité également d'aromatiser des mousses, ganaches, intérieur de bonbons

Contient de la lécithine, de la vanille naturelle, 100% pur beurre de cacao.

Tempérage:

- Fondre à 45-50°C,
- Refroidir à 27°C,
- Travailler à 29.6-30.5°C

Disponible en sac de 15 kg. Date de durabilité minimale de 24 mois.



CHOCOLATE'ARTS

Par: Jonathan Mougel

Référence: Bonbons cabosse chocolate world

STREET CHOCOLAT'ART (1 ^{ER} SUR LA PHOTO)	g	SUN CHOCOLATE'ART (3 ^{ÈME} SUR LA PHOTO)	
Belcolade Noir Origins Arriba 66%	QS	Belcolade Noir Origins Arriba 66%	Q
Belcolade Noir Origins Uganda 80%	340	Belcolade Lait Origins Costa Rica 38%	43
Patiscrem PatisFrance	380	Patiscrem PatisFrance	35
Sorbitol	100	Sorbitol	6
Dextrose	93	Dextrose	7
Beurre anhydre	45	Beurre anhydre	3
Glucose 60DE	41	Glucose 60DE	3
Pulvériser le moule de beurre de cacao blanc		Pulvériser le moule en beurre de cacao jaune	

Ρı à 32°C en basse pression, puis une couche de beurre de cacao argentée en pression normale.

Mouler en Noir Origins Arriba 66%.

Fondre le Noir Origins Uganda 80% à 35°C, chauffer la Patiscrem à 40°C et y fondre le sorbitol, le dextrose et le beurre.

Couler sur le chocolat et le glucose puis mixer.

JOIN CHOCOCATCAIN	
(3 ^{ème} SUR LA PHOTO)	9
Belcolade Noir Origins Arriba 66%	Q9
Belcolade Lait Origins Costa Rica 38%	435
Patiscrem PatisFrance	358
Sorbitol	6(
Dextrose	76
Beurre anhydre	35
Glucose 60DE	36

orange et blanc à 32°C en basse pression puis une couche de beurre de cacao argentée en pression normale.

Mouler en Noir Origins Arriba 66%.

Fondre le Lait Origins Costa Rica 38% à 35°C, chauffer la Patiscrem à 40°C et y fondre le sorbitol, le dextrose et le beurre.

Couler sur le chocolat et le glucose puis mixer.

JUNGLE CHOCOLATE'ART (ZÈME SLIR LA DHOTO)

(L JON LA FITOTO)	9
Belcolade Noir Origins Arriba 66%	QS
Belcolade Lait Origins Venezuela 43%	435
Patiscrem PatisFrance	358
Sorbitol	60
Dextrose	76
Beurre anhydre	35
Glucose 60DF	36

Pulvériser le moule de beurre de cacao jaune, puis vert, puis blanc à 32°C en basse pression. Pulvériser ensuite une couche de beurre de cacao argentée en pression normale.

Mouler en Noir Origins Arriba 66%.

Fondre le Lait Origins Venezuela 43% à 35°C, chauffer la Patiscrem à 40°C et y fondre le sorbitol, le dextrose et le beurre.

Couler sur le chocolat et le glucose puis miyer

ASIA CHOCOLATE'ART

(4 ^{EME} SUR LA PHOTO)	g
Belcolade Noir Origins Arriba 66%	QS
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	374
Patiscrem PatisFrance	360
Sorbitol	100
Dextrose	93
Beurre anhydre	45
Glucose 60DE	41

Pulvériser le moule en beurre de cacao rouge et bleu à 32°C en basse pression puis en pression normale.

Mouler en Noir Origins Arriba 66%.

Fondre le Lait Origins Vietnam 73% à 35°C, chauffer la Patiscrem à 40°C et u fondre le sorbitol, le dextrose et le beurre.

Couler sur le chocolat et le glucose puis mixer.

