

## Chocolat blanc

Chocolat blanc, en gouttes, pistoles ou palets, en seau, carton ou sachet de 5 kg.

Le chocolat blanc s'emploie pour l'élaboration de moulages ou de décors pour la pâtisserie. Il peut aussi servir pour la confection de mousses ou ganaches, généralement utilisées comme garniture de divers entremets ou macarons.

La quantité de beurre de cacao mise en œuvre dans nos offres de chocolat blanc est relativement homogène puisqu'elle oscille entre 29 et 30,5%. Pour information, la réglementation impose un minimum de 20% de beurre de cacao dans le chocolat blanc. On constate également que le lait contenu dans nos offres est en poudre. Cela évite un apport d'eau (contrairement au lait liquide) qui nuirait à la qualité du chocolat et ne permettrait pas sa conservation. Par contre, la teneur et le type de lait utilisés sont loin d'être identiques. Ainsi, alors que deux offres ne contiennent que du lait entier (27,4%), deux autres sont préparées avec 21% de lait entier et 5%

de lait écrémé. Enfin, la dernière offre ne contient que 15,7% de lait écrémé mais on remarque un ajout de matières grasses laitières anhydres de 4%. Malgré ces différences qui influent sur le goût du chocolat et le taux de lipides (34,8 à 40%), nos offres sont en accord avec la réglementation : elles possèdent toutes plus de 14% de matière sèche provenant de produits laitiers, dont pas moins de 3,5% de matière grasse lactique (entre 4 et 7%). A noter tout de même que l'ingrédient principal du chocolat blanc reste le sucre. Celui-ci représente entre 41,1 et 47,5% du produit fini.

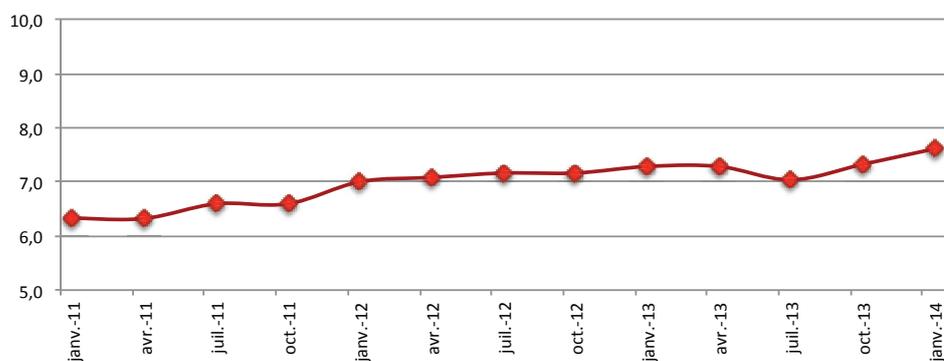


### Question d'un acheteur

**Comment fait-on pour obtenir un chocolat qui soit blanc alors que ce n'est pas vraiment la couleur du chocolat ?**

Pour le chocolat blanc, on ne se sert pas des deux parties composant la pâte de cacao mais uniquement du beurre de cacao qui est de couleur blanche ou crème. Ensuite, l'ajout de lait et de sucre n'apporte pas de couleur supplémentaire.

### Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Additionné de crème de marrons, le chocolat blanc vous permettra de réaliser un chocolat chaud original et savoureux.

#### THÈMES & RECETTES

**Le printemps :** Verrine aux gariguettes  
**Les USA :** Cookies black & white

### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Sodium	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	16716	586 kcal	7,0%	50,0%	NC	40,0%	25,0%	140 mg	250 mg	CHOCOLATERIE WEISS Weiss
FRANCE FRAIS	117725	586 kcal	7,0%	50,0%	NC	40,0%	25,0%	140 mg	250 mg	CHOCOLATERIE WEISS Campagne de France
EPISAVEURS	15396	568 kcal	6,1%	57,2%	56,9%	34,8%	22,0%	64,5 mg	159 mg	BARRY CALLEBAUT Cacao Barry
PRO A PRO	52653	571 kcal	7,0%	54,0%	54,0%	36,0%	22,0%	90 mg	NC	DIPA INDUSTRIE Pupier
TRANSGOURMET	130476	571 kcal	7,0%	54,0%	53,8%	36,0%	22,2%	90 mg	NC	TRANSGOURMET Legave

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de cacao et %	Type de produit laitier et %	Type de sucre et %	Industriels Marque
BRAKE	16716	goutte, 2 g	beurre de cacao 29% minimum	lait en poudre entier 27,4%	sucre 41,1%	CHOCOLATERIE WEISS Weiss
FRANCE FRAIS	117725	goutte, 2 g	beurre de cacao 29% minimum	lait en poudre entier 27,4%	sucre 41,1%	CHOCOLATERIE WEISS Campagne de France
EPISAVEURS	15396	pistole, poids NC	beurre de cacao 30,5%	lait en poudre écrémé 15,7%, matière grasse laitière anhydre 4%	sucre 47,5%	BARRY CALLEBAUT Cacao Barry
PRO A PRO	52653	palet, 1 à 2 g	beurre de cacao 30%	lait en poudre entier 21%, lait en poudre écrémé 5%	sucre 43%	DIPA INDUSTRIE Pupier
TRANSGOURMET	130476	palet, 1 à 2 g	beurre de cacao 30%	lait en poudre entier 21%, lait en poudre écrémé 5%	sucre 43%	TRANSGOURMET Legave

	Référence	Arôme et % Agent de texture et %	Pays de transformation	DLUO, Stockage	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	16716	extrait de vanille < 1%, lécithine de soja < 1%	France	24 mois, entre 16/18°C	seau polypropylène, couvercle refermable clipsé, 5 kg, 1 x 5 kg	CHOCOLATERIE WEISS Weiss
FRANCE FRAIS	117725	extrait de vanille < 1%, lécithine de soja < 1%	France	24 mois, entre 16/18°C	seau polypropylène, couvercle refermable clipsé, 5 kg, 1 x 5 kg	CHOCOLATERIE WEISS Campagne de France
EPISAVEURS	15396	vanille naturelle %NC, lécithine de soja %NC	Belgique	12 mois, entre 12/20°C	étui carton, 5 kg, 4 x 5 kg	BARRY CALLEBAUT Cacao Barry
PRO A PRO	52653	arôme de vanille < 1%, lécithine de tournesol < 1%	France	18 mois, stockage NC	sachet plastique, 5 kg, 1 x 5 kg	DIPA INDUSTRIE Pupier
TRANSGOURMET	130476	arôme de vanille < 1%, lécithine de tournesol < 1%	France	18 mois, entre 15/18°C	sachet plastique, 5 kg, 1 x 5 kg	TRANSGOURMET Legave

Nos offres de chocolat blanc sont souvent désignées sous le terme "chocolat de couverture" puisque la présentation (palet, goutte ou pistole) le destine principalement à être fondu pour la décoration en pâtisserie ou en chocolaterie. Toutefois, si cette désignation "de couverture" est réglementée pour le chocolat noir (composition d'au moins 35% de matière

sèche totale de cacao, dont pas moins de 31% de beurre de cacao et pas moins de 2,5% de cacao sec dégraissé) ou pour le chocolat au lait (composition minimum de 31% de beurre de cacao), elle ne l'est pas pour le chocolat blanc.

