

 **VILLARS**
PUR CHOCOLAT SUISSE



LES INCONTOURNABLES



UNE MARQUE LOCALE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS



LE GOÛT DE L'ARTISANAT

Depuis notre création nous accompagnons les gourmets du monde entier avec notre passion d'un chocolat unique, fruit de son terroir.

Chaque jour, nous partageons notre expertise et notre savoir-faire du travail de cacao fins pour vous proposer des couvertures originales. En cherchant continuellement des recettes uniques avec des caractères typiques de nos terroirs, nous voulons vous inspirer et vous faire voyager.

« Célébrer le chocolat suisse, sa tradition comme sa modernité est la meilleure façon de faire rayonner tous les artisans chocolatiers, fidèles et fervents passeurs de son incroyable créativité culinaire ».



LES INGRÉDIENTS, NOTRE SOURCE DE RICHESSE

La qualité du chocolat Villars se travaille à la racine, en sélectionnant des origines de cacaos originaux et singuliers et en complétant ce choix, par des laits de terroirs uniques et du sucre exclusivement produits en Suisse.



Une qualité exceptionnelle de la fève au moulage

En développant des partenariats respectueux avec des coopératives locales, certifiées Rainforest Alliance, les fèves sélectionnées ont la garantie d'avoir une identité gustative authentique, avant d'être torréfiées par nos soins pour en révéler de manière optimale leur potentiel aromatique.



Lait & Sucre 100% suisse

Chocolaterie engagée pour privilégier les ressources de son territoire, Villars choisit un lait labellisé SwissMilk Green, venant d'exploitations locales situées dans les cantons limitrophes et un sucre issu de betteraves cultivées dans toute la Suisse et produit à proximité de Fribourg.

« Chaque ingrédient a un passeport, une provenance précise pour travailler en confiance et créer des chocolats de haute excellence ».

LE TERROIR : 100% SUISSE

Depuis sa création, Villars revendique son appartenance au canton de Fribourg et en porte fièrement les valeurs. Son excellence s'est construite au cœur de son terroir avec les femmes et les hommes qui le font vivre.

Fidèle à des fournisseurs rigoureusement sélectionnés pour la qualité de leur production, Villars collecte un lait et un sucre produits exclusivement en Suisse. Acteur économique engagé et responsable, nous sommes fiers d'apposer sur nos pistoles la croix suisse.



LES INCONTOURNABLES, PAR VILLARS

Ce livret a été conçu comme un outil d'accompagnement pour le travail de nos clients professionnels. Il regroupe un ensemble de conseils clés en main et adaptables à toutes les recettes, à base de couvertures de chocolat Villars.

Vous y retrouverez des techniques et recettes de base pour vous aider à élaborer vos recettes chocolatées.



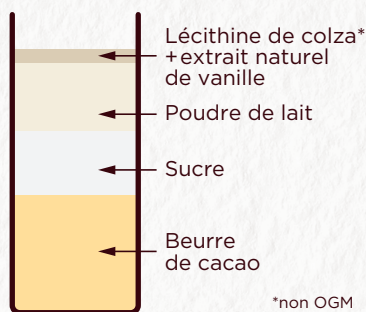
COMMENT UTILISER « LES INCONTOURNABLES » ?

- 1 POUR VOUS ACCOMPAGNER** lors de la réalisation de recettes, pour rappel des techniques de base du travail du chocolat
- 2 POUR ADAPTER** n'importe quelle recette avec l'un des chocolats de couverture Villars

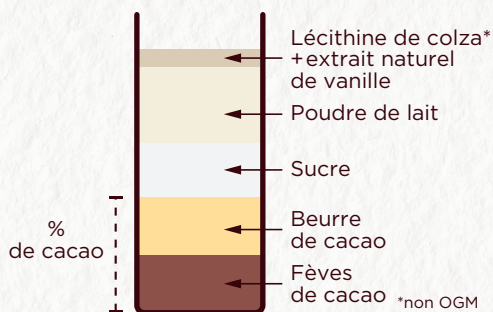
RAPPEL : COMPOSITION DU CHOCOLAT



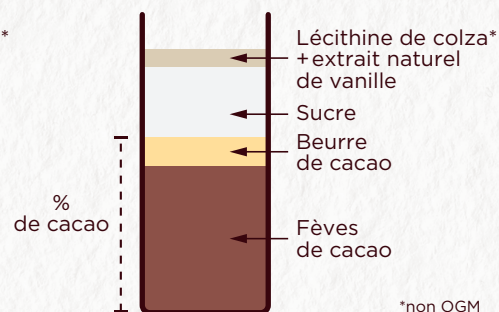
CHOCOLAT BLANC



CHOCOLAT AU LAIT



CHOCOLAT NOIR



Le beurre de cacao (matière grasse de la fève de cacao) permet d'améliorer la fluidité du chocolat et de faciliter l'enrobage.

La lécithine de colza est un émulsifiant naturel permettant de stabiliser le mélange des ingrédients du chocolat.

Une pointe de vanille naturelle est ajoutée dans nos chocolats pour exhaler les arômes.



CONSERVATION & STOCKAGE DE NOS CHOCOLATS

Tous nos chocolats doivent être stockés à l'abri de la lumière, de la poussière et de l'humidité, dans un endroit frais et inodore. De préférence, ils doivent être conservés entre 16 et 18°C, et entre 55 / 60% d'hygrométrie, sans quoi le chocolat pourrait être endommagé.

Afin de préserver les qualités techniques et gustatives de nos chocolats, nous vous demandons par ailleurs de respecter les délais de conservation indiqués sur les emballages.





SOMMAIRE

1 - LES TEXTURES CRÉMEUSES	P.8
2 - LES TEXTURES MOUSSEUSES	P.10
3 - LA CHOCOLATERIE (GANACHES CADRÉES)	P.12



LES TEXTURES CRÉMEUSES

LES TEXTURES CRÉMEUSES

1

CRÈME ANGLAISE DE BASE

- **500 g** de lait
- **500 g** de crème 35%
- **200 g** de jaunes d'œufs
- **100 g** de sucre

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.

Cuire le tout à 84°C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite, ou réserver en refroidissement rapidement.

2

CRÉMEUX À BASE DE CRÈME ANGLAISE

- **1000 g** de crème anglaise de base
- Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, ajouter si nécessaire la gélatine réhydratée.

Émulsionner à la maryse en versant progressivement le chocolat fondu.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Laisser cristalliser au réfrigérateur.

ACAÏOU 70%	BERGLI 66%	BOUDJI 63%	MILCHELI 38%	LAUENA 37%	LEITY 33%	INALPA 29%
360 g	390 g	390 g	560 g	560 g	570 g	660 g
			+6 g de gélatine	+6 g de gélatine	+6 g de gélatine	+6 g de gélatine

3

CRÉMEUX CARAMEL CHOCOLAT

- **345 g** de sucre semoule
- **680 g** de crème 35%
- **45 g** de glucose DE40
- **125 g** de beurre liquide clarifié

Faire un caramel à sec avec le sucre, puis décuire avec le mélange crème glucose chaud.

Laisser retomber la température à 75/80°C puis émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

À 40°C ajouter le beurre liquide et mixer à nouveau.

Laisser cristalliser au réfrigérateur.

ACAÏOU 70%	BERGLI 66%	BOUDJI 63%	MILCHELI 38%	LAUENA 37%	LEITY 33%	INALPA 29%
290 g	315 g	315 g	390 g	390 g	455 g	520 g



LES TEXTURES MOUSSEUSES

LES TEXTURES MOUSSEUSES

1

PÂTE À BOMBE DE BASE

- **240 g** de jaunes d'œufs
- **10 g** d'œufs entiers
- **180 g** de sucre semoule
- **120 g** d'eau

Cuire à 84°C au bain-marie le mélange jaunes, œufs, sucre et eau.
Foisonner à vitesse moyenne.

Arrêter avant complet refroidissement et réaliser le mélange immédiatement.

2

MOUSSE AU CHOCOLAT À BASE DE PÂTE À BOMBE

- **220 g** de lait entier
- **640 g** de pâte à bombe de base
- **800 g** de crème 35%
+ quantité de gélatine

Chauffer le lait et incorporer si nécessaire la gélatine réhydratée. Verser progressivement sur le chocolat fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Stabiliser si besoin cette émulsion avec une partie de la crème montée mousseuse. Dès que le mélange est lisse, vérifier la température (45/48°C pour les blancs, 50/53°C pour les laits, 55/58°C pour les noirs) et incorporer la pâte à bombe puis le reste de la crème montée mousseuse.

ACAÏOU 70%	BERGLI 66%	BOUDJI 63%	MILCHELI 38%	LAUENA 37%	LEITY 33%	INALPA 29%
570g	620 g	620 g	1000 g	1000 g	1085 g	1200 g
			+12 g de gélatine	+12 g de gélatine	+6 g de gélatine	+18 g de gélatine

3

MOUSSE AU CHOCOLAT À BASE DE CRÈME ANGLAISE

- **600 g** de crème anglaise de base*
- **900 g** de crème 35%
+ quantité de gélatine

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, ajouter si nécessaire la gélatine réhydratée. Verser progressivement sur le chocolat fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Stabiliser si besoin cette émulsion avec une partie de la crème montée mousseuse. Dès que le mélange est lisse, vérifier la température (35/38°C pour les blancs, 38/41°C pour les laits, 47/50°C pour les noirs) et ajouter le reste de la crème montée mousseuse.

*Voir en page 9.

ACAÏOU 70%	BERGLI 66%	BOUDJI 63%	MILCHELI 38%	LAUENA 37%	LEITY 33%	INALPA 29%
620 g	670 g	670 g	1115 g	1115 g	970 g	1320 g
					+5 g de gélatine	+12 g de gélatine

4

MOUSSE AU CHOCOLAT ALLÉGÉE

- **500 g** de lait entier
- **1000 g** de crème 35%
+ quantité de gélatine

Chauffer le lait, ajouter la gélatine réhydratée, puis verser progressivement sur le chocolat fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Dès que le mélange est lisse, vérifier la température (45/48°C pour les blancs, 50/53°C pour les laits, 55/58°C pour les noirs) et ajouter le reste de la crème montée mousseuse.

Mélanger à la maryse et couler tout de suite.

ACAÏOU 70%	BERGLI 66%	BOUDJI 63%	MILCHELI 38%	LAUENA 37%	LEITY 33%	INALPA 29%
545 g	580 g	580 g	685 g	685 g	780 g	1120 g
+10 g de gélatine	+8 g de gélatine	+8 g de gélatine	+12 g de gélatine	+12 g de gélatine	+10 g de gélatine	+20 g de gélatine

5

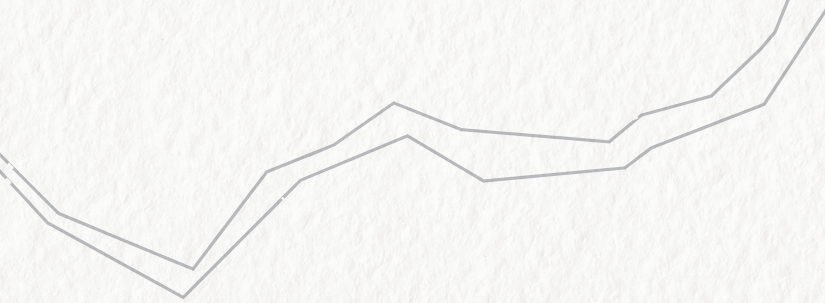
GANACHE MONTÉE

- **450 g** de crème 35%
- **50 g** de glucose DE40
- **50 g** de sucre inverti
- **450 g** petite quantité de crème
- **900 g** 2^e quantité à ajouter froide

Chauffer la petite quantité de crème et le glucose. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat partiellement fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la deuxième quantité de crème liquide froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12h.

Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule.

ACAÏOU 70%	BERGLI 66%	BOUDJI 63%	MILCHELI 38%	LAUENA 37%	LEITY 33%	INALPA 29%
360 g	370 g	370 g	620 g	620 g	725 g	740 g



LES GANACHES CADRÉES

LA CHOCOLATERIE - LES GANACHES CADRÉES

1

GANACHES NOIRES

Chauffer la crème avec le glucose à 75/80°C.

Verser la moitié sur le chocolat en fèves.

Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.

Quand la température de la ganache est entre 35 et 40°C, ajouter le beurre tempéré (environ 18°C) en dés et mixer de nouveau.

Couler la ganache à une température de 34/36°C dans un cadre (34 x 34 cm, H 10 mm) préalablement collé sur une feuille guitare chablonnée de couverture.

Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 16/18°C et 60% d'hygrométrie.

Décadrer, chablonner et détailler à la forme souhaitée.

Terminer la cristallisation et enrober.

	ACAÏOU 70% = 620 g	BERGLI 66% = 655 g	BOUDJI 63% = 655 g
Crème 35%	585 g	570 g	570 g
Sirop de glucose DE60	145 g	155 g	155 g
Beurre	70 g	70 g	70 g

2

GANACHES LAIT ET BLANCHES

Chauffer la crème avec le glucose à 60/65°C.

Verser la moitié sur le chocolat partiellement fondu.

Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.

Quand la température de la ganache est entre 35 et 40°C, ajouter le beurre tempéré (environ 18°C) en dés et mixer de nouveau.

Couler la ganache à une température de 32/34°C pour

les chocolats au lait, 30/32°C pour les chocolats blancs, dans un cadre (34 x 34cm, H 10 mm) préalablement collé sur une feuille guitare chablonnée de couverture.

Laisser cristalliser 24 à 48 heures à 16/18°C et 60% d'hygrométrie.

Décadrer, chablonner et détailler à la forme souhaitée.

Terminer la cristallisation et enrober.

	MILCHELI 38% = 910 g	LAUENA 37% = 610 g	LEITY 33% = 895 g	INALPA 29% = 1035 g
Crème 35%	585 g	585 g	570 g	570 g
Sirop de glucose DE60	145 g	145 g	155 g	155 g
Beurre	70 g	70 g	70 g	70 g

PRÉSENTATION ORGANOLEPTIQUE

INALPA 29%



LACTÉ FRAIS
CRÉMEUX
SUBTILEMENT
VANILLÉ
SUCRÉ AGRÉABLE

L'ordre de dégustation qui vous est proposé ci-après constitue le parcours idéal qui révélera pleinement à votre palais le goût unique et tous les arômes des couvertures professionnelles Villars.

Mettez vos sens à contribution et prenez le temps de découvrir et appréhender chacune de ses notes aromatiques.

LAUENA 37%



LACTÉ SOUTENU
CACAOITÉ INTENSE
NOTES DE
CÉRÉALES
CAMEL

LEITY 33%

LAIT DE TERROIR FRIBOURG



INTENSE LACTÉ
FERMIER
CRÉMEUX
BISCUIT
NOTES DE
CÉRÉALES

MILCHELI 38%

LAIT DE TERROIR LUCERNE



LACTÉ SUBTIL
CACAOITÉ
INTENSE
NOTES
TORRÉFIÉES

BOUDJI 63%



ROND ET
ÉQUILIBRÉ
CHOCOLATÉ
FINEMENT BOISÉ

BERGLI 66%

SAINT-DOMINGUE



NOTES FRUITÉES
VANILLÉ
ÉQUILIBRE
D'ACIDITÉ
ET D'AMERTUME

ACAÏOU 70%

CÔTE D'IVOIRE



PUISSANCE
CACAOITÉ
NOTES DE
NOIX DE COCO
LONGUEUR
EN BOUCHE



www.villars.com

Route de la Fonderie 18 - 1701 - Fribourg - Suisse

scvalrhona@valrhona.fr - Service Client France : 04 75 09 26 38 - www.valrhona-selection.fr