

TABLETAS

BY
LOS INDISPENSABLES




VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE


VALRHONA

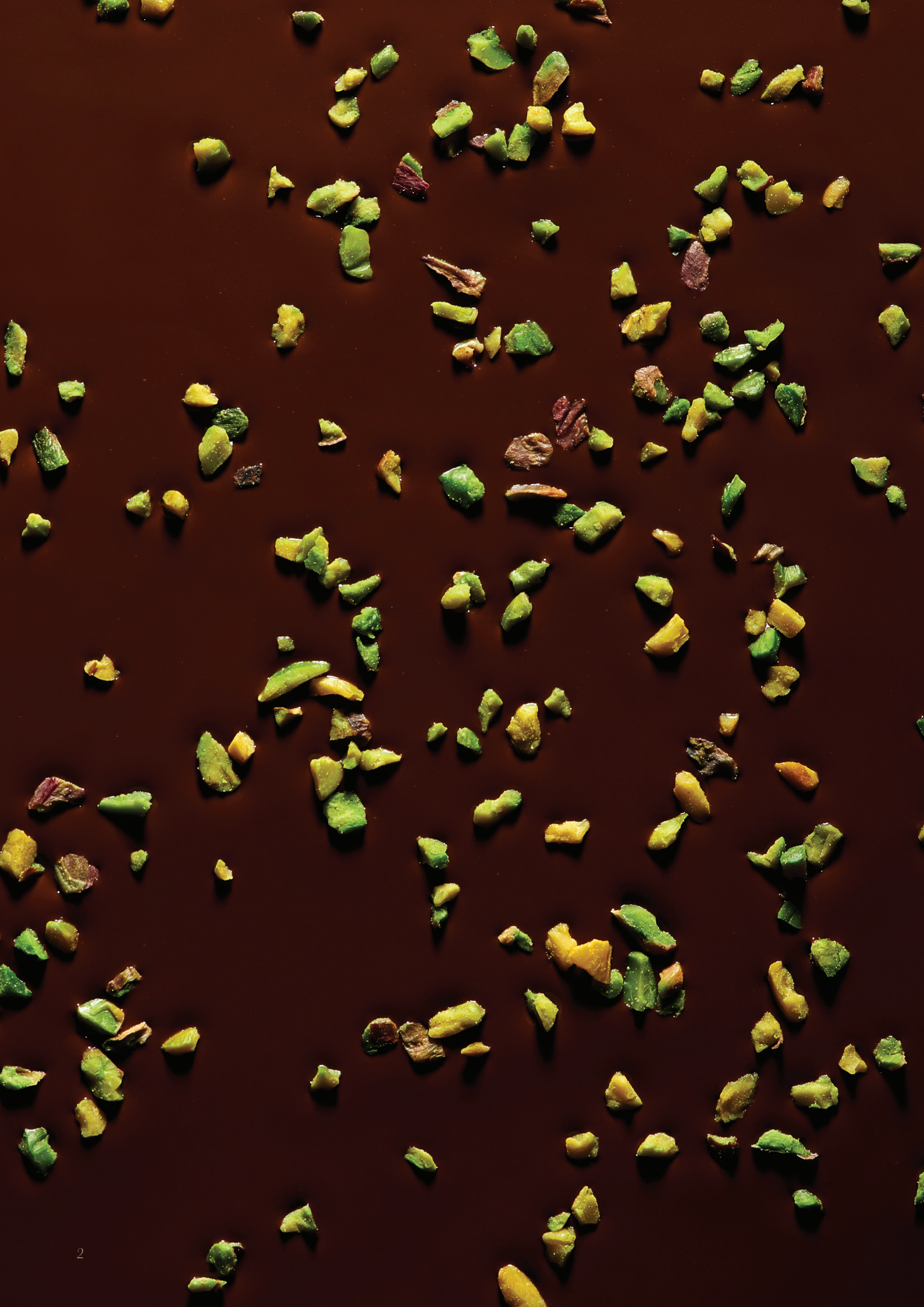


chocolatree★

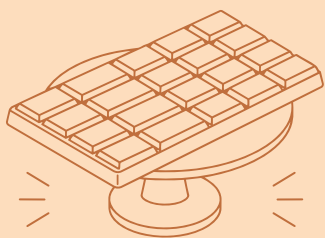
NOROHY 

adamance

PARIANI



TENDENCIAS



35%

de las ventas de chocolate se realizan por la venta de tabletas.

POPULARIDAD DEL SNACKING Y DEL «PEQUEÑO BOCADO»

54%

de los consumidores declaran haber adoptado un consumo menor y de mejor calidad.

1/3

A más de un tercio de los consumidores les encanta descubrir nuevos sabores. En Europa, una persona de cada dos se siente atraída por innovaciones gustativas.



TABLETAS GOLOSAS Y RELLENAS

Gran atracción por las tabletas golosas y rellenas, tipo la Dubái o la Tokio.

BUENO Y BONITO



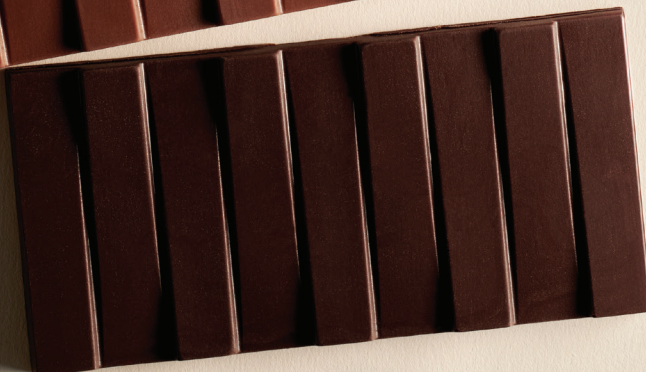
El sabor representa el 73% de las motivaciones de compra y la buena imagen el 61%.



TABLETAS PATA ROMPER XXL

Vendidas al peso, son un enfoque lúdico y sensorial que atrae las miradas.

TABLETAS DEGUSTACIÓN



¿QUÉ CHOCOLATES ELEGIR PARA SUS TABLETAS DE DEGUSTACIÓN?

MEZCLAS EXCEPCIONALES



GUAJIRA 70 %



CARAIBE 66 %



JIVARA 40 %



BLOND DULCEY 35 %

Perfiles equilibrados, creados para una experiencia chocolateada redonda y armoniosa. Ideal para las creaciones enriquecidas: inclusiones, toppings o rellenos.

PUROS ORIGENES



CONFECTION 80 %
Ghana / Rep. Dominicana
/ Ecuador / Madagascar



TULAKALUM 75 %
Belice



MANJARI 64 %
Madagascar

Salga a descubrir perfiles aromáticos únicos.

LOS QUE MARCAN LA DIFERENCIA



CARAMELIA 36 %



SIOKA 56 %



INSPIRATION FRAMBUESA

Una selección para ampliar su oferta de tabletas aliando exquisitez, maestría e intensidad.

Trucos de venta

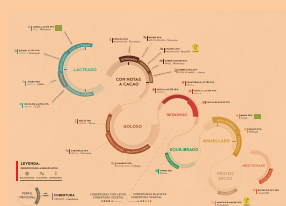
El puro origen destaca la identidad de un terruño, la mezcla pone en valor el saber hacer del mezclador.

Para las tabletas de degustación, priorice un discurso que valore: hable de los orígenes del cacao y describa los perfiles sensoriales...

¡No sobrepase los 70 g y optimice su margen!

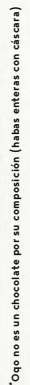
DESCUBRA NUESTRAS GUÍAS DEL SABOR PARA LAS COBERTURAS DE CHOCOLATE VALRHONA

Navegue por la rueda del sabor de las coberturas de chocolate Valrhona y encuentre el perfil aromático que desea.



Descubra las ruedas de los sabores en las siguientes páginas





Guía del sabor - Coberturas de leche y blancas



TABLETAS GOLOSAS



¿CÓMO REALIZAR SUS TABLETAS GOLOSAS?

En materia de creación, la tendencia de las tabletas golosas se articula en torno a combinaciones atrevidas y sorprendentes, con ingredientes locales, de temporada y con texturas variadas.

¡3 TÉCNICAS, 3 TIPOS DE RECETAS PARA RESPONDER A UNA DEMANDA CRECIENTE DE SUS CLIENTES!

1 ESPARCIDO EN EL MOLDE

Crispy, azúcar chispeante, frutos secos, grué...



2 ESPARCIDO SOBRE EL CHOCOLATE

Fruta confitada, perlas crujientes, frutos secos cantoneses...



3 INTEGRACIÓN EN EL CHOCOLATE

Crispy, azúcar chispeante, frutos secos, grué...

Trucos

Informe regularmente sobre un ingrediente y destáquelo a través de la originalidad de la asociación, por ejemplo.
Inspírese gracias a nuestros ingredientes seleccionados para sus tabletas.

ESPARCIDO EN EL MOLDE, EN LA MASA O SOBRE EL CHOCOLATE

LOS FRUTOS SECOS AL NATURAL / **PARIANI**

Frutos secos enteros o picados

¡Lo mejor del fruto seco italiano
ideal para sus tabletas!



LOS FRUTOS SECOS CANTONESES / **SOSA**

Frutos secos enteros, picados o caramelizados



¡Poco azucarados y muy crujientes,
ideales para aportar sabor y textura!

LOS FRUTOS SECOS CAMELIZADOS / **SOSA**

Frutos secos enteros

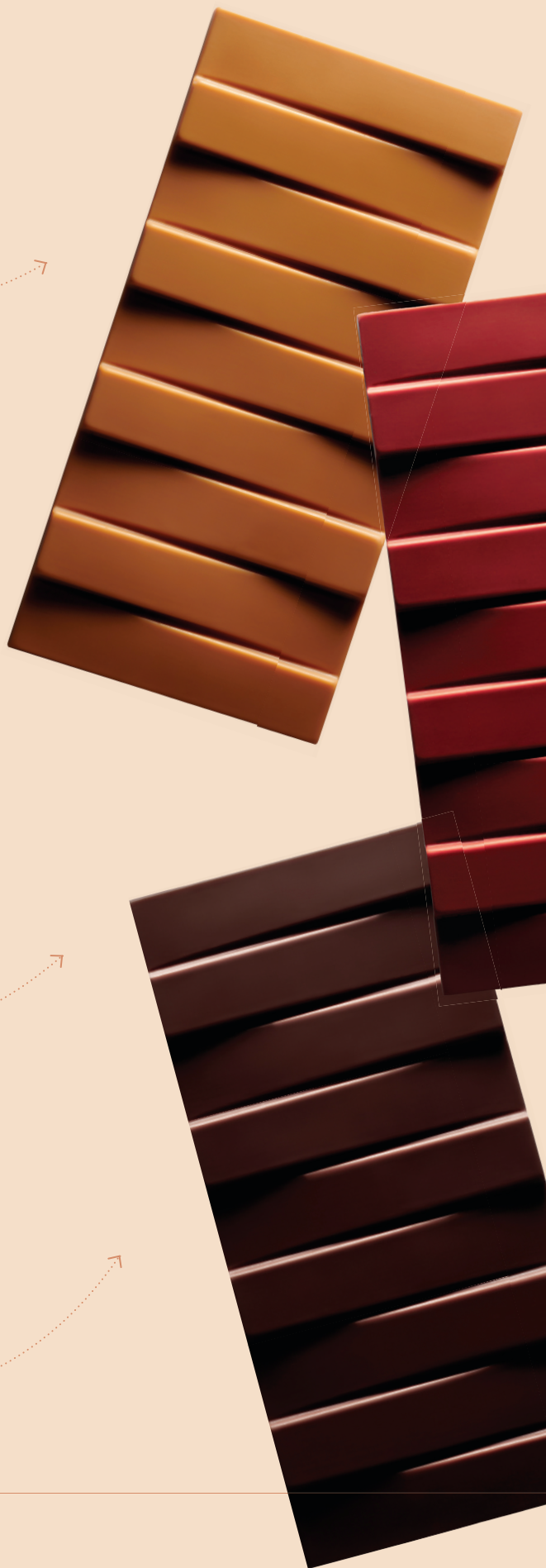


¡Ideales para aportar textura y exquisitez!

LAS FRUTAS CONFITADAS / **SOSA**



¡Una fruta confitada, más rica en sabor,
poco azucarada y con un color vivo!



LOS GRUÉS DE CACAO / VALRHONA



¡La expresión del cacao al natural
y de su terruño!

LAS PERLAS / VALRHONA



¡Macizas o crujientes, son irresistibles!

LOS CRISPIES WETPROOF / SOSA

Pepitas de fruta liofilizadas bañadas
con manteca de cacao



¡Perfectas para aportar
un toque crujiente y un
sabor natural de fruta!

LOS PETA CRISPIES / SOSA



¡Un toque de originalidad, un sabor
y una textura chispeante inesperada!

TABLETA OPALYS FRAMBUESA PISTACHO

Calculada para 24 tabletas (molde piano 10849)

- 360 g Pistachos de Sicilia pelados PARIANI**
- 360 g Perlas crujientes Inspiration Frambuesa VALRHONA**
- 192 g Crispy wet proof frambuesa**
- CS Opalys 33 % VALRHONA**

MONTAJE Y ACABADOS

Esparcir 15 g de pistachos, 15 g de perlas Inspiration Frambuesa y 8 g de crispy frambuesa, después rellenar los moldes con Opalys precristalizado.

Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.

Desmoldar las tabletas.



PRECIO DE VENTA ACONSEJADO - PRECIO DE VENTA ACONSEJADO - PRECIO DE VENTA ACONSEJADO
+ 0 -
8 €

TABLETA DULCEY ALBARICOQUE

Calculada para 24 tabletas (molde piano 10849)

- 250 g Albaricoque tierno**
- 192 g Avellana «Nocciola Piemonte IGP» tostada PARIANI**
- CS Blond Dulcey 35 % VALRHONA**

MONTAJE Y ACABADOS

Esparcir 10 g de dados de albaricoque tierno y 8 g de avellanas picadas, después rellenar la tableta con Blond Dulcey atemperado.

Dejar cristalizar durante 24 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.

Desmoldar.



PRECIO DE VENTA ACONSEJADO - PRECIO DE VENTA ACONSEJADO - PRECIO DE VENTA ACONSEJADO
+ 0 -
6 €

TABLETA CRISPY PASIÓN

Calculada para 24 tabletas (molde piano 10849)

240 g Crispy wet proof fruta de la pasión SOSA

CS Bitter Lactée 39 % VALRHONA

MONTAJE Y ACABADOS

Esparcir 10 g de Crispy Pasión en cada molde de tableta, después rellenar con cobertura precristalizada hasta arriba.

Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.

Desmoldar las tabletas.



TABLETA SÉSAMO FRESA

Calculada para 24 tabletas (molde piano 10849)

240 g Sésamo

CS Inspiration Fresa VALRHONA

840 g Perlas crujientes Opalys VALRHONA

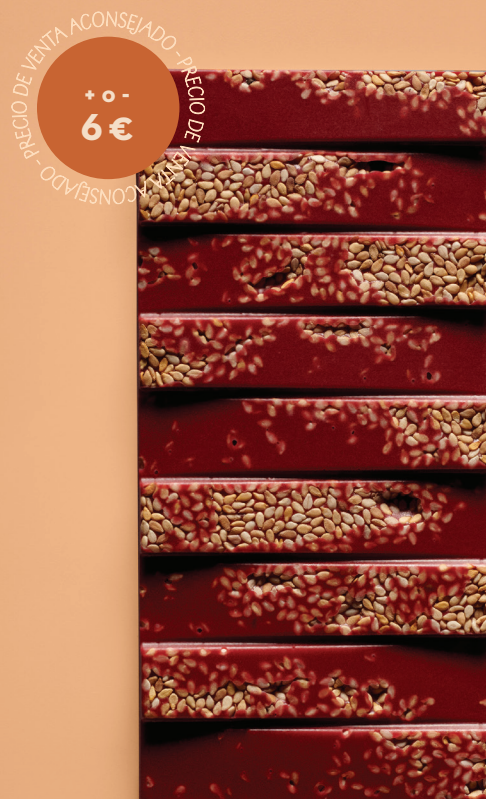
MONTAJE Y ACABADOS

Moldeado: Repartir 10 g de sésamo por tableta.

Cubrirlo todo con 70 g de cobertura Inspiration Fresa precristalizada.
Esparcir 35 g de perlas crujientes Opalys.

Golpear ligeramente para permitir que la cobertura se deslice a través de todos los ingredientes y unificar el conjunto.

Dejar cristalizar en la nevera unos minutos, y después a 17 °C hasta que se desmolde solo.



TABLETA PETA

Calculada para 24 tabletas (molde piano 10849)



240 g Peta crispy SOSA
CS Extra Bitter 61% VALRHONA

MONTAJE Y ACABADOS

Esparcir 10 g de Peta crispy por tableta después rellenar con cobertura precristalizada hasta arriba.
Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 17°C y con un 60 % de higrometría.
Desmoldar las tabletas.

TABLETA PARA ROMPER CARAMÉLIA



Avellanas caramelizadas dulces/saladas (sablés)

175 g Avellana “NOCCIOLA Piemonte IGP” tostada PARIANI

85 g Azúcar

35 g Agua

6 g Flor de sal

Tostar las avellanas a 150 °C.
Cocer el azúcar y el agua a 115°C.
Añadir las avellanas tostadas y la flor de sal al azúcar cocido.
Mezclar todo hasta obtener una textura arenosa y dejar enfriar en un bandeja.

MONTAJE Y ACABADOS

Atemperar la cobertura Caramélia y añadir las avellanas sablés.
Verter en un marco de 18 cm x 18 cm.
Dejar cristalizar a 17°C y con un 60 % de higrometría.
Una vez los marcos de cobertura estén cristalizados, triturarlos con un martillo de goma.

CS Caramelia 36 % VALRHONA

TABLETAS RELLENAS



¿QUÉ RECETAS DE RELLENO PUEDO UTILIZAR PARA MIS TABLETAS RELLENAS?

GANACHE DE CHOCOLATE



TULAKALUM 75 %



MANJARI 64 %

VALRHONA

GANACHE DE VAINILLA



Vainas de vainilla bio de Madagascar



TADOKA Vainilla

NOROHY

PRALINÉS



Praliné almendra avellana 50 %



Praliné pecán 50 % afrutado

VALRHONA

GANACHE DE FRUTAS



Puré de frambuesa Meeker congelado



Puré de fruta de la pasión refrigerado

adamance

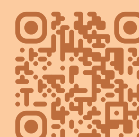
Descubra otras referencias de purés 100 % fruta en formato congelado o refrigerado.

Trucos

¡Piense en vincular sus recetas de bombones moldeados y sus tabletas rellenas!

Las tabletas rellenas necesitan más mano de obra y pueden valorizarse más en el precio de venta.

Descubra todas estas recetas en los Indispensables del chocolatero



TABLETA CALANJARI

Calanjari

Calculada para 24 tabletas (molde piano 10849)

GANACHE TIerna MANJARI/CALAMANSI

- 110 g Agua
- 208 g **Puré de calamansi Ben Tre 100% ADAMANCE**
- 213 g **Glucosa líquida DE60 SOSA**
- 61,2 g Sirope a 30°
- CS **Manjari 64 % VALRHONA**
- 105 g Mantequilla líquida clarificada

MONTAJE Y ACABADOS

Calentar el agua, el puré de calamansi, la glucosa y el sirope a 30 °C.
Verter lentamente la mezcla caliente sobre el chocolate fundido a 40 °C.
Mezclar haciendo círculos en el centro de la preparación con una lengua pastelera para crear un «núcleo» elástico y brillante.
Batir cuanto antes para perfeccionar la emulsión.
Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla.
Añadir la mantequilla y batirlo todo.

MONTAJE Y ACABADOS

Moldear las tabletas con cobertura Manjari precristalizada.
Voltear, dejar escurrir el chocolate unos instantes, alisar y cristalizar.
Limpiar los bordes.
Antes de que el chocolate cristalice por completo, se puede moldear una segunda vez (etapa opcional, también se puede golpear ligeramente según el grosor deseado).
Añadir 40 g de ganache Manjari/Calamansi por tableta.
Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.
Cerrar las tabletas con cobertura atemperada alisando con un triángulo.
Dejar cristalizar durante 24 horas a 17 °C.
Desmoldar las tabletas.

ADAMANCE



PURÉ DE
CALAMANSI
BEN TRE 100 %

VALRHONA



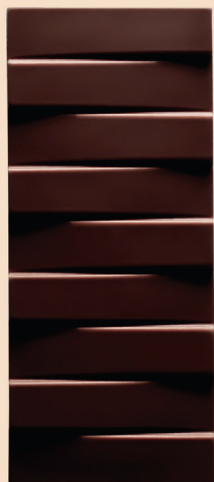
MANJARI 64 %

¡Manjari es la firma ácida, afrutada
reconocible de Madagascar!



ASOCIACIONES PRINCIPALES

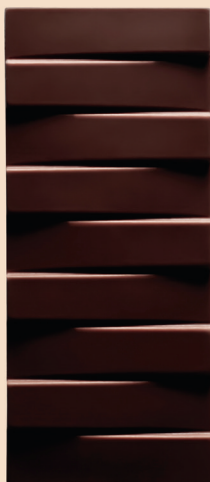
Los clásicos



MOLDEADO
NEGRO



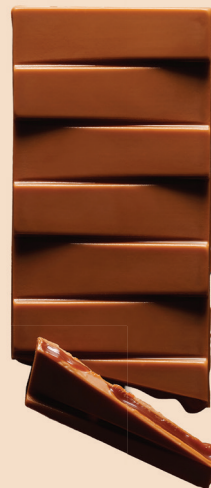
GANACHE
VAINILLA



MOLDEADO
NEGRO



GANACHE
CHOCOLATE



MOLDEADO
LECHE



PRALINÉ

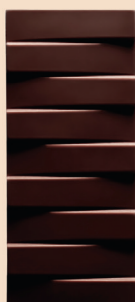
Los que marcan la diferencia



MOLDEADO
BLOND



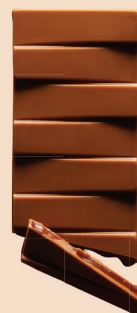
GANACHE
CAFÉ



MOLDEADO
NEGRO



GANACHE
CALAMANSI



MOLDEADO
LECHE



GANACHE DE
FRUTOS ROJOS



MOLDEADO
INSPIRATION
FRAMBUESA



GANACHE
DE VAINILLA



MOLDEADO
BLANCO



GANACHE DE
FRUTOS SECOS



MOLDEADO
NEGRO



GANACHE
HIERBALUISA*

*Declinación posible bajo el formato TADOKA:
Ahumado, Jengibre y Pimienta.

¿QUÉ OFERTA DE TABLETAS PUEDO PROPONER?

Consejo N°1

¡PROPONER AL MENOS 12 REFERENCIAS!



1 Con tabletas de degustación

La gama que permite comunicar y valorizar terruños y personas. ¡Imprima el mapa de los orígenes y la guía del sabor para hablar de ello!

de 4 a 5 tabletas de chocolate negro
de 2 a 3 tabletas de chocolate con leche
1 tableta de chocolate blanco
1 tableta de Blond Dulcey
1 tableta sin azúcar*
1 tableta vegetal
1 tableta certificada Bio
1 tableta Oqo



2 Con tabletas golosas

¡La ultraexquisitez y posibilidades infinitas de creación!

De 2 a 3 recetas



3 Con tabletas rellenas

¡Una gama cada vez más de moda entre el bombón y la tableta!

De 2 a 3 recetas

* Sin azúcar = con edulcorante

NUESTROS CONSEJOS DE VENTA

Consejo N.º 2

VALORIZAR SU OFERTA DE TABLETAS EN 3 PUNTOS

1

PROPONGA ESPACIOS DE AUTO-SERVICIO

Para facilitar el acceso a la gama de las tabletas

2

CLASIFIQUE SUS TABLETAS POR GAMA

Para facilitar la búsqueda del producto que quiere comprar el cliente.

3

JUEGUE CON LA DOBLE UBICACIÓN

Para incitar la compra espontánea: por ejemplo, cerca de la caja, en la entrada de la tienda...



UNA PARED DE TABLETAS O UNA BONITA ESTANTERÍA SERÁ MUY ESTÉTICA Y MUY ATRACTIVA PARA SUS CLIENTES.

Su cliente debe poder elegir fácilmente y encontrar bien las diferentes gamas.

1

TABLETAS EN AUTOSERVICIO

Multiplique los formatos: tabletas por unidad, estuches descubrimiento (de 4 a 6 tabletas), estuches listos para regalar.

2

TABLETAS DE REFERENCIA

Colocar detrás del plato de degustación correspondiente acompañada de un caballete descriptivo (origen, sabor, historia) para valorizarla.

3

ZONA DE DEGUSTACIÓN

Con trocitos de tabletas de chocolate para degustar. Esto les permitirá descubrir sus productos y provocará las ganas de comprar.

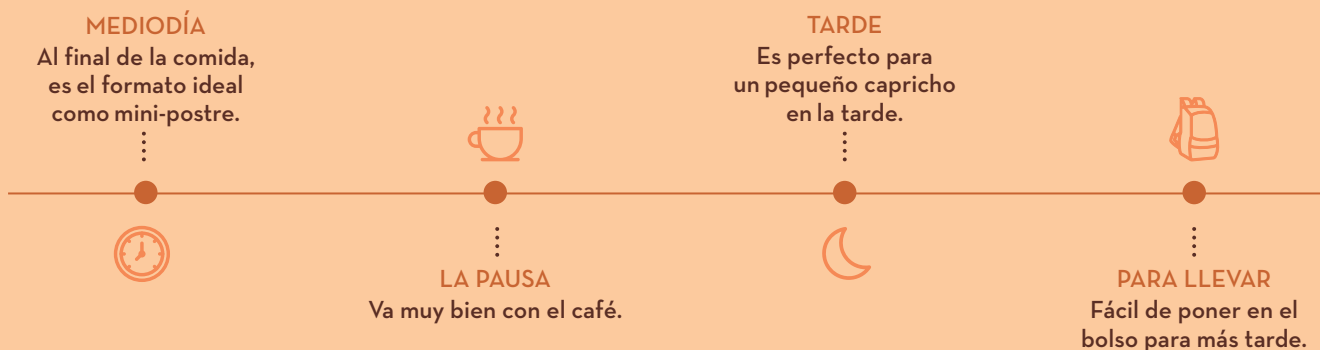
NUESTROS CONSEJOS DE VENTA

Consejo N.º 3 TRUCOS EN ZONA DE CAJA

LAS BARRAS FORMATO PEQUEÑO

- Pequeño formato = compra por impulso
- Precio asequible = cero dudas
- Varias recetas = ganas de elegir

LOS PEQUEÑOS FORMATOS, ES EL CHOCOLATE DEL MOMENTO ELEGIDO:



LA DEGUSTACIÓN

LA DEGUSTACIÓN EN CAJA PERMITE TRANSFORMAR UN MOMENTO DE ESPERA EN COMPRA PLACENTERA.

- 1 El objetivo no es solo dar a probar, si no provocar las ganas con una frase corta: «¿Quiere probar nuestra novedad? Es un praliné de avellana muy goloso, con una pizca de flor de sal.»
- 2 Después simplemente continuamos: «Si le ha gustado, la caja está justo aquí, perfecta para regalar o para un capricho.» Simple, natural, eficaz.
- 3 Para reforzar el impacto, añada un pequeño soporte de presentación al lado de la degustación: nombre del producto, 2 palabras sobre el sabor, precio, formato disponible.





¿CÓMO PONER EN VALOR SU OFERTA?

¡Valrhona le propone una oferta lista para usar para poner en valor y comercializar sus recetas!

1 MOLDES



2 ETIQUETAS



3 ESTUCHES Y EXPOSITORES



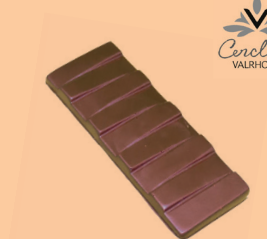
4 RECETAS



1

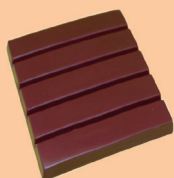
MOLDES TABLETAS

Disponibles en nuestro catálogo



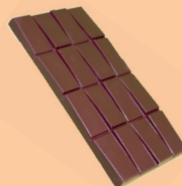
10849 - 10832
PIANO

15,5 X 7,5 X 0,9 CM
1 IMPRESIÓN - 100 G
10,5 X 4 X 0,6 CM
8 IMPRESIONES - 20 G
LOTE DE 10



10848
ENKA

10 X 10 X 0,9 CM
1 IMPRESIÓN - 100 G
LOTE DE 10



10850
VIS VERSA

15,2 X 6,5 X 0,8 CM
1 IMPRESIÓN - 100 G
LOTE DE 10



12083
TRADITION

17 X 7 X 1 CM
2 IMPRESIONES - 100 G
LOTE DE 10



7766
CHOCOLATE

11 X 3,2 X 0,5 CM
8 IMPRESIONES - 20 G
LOTE DE 10



47535
TABLETA CORAZÓN

15,2 X 6,5 X 0,8 CM
2 IMPRESIONES - 80 G
LOTE DE 10



44413
BARRA SAN VALENTÍN

3 X 1 X 10 CM
4 IMPRESIONES - 28 G
LOTE DE 10



12036
DÉLICIEUSE ADOQUÍN

17 X 7 X 2 CM
1 IMPRESIÓN - 180/230 G
LOTE DE 10



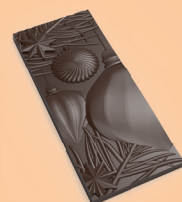
13022
DÉLICIEUSE OLA

17 X 7 X 2 CM
1 IMPRESIÓN - 180/230 G
LOTE DE 10



14563
TABLETA PLANTACIÓN

15,2 X 6,5 X 0,8 CM
2 IMPRESIONES - 80 G
LOTE DE 10



42462
TABLETA NAVIDAD

15,2 X 6,5 X 0,8 CM
2 IMPRESIONES - 80 G
LOTE DE 10



20458
FACETTE

12 X 7 X 1,5 CM
1 IMPRESIÓN - 80/100 G
LOTE DE 10



43237
COPO DE NIEVE

Ø 16 CM - ALTURA 1,2 CM
1 IMPRESIÓN - 200/250 G
LOTE DE 10



10687
BARRA PRALINÉ

11,3 X 3,4 X 1,4 CM
4 IMPRESIONES - 50/60 G
LOTE DE 10

2

ETIQUETAS ADHESIVAS PARA SUS ESTUCHES



14787
ETIQUETA
«LAS DEGUSTACIONES»

Ø 5,5 CM - 99 X 55 CM
LOTE DE 30



14787
ETIQUETA
«LOS DESCUBRIMIENTOS»

Ø 5,5 CM - 99 X 55 CM
LOTE DE 30



14794
ETIQUETA
«LAS GOURMETS»

Ø 5,5 CM - 99 X 55 CM
LOTE DE 30

3

ESTUCHES Y EXPOSITORES



44400

ESTUCHE BARRA
CORAZÓN
10,5 X 3,5 X 1,5 CM
LOTE DE 20



48470

ESTUCHE TABLETA
CORAZÓN
19 X 9,9 X 0,1 CM
LOTE DE 10



40522

ESTUCHE
PLANTACIÓN
9 X 9,9 X 0,1 CM
LOTE DE 10



13838

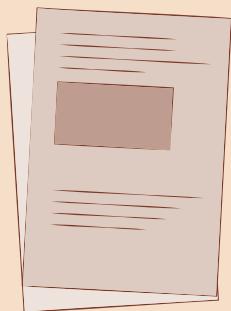
ESTUCHE CON VENTANA
(KRAFT)
19 X 10 CM
LOTE DE 20



13837

EXPOSITOR
(KRAFT)
10,2 X 16,2 X 18,5 CM
10 TABLETAS - 1 UNIDAD

MOLDES TABLETA A MEDIDA



SOLICITUD CLIENTE

A través de su comercial.



CROQUIS Y PRESUPUESTO

ENTRE 3 Y 5 DÍAS

El diseñador realiza una propuesta de diseño.

La propuesta va acompañada por un presupuesto detallado.

Etapas gratuitas



MODELIZACIÓN 3D

PLAZO SEGÚN PROYECTO

Usted valida la propuesta = el diseñador realiza la modelización detallada del producto en 3D.

El diseñador y usted hablan para perfeccionar el diseño final.

3

HASTA

3 SEMANAS



PRODUCCIÓN Y ENTREGA

DE 5 A 6 SEMANAS

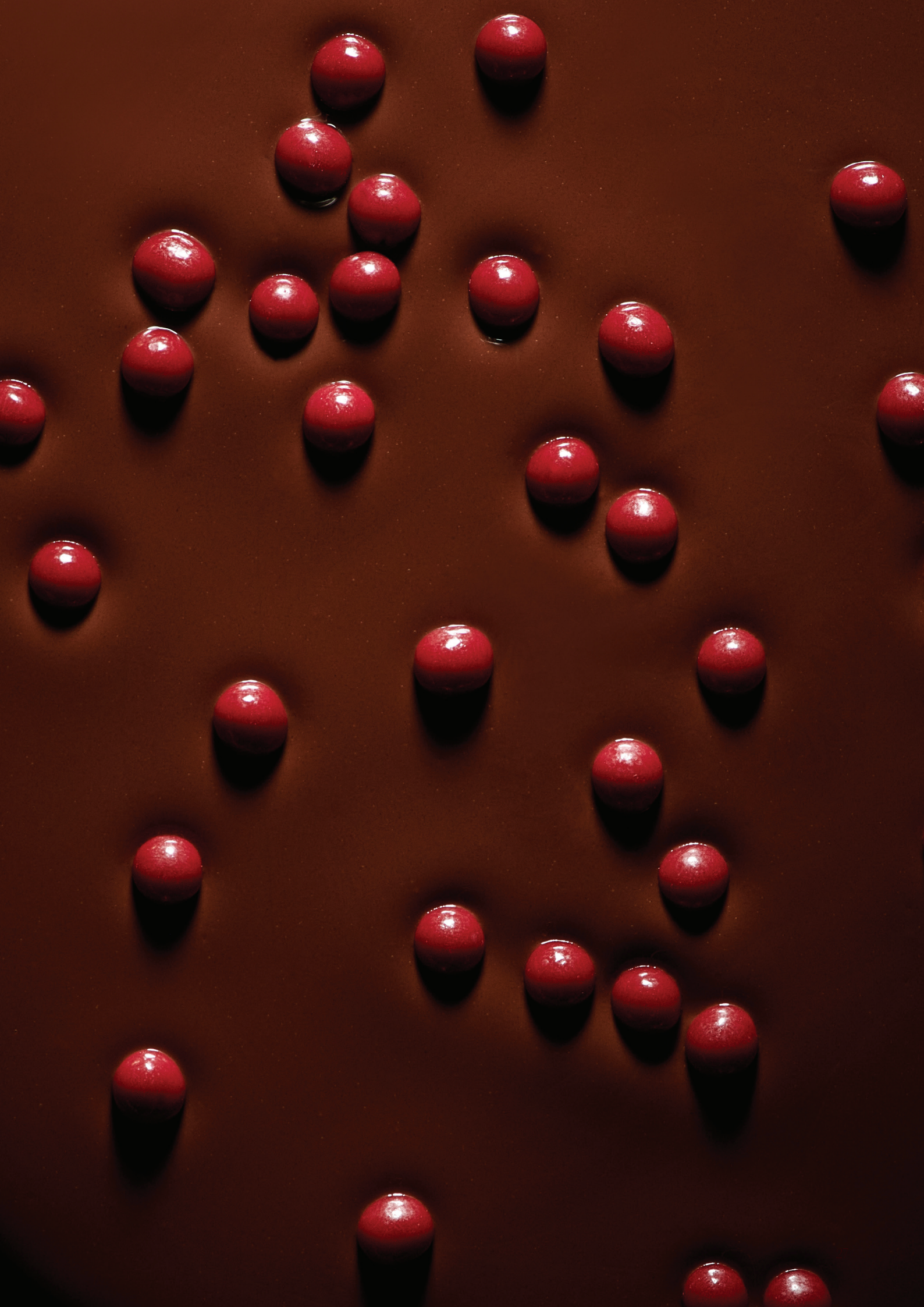
Las herramientas de fabricación adaptadas (matrices) se han creado.

Los moldes están producidos y entregados.



PROTOTIPO

Usted recibe 1 molde para probar su uso y efectuar eventuales últimos comentarios.





PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

¿Alguna pregunta? Contacte con su comercial o con Atención al Cliente en el +34 934 12 19 99

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCIA - www.valrhona.com
serviciocliente@valrhona-selection.com - Servicio Cliente España