



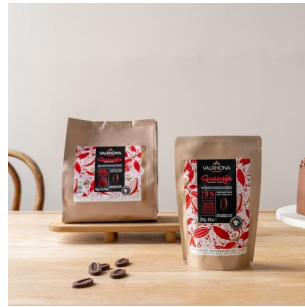
0309397297

## Fèves chocolat noir Guanaja 70% 250 g



Valrhona

- Cacao minimum 70 %
- Fonte rapide en petites fèves
- Idéal ganaches, mousses, enrobages



## Fèves Valrhona chocolat noir Guanaja 70 % 250 g

Les **fèves chocolat noir Guanaja 70 % 250 g** Valrhona sont parfaites pour ceux qui veulent travailler un grand chocolat de couverture à la maison comme en labo. Présentées en petites fèves faciles à doser, elles fondent rapidement et offrent une texture fluide idéale pour la pâtisserie et la chocolaterie.

Avec leur assemblage de cacaos soigneusement sélectionnés, ces fèves développent une amertume maîtrisée et des notes chaudes, grillées et équilibrées. Elles conviennent aussi bien aux ganaches, mousses et crémeux qu'aux enrobages, moulages ou glaces et sorbets.

Enfin, **les cacaos sont tracés depuis les producteurs**, dans une démarche de sélection exigeante et responsable.

## Les caractéristiques des fèves chocolat noir Guanaja 70 % 250 g

- Chocolat noir de couverture 70 % minimum de cacao, pur beurre de cacao
- Fèves pratiques à peser, à faire fondre et à tempérer, pour un travail précis
- Profil aromatique équilibré avec une amertume marquée et des notes grillées chaudes
- Multiples usages possibles: ganache, mousse, crémeux, enrobage, moulage, tablettes, glaces et sorbets
- Cacaos tracés depuis les producteurs, sélectionnés par Valrhona
- Conditions de conservation simples: entre 16 et 18 °C, à l'abri de l'humidité et des odeurs
- Produit élaboré dans un atelier utilisant du lait, avec possible présence de fruits à coque et soja

## Un chocolat de couverture puissant et polyvalent pour vos créations

Le grand avantage des fèves Valrhona chocolat noir Guanaja 70 % 250 g est leur capacité à apporter une vraie signature aromatique à vos desserts. Ce chocolat développe une **amertume profonde mais parfaitement équilibrée**, relevée par des notes grillées et chaudes qui donnent du relief aux ganaches, mousses ou crémeux.

Grâce à sa teneur en cacao de 70 %, il offre une belle intensité sans dominer les autres ingrédients, ce qui permet de jouer facilement avec les fruits, les épices ou les fruits secs. La forme en fèves assure une **fonte rapide et homogène**, très pratique pour maîtriser les courbes de tempérage ou ajuster une émulsion.

Que vous souhaitiez couler des tablettes fines, enrober des bonbons chocolat ou réaliser une glace au chocolat bien ronde en bouche, Guanaja reste stable. C'est un chocolat de couverture polyvalent qui répond aux exigences des chocolatiers, tout en restant accessible aux passionnés.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	7 cm	largeur	14 cm
Longueur	21 cm	Poids	250 g

Référence : 0309397297

Produit de la même gamme	
0300000958	Feves chocolat blanc ivoire 35% 1kg
0300001964	Feves chocolat blond dulcey 32% 1kg
0300000957	Feves chocolat lait jivara 40% 1kg
0300000956	Feves chocolat noir caraibes 66% 1kg
0300000955	Feves chocolat noir guanaja 70% 1kg
0309397301	Feves chocolat noir manjari 64% 250g
0309397297	Feves chocolat noir guanaja 70% 250g
0309397293	Feves chocolat noir caraibe 66% 250g
0309397289	Feves chocolat lait jivara 40% 250g
0309397285	Feves chocolat lait caramelia 36% 250g
0309397253	Feves chocolat blond dulcey 35% 1kg
0309397241	Feves chocolat blond dulcey 35% 250g
0309397346	Feves chocolat blanc ivoire 35% 250g
0300000959	Feves chocolat lait caramelia 36% 1kg
0309439423	Feves chocolat komunto 80% 250g