



Compoz

La nueva era de
la emoción de
chocolate

Imaginar, crear, vibrar...
hasta el infinito.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Compoz, la nueva era de la emoción de chocolate

Desde su creación, la Casa Valrhona sobrepasa los límites de la **innovación** para inspirar a los artesanos chocolateros y chefs pasteleros. Hoy da un paso más allá **compartiendo su saber hacer de mezclador** con **COMPOZ**, una solución inédita que abre la puerta a una nueva era de la emoción de chocolate.

Esta **innovación rompedora** va a revolucionar la creación del **chocolate en los obradores** de los profesionales de la gastronomía dulce. Ofrece una **experiencia sensorial personalizada** que invita a **expresar su singularidad**. Gracias a una solución digital, el **Valrhona Lab**, que permite a los **chefs y artesanos mezclar las bases aromáticas**, puede crear su **identidad de chocolate** y enriquecer así la **paleta aromática del chocolate excepcional**.



Liberar la creatividad de la pastelería y revelar su sello personal

En el universo apasionante de la pastelería, innovar es ante todo contar una nueva historia a través de sus creaciones, redescubriendo la pasión de su oficio. También es **crear lo inédito, expresar su singularidad y ofrecer a sus clientes una experiencia sensorial única**. Sin embargo, para los chefs de restauración o tienda, innovar se transforma a menudo en una carrera a contrarreloj, necesitando medios, a veces importantes, y una inspiración continua para desmarcarse y continuar seduciendo a una clientela exigente, siempre en busca de innovación.

Consciente de las expectativas de los chefs y las dificultades de sus oficios, Valrhona ha imaginado para ellos una solución inédita que simplifica el trabajo de creación para dar vida a recetas singulares, auténtico **reflejo de la identidad de cada artesano**. Con COMPOZ, **crear se convierte en una aventura accesible**, permitiendo a cada chef **revindicar plenamente el origen de sus creaciones**. Es la oportunidad para estos apasionados de transmitir sus emociones y su saber hacer en cada una de las historias que quieren contar, gracias a una **asociación de sabores y de aromas única, un sello personal**.

COMPOZ se dirige a los chefs que desean **probar asociaciones innovadoras, a los que sueñan con tener una cobertura única** o simplemente a los artesanos que hacen evolucionar su oferta al ritmo de las estaciones y buscan continuamente nuevas ideas y creaciones.

COMPOZ ofrece a los chefs las claves para expresar su personalidad con un chocolate único: el suyo.

Un proceso de creación

en el que la marca acompaña a los chefs a través de un ritual de 4 etapas:

1.

**DESPERTAR
LOS SENTIDOS**
con el descubrimiento de las notas de cacao, lacteadas, especiadas... de 10 bases aromáticas.

2.

COMPONER
su sello de sabor con la ayuda de una solución digital: el Valrhona Lab.

3.

CREAR
una infinidad de recetas mezclando las bases elegidas, unas con otras.

4.

VIBRAR
degustando su creación personalizada, que enriquecerá la paleta aromática del chocolate excepcional.





Imaginar, crear, vibrar... hasta el infinito

La gama COMPOZ cuenta en la actualidad con 10 bases repartidas en 4 grandes familias: cacaos, de leche (y vegetal), dulces y especiadas. Estas bases listas para usar se mezclan para crear su chocolate a medida.

#1 FAMILIA CACAO

Estas 4 bases con un **alto porcentaje de cacao** proceden de orígenes geográficos muy diferentes y revelan **aromas únicos y diferenciadores**. Se trata de referencias de la gama **Confection 80 %** cuya composición sin manteca de cacao, es óptima para mezclarse con las otras bases COMPOZ.

GHANA 80% Este puro origen revela un perfil aromático típico de las tierras ghanesas. Libera notas de vainilla y de coco, así como aromas a cacao y almendras y avellanas tostadas y deja un ligero amargor en boca al final de la degustación.

MADAGASCAR 80% Esta base de cacao es el reflejo de la región malgache, principalmente por la presencia de una acidez muy marcada, así como la explosión en boca de aromas de frutos rojos. Se distingue también por sus notas de grué tostado muy presente y por un amargor equilibrado al final de la degustación.

ÉQUATEUR 80% Esta base ofrece notas ligeramente vegetales y amaderadas, así como aromas de especias dulces. La degustación se termina por un amargor muy presente en boca y una ligera astringencia, característica de la región ecuatoriana.

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80% La degustación de este cacao 80 % revela aromas de frutas maduras, también llamados aromas alcanforados, típicos del cacao de República Dominicana. Desvela también notas ligeramente avainilladas y de cacao, así como un sabor muy acidulado en boca.

#2 FAMILIA DE LECHE

Estas **3 bases, entre ellas 1 opción vegetal**, son indispensables para añadir la **untuosidad de la leche** a una cobertura, pero también para realizar preparaciones creativas y sorprendentes. Facilitan la creación de chocolates con leche o blancos de diferentes porcentajes, sin pasar por el uso de leche en polvo: **su granularidad minuciosamente trabajada** permite obtener **chocolates de una buena finura en boca**.

LECHE ENTERA para el dulzor y la exquisitez.

LECHE FERMENTADA para aportar originalidad con notas muy ácidas que se parecen a las del yogur o el cheesecake.

SARACENO TOSTADO una base vegetal con aromas de cereales tostados y frutos secos que permite responder a las demandas de cada cliente, incluyendo las personas que necesitan regímenes sin lactosa o veganos.

#3 FAMILIA DULCE

Esta base es esencial para ajustar el porcentaje de una cobertura: permite aportar el poder endulzante a una receta manteniendo al 100 % el equilibrio de su chocolate.

#4 FAMILIA ESPECIADA

Estas 2 bases se proponen gracias a la maestría de NOROHY, marca que comparte los valores de compromiso e innovación de Valrhona. Después del éxito de su pepita TADOKA de vainilla (un bloque para fundir o rallar para utilizar la dosis justa como decoración o condimento), Norohy desvela una nueva referencia para alegrar fácilmente sus creaciones con notas ahumadas.

TADOKA VANILLIA es un concentrado explosivo de sabores. Esta pepita avainillada libera notas amaderadas, florales y anisadas gracias a dos variedades de vainas seleccionadas con cuidado: Planifolia, procedente de Madagascar, y Tahitensis, de Papúa Nueva Guinea.

TADOKA AHUMADA es LA novedad que permite aportar notas ahumadas, habitualmente difíciles de obtener y dosificar en cocina. Sus notas cálidas y ahumadas vienen del pimentón español de la región de la Vera que se trabaja según un saber hacer único y es secado lentamente al fuego de madera de roble. Este proceso permite proteger todas las notas ahumadas del pimentón sin añadir nunca picante.

Estas 10 bases repartidas en 4 familias son el punto de partida de COMPOZ e irán aumentando progresivamente para seguir dando claves a los chefs y artesanos para la creación de su sello de chocolate.

Más allá de ser una innovación de producto, COMPOZ es también una **innovación de servicio** gracias al **Valrhona Lab**, que acompaña a los profesionales en la creación de su chocolate a medida. Esta **solución digital guía a los chefs en su proceso de creación** para permitirles crear una infinidad de recetas, ajustarlas y perfeccionarlas. La plataforma **se adapta en función de las expectativas de cada usuario**, ya sea que esté en busca de un acompañamiento detallado con consejos en la selección y la mezcla de diferentes bases o bien que busque simplemente un soporte que guarde en la memoria las pruebas realizadas durante las sesiones de exploración o las recetas de chocolates completadas.





Una nueva comunidad de chefs

COMPOZ, es una innovación protegida (patente registrada), fruto de más de tres años de investigación y desarrollo. Es también y, sobre todo, una solución inédita creada con la participación de chefs pasteleros y chocolateros de renombre de toda Francia.

Esta comunidad inspiradora, auténtico ecosistema de compañeros y expertos de Valrhona, participará en la construcción del chocolate del mañana. Así lo atestiguan los primeros comentarios de los chefs que han tenido la suerte de descubrir COMPOZ en primicia:

“Habrá un antes y un después de COMPOZ”
Marius Dufay, chef pastelero, Mirazur***

“Realmente estamos impresionados con la idea. [...] La innovación rupturista toma sentido y nos abre un campo de posibilidades que es muy extenso e inspirador para nosotros. [...] Nos damos cuenta de que tenemos un panel de recetas casi infinitas delante de nosotros.”

Pascal Hainigue, chef pastelero de l'Auberge de l'III**

“Cada vez es más raro encontrar nuevos productos. Con las frutas casi se ha hecho todo [...] Y esto es un nuevo terreno de juego. Aprendemos a hacer chocolate, es muy loco para un pastelero.”

Pierre-Jean Quinonero, chef pastelero del Grand Hôtel Cap-Ferrat

“Lo que me encanta es la libertad que tenemos y que nunca antes hemos tenido si no se hace Bean to bar. [...] Esto nos da la libertad para pequeñas y grandes cantidades, para crear pequeños productos, para expresarnos con un chocolate 100 % personalizado.”

Arnaud Mathez, chef pastelero, Jardin Sucré

“Siempre es un poco difícil sorprenderse. Descubrimos tantos productos, tantas cosas. [...] esto no es un nuevo producto, es verdaderamente un nuevo concepto, esto nos abre un terreno de juego inmenso.”

Léandre Vivier, chef pastelero de Burgundy

Las bases de la gama COMPOZ están **disponibles en bolsas de 3 kg** de habas o gotas para las familias de cacao, leche y dulce, y en **bolsas de 250 g** para Tadoka Vainilla y Ahumada.

Un **Kit Descubrimiento**, compuesto por la totalidad de la gama en formatos reducidos de 250 g, también está disponible para los chefs y artesanos que quieran probar **COMPOZ** y **componer sus primeras recetas**.

Los profesionales que quieran unirse al movimiento y crear su chocolate a medida podrán **descubrir COMPOZ en el SIRHA Lyon**.

Nos vemos del 23 al 27 de enero de 2025 :

- en el stand Valrhona situado en el Village des Partenaires

La gama COMPOZ estará disponible a partir de finales de enero de 2025.

Sobre Valrhona

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañero de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión (“Juntos, hagamos bien lo que es bueno”) expresa la fuerza de su compromiso. Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Construir relaciones directas y a largo plazo con los productores, investigar la próxima innovación de chocolate y compartir conocimientos: estas son las razones que motivan a Valrhona en su día a día. Siempre junto a los chefs, Valrhona apoya a los artesanos y los acompaña en la búsqueda de la singularidad superando sin cesar los límites de la creatividad.

Desde enero de 2020, Valrhona es una B Corporation®. La Casa está orgullosa de haber obtenido por segunda vez este exigente sello en enero de 2024. Esta certificación recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible Live Long, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.

Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate responsable. El 100 % de nuestras habas de cacao son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde viene el cacao, quién lo ha cultivado y que ha sido producido en buenas condiciones. Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

www.valrhona.com

Contacto de prensa:

Maria Ribas

M. maria.ribas@valrhona-selection.com

Enlace para descargar las imágenes:

<https://bit.ly/COMPOZ>

