



Pressemitteilung

# ZWEI NEUE, FRUCHTIGE GESCHMACKSRICHTUNGEN

IN DER VALRHONA-PRODUKTTREIHE

## INSPIRATION

YUZU UND HIMBEERE



# ZWEI NEUE KÖSTLICHE GESCHMACKSRICHTUNGEN 2018

DIE FARB- UND GESCHMACKSVIELFALT DER  
FRUCHTKUVERTÜREN-PRODUKTTREIHE INSPIRATION AUS DEM  
HAUSE VALRHONA WIRD ERWEITERT



Mandel

Erdbeere

Passions-  
frucht

Yuzu

Himbeere

# YUZU UND HIMBEERE

ZWEI NEUE STAR-FRÜCHTE DER SÜSSEN KÜCHE ERÖFFNEN HANDWERKSMEISTERN NEUE KREATIVE MÖGLICHKEITEN, UND ZWAR GANZ IM ZEICHEN DES INTENSIVEN GESCHMACKS.

Zur Entwicklung dieser beiden neuen Produkte haben **die Teams von Valrhona zunächst mit ihren Kunden Hand in Hand gearbeitet**, insbesondere während der Partnertage 2017, um zu überlegen und ihre gemeinsamen Ziele und Bedürfnisse für die Zukunft zu bestimmen.

Diese neuen Vorschläge bildeten die Basis für die **Teams der Abteilungen Forschung & Entwicklung und Marketing**, um verschiedene Rezepte zu entwickeln und zu testen und um die im Hinblick auf Aroma und Farbe am besten geeigneten **Geschmacksrichtungen vorzuschlagen**, welche perfekt den Erwartungen der Fachkreise und den Verbrauchertrends entsprechen.

So entstanden aus einer gemeinsamen Arbeit Inspiration Yuzu und Himbeere.

*„Dank diesem Produkt können wir die empfindlichen Früchte verarbeiten und gleichzeitig eine längere Haltbarkeit gewährleisten. Die frischen Früchte müssen sofort oder zumindest noch am selben Tag verarbeitet und verkauft werden, dank Inspiration sind sie jedoch länger haltbar.“*

**David Mahn**, Konditormeister - Restaurant Ammolite, Rust, Deutschland.

*„Wieso haben wir nicht schon früher daran gedacht?“*

**Paula Oliver**, Konditormeisterin - Restaurant Associates, London, UK.

*„Sie ermöglicht ein Dekor mit dem Geschmack von Früchten. Für uns ist das toll. So können wir mit verschiedenen Texturen spielen: Auf der einen Seite eine cremige, auf der anderen eine knackige Konsistenz.“*

**Eric Verbauwede**, Konditormeister - Maison Pic, Valence, Frankreich.

*„Ich mag vor allem die Säure der Reihe Inspiration. Ich liebe Schokolade mit einer säuerlichen Note. Inspiration bringt wunderbar das intensive Aroma jeder Geschmacksrichtung zum Ausdruck.“*

**Enric Rovira**, Konditormeister - Enric rovira Chocolates, Barcelona, Spanien.



## INSPIRATION YUZU

### SÄURE UND FRISCHE FRÜCHTE

Mit ihrer nahezu endlosen Raffinesse ist die Yuzu aus der großen Familie der Zitrusfrüchte einer der Klassiker der asiatischen Küche. Auch wenn diese kleine, goldgelbe Frucht aus den Karten namhafter Restaurants und aus den Schaufenstern der renommiertesten Konditoreien nicht mehr wegzudenken ist, bewahrt sie noch immer einen Hauch von Exotik. Die Fruchtkuvertüre Inspiration Yuzu von Valrhona bringt den frischen, säuerlichen Geschmack in all seiner Intensität zur Geltung. Für Konditormeister ist das die Gelegenheit, endlich diese seltene Frucht absolut unkompliziert verarbeiten zu können.

#### AROMAPROFIL

Im Auftakt offenbart sie Aromen von Zitruschalen, gefolgt von einem krönend frischen Fruchtaroma. Inspiration Yuzu enthüllt die aromatische Vielfalt einer Mischung aus Grapefruit, Mandarine und Limette.

#### PERFEKTE KOMBINATIONEN

Der milde und säuerliche Geschmack mit einem Hauch von Bitterkeit lässt andere, assoziierte Aromen zur Geltung kommen, wobei er besonders gut zu dunkler Schokolade, Kokosnuss und Aromakräutern passt.

#### HERKUNFT DER YUZU

Die von Valrhona ausgewählten Yuzus werden vorwiegend auf sehr kleinen Parzellen in Mittelgebirgslagen angebaut. Diese Obstplantagen befinden sich in der ländlichen Provinz Kochi im Südosten Japans. Ihr einzigartiges Zitrusaroma verdankt diese robuste Yuzusorte dem perfekten Terroir, das unter anderem das natürliche Anbaugebiet und das entsprechende Klima umfasst.

NEUHEIT





## INSPIRATION HIMBEERE

FEINE AROMEN VON EINGEKOCHTEN HIMBEEREN

Die Himbeere als Königin der Beerenfrüchte gehört mit **ihrem rundum ausgewogenen Geschmack zwischen süß und sauer** zu den Klassikern der Konditoreikunst. Die Fruchtkuvertüre Inspiration Himbeere von Valrhona bringt die **einzigartige Geschmacksintensität der Himbeere** zum Ausdruck, verbunden mit ihrem von Natur aus intensiv rosaroten Farbton. Eine absolut neue Gelegenheit für Fachleute, diese so empfindliche und in jeder Jahreszeit beliebte Frucht ganz einfach zu verarbeiten.



### AROMAPROFIL

Entdecken Sie im Auftakt Noten von eingekochter Himbeere, gefolgt von einer leichten, beerentypischen Säurenuance.

### PERFEKTE KOMBINATIONEN

Dieser köstliche Geschmack lässt sich hervorragend mit Waffelbiskuit-Kreationen kombinieren!

### HERKUNFT DER HIMBEERE

Die Himbeere stammt ursprünglich aus den Berggebieten Europas und Asiens. Ihr Anbau ist äußerst pflegeintensiv, daher wird sie oft von kleineren Betrieben produziert.

# INSPIRATION

## EINE PURE OBST-VERFÜHRUNG



Die erste für die Gastronomie entwickelte Fruchtkuvertüren-Reihe mit einem Geschmack und einer Farbe, die zu 100 % natürlich sind.

**DAS REVOLUTIONÄRE PRODUKT** besteht durch die subtile Verbindung von Kakaobutter, Zucker und ... Obst.

An der endgültigen Rezeptur hat die Abteilung Forschung und Entwicklung des Hauses 5 lange Jahre gearbeitet. Es war eine große Aufgabe, denn das Team stand – trotz einer einfachen Zusammensetzung – vor sehr komplexen technischen Herausforderungen.

Doch dank des Know-hows, das die Marke kennzeichnet, und eines eisernen Willens wurde das Herstellungsverfahren schließlich gefunden. INSPIRATION war geboren.

**EINE TECHNISCHE MEISTERLEISTUNG.** Wer sich mit der Materie nicht auskennt, mag sich fragen, warum es so schwierig war.

Die Antwort lautet: Schokolade und Wasser sind kein gutes Paar. Jede Etappe des Herstellungsverfahrens von Schokolade zielt darauf ab, die Feuchtigkeit in den Kakaobohnen zu reduzieren und die Kakaobutter ihrerseits lässt sich wie jedes Fett nur schwer mit Wasser vermischen.

Na und? Nun, die meisten Früchte bestehen zu einem großen Teil aus Wasser. Die Verbindung von Früchten mit Schokolade oder Kakaobutter ist folglich eine ganz besondere Herausforderung.

Heute kann Valrhona ein Ergebnis vorweisen: ein Produkt, das die einzigartige Textur der Schokoladenkuvertüre mit der kräftigen Farbe und dem intensivem Geschmack der Frucht kombiniert. Den Konditoren, Chocolatiers und Köchen wird damit eine neue Dimension für Ihre Kreationen eröffnet, eine echte ... INSPIRATION!

# DIE VORTEILE VON INSPIRATION

Für die Herstellung dieser Fruchtkuvertüren Yuzu, Himbeere, Mandel, Erdbeere und Passionsfrucht werden **frische Früchte bester Qualität verwendet**. Die Kuvertüren sind **frei von Farbstoffen, künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen** und bieten so einen absolut natürlichen Geschmack und rein natürliche Farben.

Beim Genuss einer Bohne aus der Serie Inspiration erlebt man sofort eine echte Erfahrung der Sinne. Der frische, reine und intensive Fruchtgeschmack ist da und explodiert geradezu am Gaumen.

Chocolatiers, Köche und Konditoren können endlich **Frucht und Schokolade vermählen** sowie **mit den Farben, Aromen, Texturen und vor allem dieser unerwarteten Frische spielen**.

Die Verwendungsmöglichkeiten sind unendlich: Formgebung, Überzug, Tafel, Ganache, Mousse, Creme, Eis, Dessert ... und noch viele andere Überraschungen erwarten uns dank der Talente der Chocolatiers, Köche und Konditoren, die Inspiration entdecken und verwenden werden.

Das Produkt präsentiert sich in Form von Bohnen in der Farbe der gewählten Früchte und **lässt sich dank der einmaligen Textur der Kakaobutter wie eine Schokoladenkuvertüre verarbeiten**.



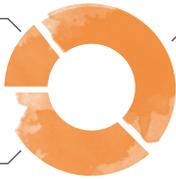
# ZUSAMMENSETZUNG

## INSPIRATION PASSIONSFRUCHT



**Passionsfruchtsaft**  
17,3 %

**Zucker**  
49,3 %



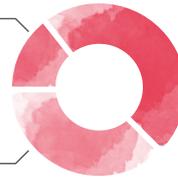
**Kakaobutter**  
mind. 32 %

## INSPIRATION ERDBEERE



**Erdbeere**  
14,2 %

**Zucker**  
47 %



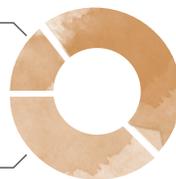
**Kakaobutter**  
mind. 37 %

## INSPIRATION MANDEL



**Mandel**  
31 %

**Zucker**  
38 %



**Kakaobutter**  
mind. 30 %

## INSPIRATION YUZU

NEUHEIT



Yuzusaft  
2,4 %



Zucker  
55 %

Kakaobutter  
mind. 34,4 %

## INSPIRATION HIMBEERE

NEUHEIT



Himbeere  
11,5 %



Zucker  
52 %

Kakaobutter  
mind. 35,9 %

## DAS REZEPT



OBST



KAKAOBUTTER



ZUCKER



INSPIRATION

# INSPIRATIONEN...



Florentiner - Inspiration Yuzu



Eis am Stiel Glogla  
Inspiration Erdbeere und Inspiration Passionsfrucht



Solliès - Inspiration Mandel

Die Konditormeister der École Valrhona haben sich schon mit Leidenschaft dieser neuen Kreation gewidmet und leckere Rezepte kreiert, von denen eines origineller, köstlicher und... **fruchtiger** ist als das andere.



Windbeutel - Inspiration Himbeere



Passion Gravée - Inspiration Passionsfrucht

# ÜBER VALRHONA

## DAS BESTE AUS SCHOKOLADE HERVORBRINGEN

Valrhona ist der Partner der Handwerker des Geschmacks – und das schon seit 1922. Als Pionier und Marktreferenz bringen wir mit Ihnen das Beste aus Schokolade hervor.

Wir glauben an eine gemeinschaftliche Vision für die Schokoladenerzeugung. Wir sind davon überzeugt, dass wir, wenn wir unsere Erfahrung teilen, die Welt der Schokolade nachhaltig entwickeln können.

Um gemeinsam das Beste aus Schokolade hervorzubringen, müssen zunächst auf der ganzen Welt seltene Kakaosorten aufgespürt werden.

Und genau das haben sich unsere Sourceurs zur Aufgabe gemacht: Sie wählen einzigartige Kakaosorten aus und bauen langfristige Beziehungen zu den Erzeugern auf. Dank dieser Zusammenarbeit sind wir in der Lage, unser Wissen über Kakao stetig zu erweitern, auf einigen Plantagen selbst Kakao anzubauen und bei jeder Phase der Produktion (Anbau, Fermentierung, Trocknung) zu innovieren, um die Vielfalt des Kakaos zu fördern.

Da die Zukunft des gesamten Sektors in den Händen der Plantagen liegt, engagieren wir uns vor Ort zusammen mit unseren kakaoerzeugenden Partnern, indem wir in das Wohlergehen der lokalen Gemeinden und mit dem Programm Cacao Forest in die Entwicklung des Kakaoanbaus von morgen investieren.

Mit Valrhona werden auch Sie zu einem Akteur der nachhaltigen Kakaoentwicklung.

Um gemeinsam das Beste aus Schokolade hervorzubringen, braucht es ein Ziel.

Wir möchten unser Know-how als Chocolatiers stetig weiter perfektionieren, die Grenzen der Kreativität angesichts einer immer breiteren Palette von Aromen erweitern und Erfinder der nächsten Revolution in der Welt der Schokolade sein.

Ob Kuvertüre, Praline, Dekor oder Degustationsschokolade: Unser Produktsortiment soll Ihnen neue Horizonte eröffnen. Wir möchten, dass Sie Ihr Talent im Vertrauen auf die Konstanz der Qualität und des Geschmacks unserer Schokoladen entfalten können. Sie sollen auf eine verantwortungsbewusste Partnerschaft zählen können, die sich für die Umwelt, Transparenz und Rückverfolgbarkeit einsetzt.

Hier sind einige Kreationen, die unser Know-how veranschaulichen:

- Unsere reinen Herkunftsschokoladen: Manjari, Cuvées du sourceur (Sakanti Bali, Kilti Haiti)
- Bahnbrechende Innovationen: P125 Coeur de Guanaja, Dulcey, Reihe Inspiration

Mit Valrhona erreichen Ihre Kreationen eine ganz neue Dimension.

Um gemeinsam das Beste aus Schokolade hervorzubringen, sollte man teilen.

Wenn alle ihr Know-how teilen, können auch alle kontinuierlich Fortschritte machen. Als Expertisezentrum für Schokolade bietet Ihnen die École Valrhona Schulungen an. Darüber hinaus bieten Ihnen unsere Chef-Pâtisseries Unterstützung und beantworten telefonisch all Ihre Fragen. Indem Sie sich unserem Netzwerk anschließen, haben Sie die Möglichkeit, Techniken, Ratschläge und Rezepte zur Inspiration auszutauschen, die es Ihnen ermöglichen, Fortschritte zu machen. Seit fast 30 Jahren fördern wir im Rahmen von Veranstaltungen wie der Coupe du Monde de la Pâtisserie (Pâtisserie-Weltmeisterschaft) oder dem C3-Wettbewerb für Restaurants die kreative Seite des Gewerbes.

Dank der Cité du Chocolat und unserer Zusammenarbeit mit Berufsfachschulen für Gastronomieberufe, wie beispielsweise den Schulen École Bocuse oder École Ferrandi, fördern wir die Talente von morgen und haben Anteil an der Ausbreitung des Berufsstandes.

Mit Valrhona schließen Sie sich dem Kreis der passionierten Schokoladenliebhaber an.



---

## UNSER UNTERNEHMEN

### CHOCOLATERIE & UNTERNEHMENSSTZ

14, av. du Président Roosevelt  
26600 Tain l'Hermitage  
Frankreich  
Tél: +33 (0)4 75 07 90 90

### ÉCOLE VALRHONA

8, quai du Général de Gaulle  
26600 Tain l'Hermitage  
Frankreich  
Tél: +33 (0)4 75 07 90 95  
ecole@valrhona.fr

### LA CITÉ DU CHOCOLAT

12, av. du Président Roosevelt  
26600 Tain l'Hermitage  
Frankreich  
Tél: +33 (0)4 75 09 27 27  
cite@valrhona.fr

### FONDATION VALRHONA POUR LE GOÛT

14, av. du Président Roosevelt  
26600 Tain l'Hermitage  
Frankreich  
Tél: +33 (0)4 75 07 90 90  
fondation@valrhona.fr

---

## VALRHONA BACKSTUBE & BÜRO

Otto-Hahn-Straße 5  
77694 Kehl- Auenheim  
Deutschland

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

