

TECHNIQUES DE TEMPÉRAGE

TEMPERING TECHNIQUES

			% CACAO % COCOA	% MT. GR. % TOTAL FAT	% SUCRE % SUGAR
CHOCOLATS DE PLANTATION	PLANTATION CHOCOLATES	Plantation El Jardín Noir 75 % 	75	43,5	25
		Plantation Mokaya Noir 75 % 	75	43,5	25
		Plantation Los Anconès Noir 73 % 	73	43,5	27
		Plantation Vila Gracinda Noir 73 % 	73	43	27
		Plantation Mangaro Noir 71 % 	71	45	29
		Plantation La Laguna Noir 70 % 	70	42	30
		Plantation Riachuelo Noir 70 % 	70	42	30
		Plantation Riachuelo Lait 51 % 	51	49	18
		Plantation Mangaro Lait 50 % 	50	46	20
		Plantation La Laguna Lait 47 % 	47	43,5	22
CHOCOLATS «GRANDS CRUS BIO»	«ORGANIC GRANDS CRUS» CHOCOLATES	San Martín Noir Bio 70 % 	70	42	30
		Guayas Noir Bio 70 % 	70	42	30
		San Martín Lait Bio 48 % 	48	46	28
CHOCOLATS GOURMANDS	GOURMET CHOCOLATES	Z♦Café Noir 60 % 	60	39	32
		Z♦Karamel Lait 43 % 	37	39	41

Les chocolats CLUIZEL se présentent sous forme de Mini Grammes®, pastilles de 0,25 gramme, pour une utilisation facile, rapide, propre et précise.

CLUIZEL chocolates come in the form of Mini Grammes®, 0.25-gram wafers designed for convenience and clean, quick, precise use.