



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LE BONBON GANACHE ET PORTO RAMOS PINTO 20 ANS

LYCÉE : Lycée Professionnel Jean-de-La-Taille à Pithiviers

CLASSES : terminale BAC PRO (3 ans)

RÉGION : Centre

Présentation des produits

ANALYSE SENSORIELLE :

A l'œil : un bonbon à base de chocolat issu du commerce équitable et d'une très belle finition.

Au toucher : craquant, cassant et souple à la fois.

Au goût : un mélange harmonieux de ganache et sirop au vieux porto qui renforce la présence d'un grand cru de chocolat.



Ganache au porto



DESCRIPTION DU PORTO :

A l'œil : blanc paille de couleur soutenue, limpide et lumineuse.

Au nez : fruits cuits, pruneaux et un peu de torrification

Au goût : attaque franche, équilibré, souple, demi-sec, chaud en bouche avec une très bonne persistance aromatique





FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LE BONBON GANACHE ET PORTO RAMOS PINTO 20 ANS

UN PEU D'HISTOIRE :

La chocolaterie artisanale ALEX OLIVIER à Neuville aux Bois, fabriquant depuis 1927, élabore des chocolats fins dans le respect de la tradition artisanale française avec des chocolats équitables et bio, « meilleurs pour les producteurs de cacao et meilleurs pour l'environnement »

A la suite d'une dégustation professionnelle, Serge Guglielmi, ancien directeur commercial de la maison Wolfberger et directeur de la chocolaterie Alex Olivier, s'est montré tout de suite très intéressé par des essais de fabrication en incorporant un grand porto dans une recette de ganache.

Sa collaboration avec le lycée professionnel ne se limite pas à cette simple production, mais un grand projet « chocolat » avec plusieurs temps forts a été mené sur l'année scolaire 2011-2012 avec une classe de terminale Bac Pro Restauration (visites de sites, interventions professionnelles. participation à une grande soirée au menu tout chocolat...)

COMMERCIALISATION :

Tendre et moelleuse, la ganache se marie très bien au porto Ramos Pinto 20 ans d'âge, et réveille le côté torréfié du porto, avec en plus, la puissance et la longueur en bouche d'un très grand porto.

En associant le bonbon ganache au service d'un grand cru de café, le mariage du café et du chocolat au porto apporte un grand moment de dégustation à la fin du repas. Il laissera un souvenir marquant à vos clients.