

Les Chocolats de couverture DGF Royal, pour le plaisir du chocolat vrai...



Qualité, saveur, tradition... Pour vous apporter le meilleur du vrai chocolat, nous contrôlons avec rigueur l'amont de notre production, sélectionnons et assemblons, pour vous, les meilleures fèves de cacao. DGF Royal, une gamme de chocolats de

couverture très équilibrée, née des meilleurs crus, élaborée avec du pur cacao et perfectionnée inlassablement pour des artisans exigeants. Notre métier, vous offrir toute la noblesse d'un chocolat de qualité.

Le premier indice de la qualité d'un chocolat est sa composition. Un chocolat noir de qualité renferme essentiellement de la pâte de cacao, du beurre de cacao, du sucre. Plus le pourcentage de cacao qu'il renferme est élevé, moins il contient de sucre, et plus son goût sera prononcé !

Les plus qualité

- Des produits présentés en Louis pour une facilité d'utilisation et une mise en température aisée.
- Des couvertures d'une grande fluidité
- Des beurres de cacao plus durs

Conservation / Stockage

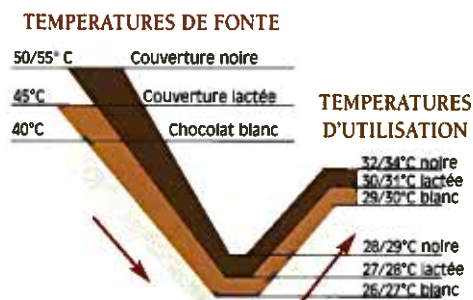
Le chocolat est une matière fragile qui exige un traitement hautement privilégié. L'humidité et les odeurs peuvent détériorer les qualités du chocolat.

De plus, il craint la chaleur et les changements de température. Il faut donc le stocker dans un endroit frais et sec, à une température comprise entre 15 et 18°C à l'abri de la lumière. Exclure systématiquement le stockage au réfrigérateur. La chaleur et les changements de température provoquent un blanchissement,

c'est un signe que la cristallisation des matières grasses n'est plus homogène puisqu'elles remontent en surface. Ce n'est cependant pas un signe d'altération de la qualité. Il suffit de le faire fondre et de reproduire la courbe de cristallisation pour qu'il retrouve son aspect original.

Afin de préserver toutes les qualités organoleptiques, nous vous conseillons de conserver le chocolat dans son emballage d'origine et de bien refermer l'emballage après chaque utilisation.

Conseils d'utilisation



- Pour vos moulages et réalisation de pièces commerciales
- Idéal pour vos enrobages et garnitures.

Pour bien réussir vos moulages et vos bonbons de chocolat, vous devez respecter LA CRISTALLISATION par tempérage. Ces températures d'utilisation sont exceptionnelles car les couvertures DGF sont enrichies en beurres de cacao sélectionnés par rapport à leurs caractéristiques de cristallisation, ce qui permet une courbe de cristallisation optimale.

IMPORTANT : la température de votre laboratoire devra être comprise entre 20 et 22°C avec une hygrométrie conseillée de 60% maximum. Vos moules devront être propres et tempérés entre 20 et 22°C.

CHOCOLATS DE COUVERTURE

		Unité de vente		DLUO
Noir TRINIDAD 49.5% cacao min.		10kg	Sac 20kg	24 mois
Noir YUCATAN 55% cacao min.	2kg	10kg	Sac 20kg	24 mois
Noir CARACAS 58.5% cacao min.		10kg	Sac 20kg	24 mois
Noir GUAYAQUIL 64% cacao min.	2kg	10kg	Sac 20kg	24 mois
Noir CARAIBES 72% cacao min.	2kg	10kg	Sac 20kg	24 mois
PÂTISSIER 49.5% cacao min.		Pain 2,5kg		24 mois
Noir fondante CONFISEUR 55% cacao min.		Pain 2,5kg		24 mois
Noir fondante MI-AMÈRE CARACAS 58.5% cacao min.		Pain 2,5kg		24 mois
Noir fondante EXTRA BITTER 64% cacao min.		Pain 2,5kg		24 mois
Noir fondante SUPER EXTRA BITTER 72% cacao min.		Pain 2,5kg		24 mois
Lait TROPICANA 35% cacao min.	2kg	10 kg	Sac 20kg	18 mois
Lait MARACAIBO 38% cacao min.		10 kg	Sac 20kg	18 mois
Lait JAVA 36.4% cacao min.		Pain 2,5kg	10 kg	18 mois
Lait SUPÉRIEURE 38% cacao min.		Pain 2,5kg		18 mois
Lait CONFISEUR 35% cacao min.		Pain 2,5kg		18 mois
Chocolat BLANC 30% cacao min.	2kg	10 kg	Sac 20kg	18 mois
Chocolat BLANC ABSOLU	2kg	10 kg	Sac 20kg	18 mois
Noir au CAFÉ 64% cacao min.	2kg			24 mois
Noir goût ORANGE 60% cacao min.	2kg			24 mois
Lait goût CARAMEL 36% cacao min.	2kg	10 kg		18 mois
Lait goût NOISETTES 34% cacao min.	2kg			18 mois
Noir aux ÉPICES 64% cacao min.	2kg			24 mois

NOIR
cacao min.
cacao min.
cacao min.
cacao min.
cacao min.
cacao min.
AS 58,5% cacao min.
4% cacao min.
BITTER 72% cacao min.

U LAIT
cacao min.
cacao min.
min.
cacao min.
cacao min.

NC
% cacao min.
ABSOLU

ROMATISE
% cacao min.
E 60% cacao min.
MEL 34% cacao min.
64% cacao min.
ETTE 34% cacao min.

des idées recettes
te Internet :