

# Confection 80%

La nueva gama  
de chocolates  
sin manteca de  
cacao añadida  
de Valrhona

---

Aporte intensidad a sus  
creaciones

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat\*

---



# Chocolates Confection: 2 ingredientes para una multitud de aplicaciones

Los chocolates de la gama Confection tienen **una lista de ingredientes muy corta**, con **únicamente 2 componentes**: habas de cacao y azúcar. Sin manteca de cacao añadida, sin lecitina, sin extracto de vainilla.

Su **alto porcentaje** (80% de habas de cacao) ofrece un **sabor intenso de cacao**, así como una **buena potencia aromática**, característica de los orígenes del cacao, ventajas para sublimar las recetas de los artesanos.

Esta gama está destinada, ante todo, a **las recetas en las que el chocolate se transforma**, por ejemplo, para «confeccionar» interiores tales como las ganaches y las cremas, pero también mousses, bizcochos, soufflés, helados. Aplicaciones para las que la fluidez, aportada generalmente por la manteca de cacao, no es un criterio determinante, a diferencia del baño o el moldeado.

## APLICACIONES

CONFECTION	MOUSSES	CREMOSO Y GANACHE	BIZCOCHOS Y MASAS	HELADOS Y SORBETES	BEBIDAS Y SALSAS
TÉCNICA	●	●	○	○	○

● Aplicación óptima ○ Aplicación recomendada

La Casa pone a disposición de sus clientes **herramientas y recursos para orientarles sobre la elección correcta de chocolate y acompañarles en la realización de sus recetas**: librito de presentación de la gama, consejos a medida de los chefs de la École Valrhona por teléfono, etc.

### PRESENTACIÓN

Bolsa habas 3 kg

### COMPOSICIÓN

Cacao 80% min.                      MG43%                      Azúcar\*\* 20%

### INGREDIENTES

Habas de cacao puro origen, azúcar.

### FCP\*

18 meses

### CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y seco entre 16 °C y 18 °C.

\* Fecha de consumo preferente desde la fecha de producción. \*\* Azúcar añadido



# Chocolates puro origen con carácter, auténtico reflejo de los terruños

Las **4 referencias de chocolate Confection** lanzadas por Valrhona ofrecen cada una un **perfil aromático típico**, que refleja un origen muy particular. **Chocolates de terruños** con notas ácidas, amaderadas, tostadas, alcanforadas o incluso afrutadas, que ofrecen a los artesanos de lo dulce un **amplio abanico de sabores** para sus creaciones.

## MADAGASCAR 80% REFLEJO DEL TERRUÑO MALGACHE

Madagascar 80% es el perfecto reflejo del terruño malgache con sus notas de **frutos rojos ácidos, grué tostado** y un ligero **amargor**.

Valrhona se compromete desde hace más de 30 años con la Plantación Millot en el marco de una colaboración exclusiva. En 2016, la Casa se convirtió en accionista de esta explotación de 600 hectáreas aproximadamente que emplea a cerca de 500 trabajadores. La colaboración con la Plantación Millot ha permitido la puesta en marcha de un proyecto de agroforestería para concienciar a los productores sobre la asociación del cacao con otros cultivos, entre ellos la vainilla, disminuyendo así su vulnerabilidad. 151 400 cacaoteros y 5 000 árboles de sombra se han plantado en agroforestería.

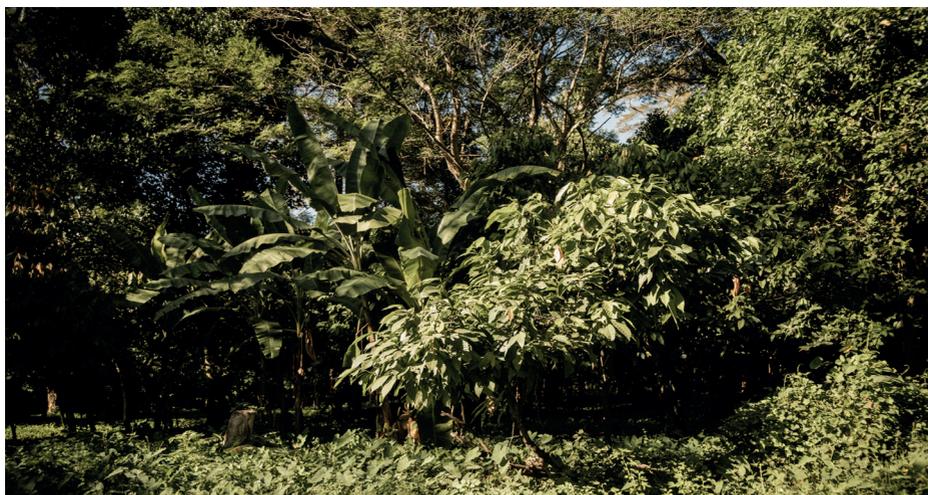


## ÉQUATEUR 80%

### VIAJE AL CORAZÓN DE LA AMAZONIA

Équateur 80 % nos transporta al corazón del ecosistema de la Amazonia con sus **notas amargas, vegetales** y de **especies dulces**.

Este chocolate procede de una variedad de cacao emblemática de Ecuador llamada «Nacional», auténtica riqueza nacional. Valrhona se compromete desde 2019 en una colaboración a largo plazo con nuestro socio Osella, que reúne a 287 productores y emplea a 44 trabajadores. Juntas, nuestras dos estructuras trabajan en la protección del cacao «Nacional» y contribuyen a la mejora de las prácticas agrícolas de los productores en 8 provincias: poda, fertilización, renovación de las parcelas, mejora de la fermentación y del secado de las habas de cacao.





## GHANA 80%

### UN CACAO CON NOTAS ESPECIADAS

Ghana 80 %, con sus notas dulces de **vainilla**, de **frutos secos tostados** y de **cacao**, nos hace viajar al corazón de las plantaciones ghanesas.

Desde 2017, Valrhona y FEDCO llevan a cabo un programa de mejora de las condiciones de educación en las comunidades. Así, se lanza un programa tripartito entre el ministerio de educación ghanés, FEDCO y Valrhona en las comunidades del distrito de Tarkwa. En 5 años, se han construido 5 escuelas (1 infantil, 2 de primaria y 2 de secundaria), se han renovado 2 escuelas de primaria y se han equipado 33 clases y 4 centros informáticos. Cada escuela dispone de lavabos con pozos y fosa séptica. Hoy en día, 1 600 alumnos disfrutan de las nuevas escuelas renovadas y construidas.



## RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%

### CON NOTAS DE FRUTAS MADURAS

République Dominicaine 80% se caracteriza por sus **notas aciduladas**, de **frutas maduras** y **ligeros toques de cacao**, que expresan el carácter de la isla de Santo Domingo.

Desde 2016, Valrhona participa junto con otros socios en una iniciativa pionera que está revolucionando el cultivo del cacao en República Dominicana: Cacao Forest. Se probaron 4 modelos en 3 subregiones en 36 parcelas, que cubren un área experimental de nueve hectáreas. Más de 1 900 productores se vieron impactados por el proyecto. Los resultados son elocuentes y demuestran ventajas notables tales como el aumento y la diversificación de los ingresos de los productores, el crecimiento de la biodiversidad y el secuestro eficaz del carbono.



# Tarta intensa de chocolate

UNA RECETA ORIGINAL DE LA ÉCOLE VALRHONA

Receta calculada para 15 tartas

## MASA SABLÉ P125 CŒUR DE GUANAJA

180 g	Mantequilla seca 84%	En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla fría cortada en dados
100 g	P125 CŒUR DE GUANAJA	hasta obtener una mantequilla pomada.
140 g	Azúcar glas	Añadir el chocolate derretido a 35 °C.
44 g	Harina de almendras	Verter el azúcar glas, la harina de almendras y la sal.
3,2 g	Sal fina	Añadir los huevos.
76 g	Huevos enteros	Mezclar.
350 g	Harina T55	Añadir la harina y mezclar hasta que se obtenga una masa homogénea.
888 g	Peso total	Reservar en la nevera o extender enseguida.

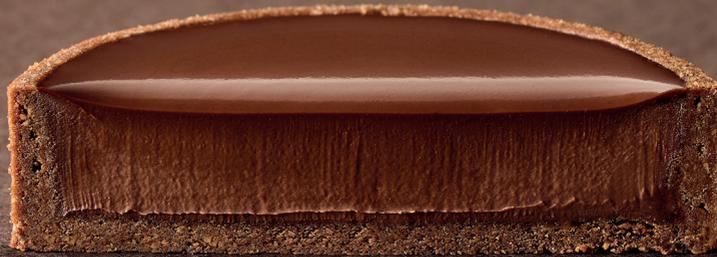
## GANACHE CONFECTION 80%

150 g	Leche entera UHT	Calentar la leche con la nata y el azúcar invertido a 80 °C.
110 g	Nata UHT 35%	Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el
92 g	Azúcar invertido	chocolate parcialmente fundido.
250 g	CONFECTION 80%*	Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
610 g	Peso total	

\*Gramaje idéntico para los cuatro productos de la gama CONFECTION 80%

## MONTAJE Y ACABADO

Hacer la masa sablé y extenderla hasta a un grosor de 2,5mm.  
Cortar círculos de 7,5cm de diámetro y colocarlos en aros de tarta engrasados.  
Hornear a 150 °C durante unos 20-22 minutos.  
Preparar la ganache y verter a 30/35 °C en las bases de tarta.  
Dejar cristalizar en la nevera.



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

#### Contacto de prensa:

María Ribas

[M. maria.ribas@valrhona-selection.com](mailto:M.maria.ribas@valrhona-selection.com)

Enlace para descargar las imágenes:

<https://bit.ly/Confection80>

