

Moins de sucres et aussi bon !

Pourquoi réduire les sucres ? P. 16

Focus Pure Pâte :
Créez votre propre chocolat ! P. 17

Quel impact l'ajout de Pure Pâte
a-t-il sur le goût de vos tablettes ? P. 18

Qu'en pensent
les consommateurs ? P. 19





POURQUOI réduire les sucres ?



100 g

C'est la moyenne de consommation de sucre par jour et par personne en France.

25 g

C'est la consommation de sucre moyenne recommandée par l'OMS*, par jour et par personne.

UNE TENDANCE DE FOND

Plus qu'une obligation légale, la recherche d'une alimentation plus saine est une tendance de fond très forte sur le marché de la gastronomie. **Vos clients sont à la recherche de nouveaux plaisirs gustatifs, plus authentiques et plus naturels : de la gourmandise « healthy** » pour se faire plaisir sans culpabiliser !**



UN ENJEU DE SANTÉ

Diabète, obésité, malbouffe... L'alimentation est un sujet central de notre société et ses conséquences sur la santé sont pleinement avérées.

L'obésité est croissante, elle atteint aujourd'hui 15,7% de la population française.

Source de nombreuses maladies comme le diabète, l'obésité est notamment due à une consommation excessive de sucre.

En tant que chocolatier(ère), vous êtes donc directement concerné(e) et impacté(e).



“Réduire le sucre est un enjeu de taille en chocolaterie !”

Comme détaillé dans le livret n°1, désucre n'est pas sans contraintes puisque le sucre a une influence majeure sur la texture, le goût et la conservation.

Heureusement, il existe des solutions !

Certaines gammes de produits sont plus adaptées pour être désucrees que d'autres comme par exemple les tablettes. Moins de sucre n'est pas forcément synonyme de moins gourmand !

Faites de ces contraintes une opportunité pour créer de nouvelles recettes, inventez et démarquez-vous en proposant une gamme originale et moins sucrée dans votre boutique.))

Romain Grzelczyk,
Chef chocolatier à l'École Valrhona.

*Organisation Mondiale de la Santé

**Saine

FOCUS PURE PÂTE : *créez votre propre chocolat !*

Nous vous proposons une gamme de 5 références pour personnaliser vos recettes en jouant sur les origines et les différents pourcentages de cacao.

Cette gamme est parfaitement adaptée en chocolaterie pour :

- > Réhausser le pourcentage de vos tablettes noires ou lactées
- > Proposer des ganaches pures origines au goût très intense
- > Ajouter de la longueur en bouche à vos créations
- > Obtenir une couleur intense et différenciante en pulvérisant vos moules
- > Désucrer toutes vos créations !



Pour vous accompagner avec cette gamme, nous vous proposons le tableau ci-dessous pour créer le chocolat d'origine au pourcentage que vous souhaitez.

Exemple : pour créer 1 kg de chocolat Pure Origine Brésil à 72%, mélangez 734 g de Macaé à 266 g de Pure Pâte Macaé.

| | BRÉSIL | | VÉNÉZUELA | | ÉQUATEUR | | REP. DOM. OU MADAGASCAR | |
|-----|-------------------|-------|----------------------|-------|--------------------|-------|--------------------------------|-------|
| | MACAÉ + PURE PÂTE | | ARAGUANI + PURE PÂTE | | ALPACO + PURE PÂTE | | TAÏNORI OU MANJARI + PURE PÂTE | |
| 66% | 842 g | 158 g | // | // | // | // | 944 g | 56 g |
| 68% | 838 g | 162 g | // | // | 941 g | 59 g | 889 g | 111 g |
| 70% | 788 g | 212 g | // | // | 882 g | 118 g | 833 g | 167 g |
| 72% | 734 g | 266 g | // | // | 824 g | 176 g | 778 g | 222 g |
| 74% | 682 g | 318 g | 929 g | 71 g | 765 g | 235 g | 722 g | 278 g |
| 76% | 628 g | 372 g | 857 g | 143 g | 706 g | 294 g | 667 g | 333 g |
| 78% | 576 g | 424 g | 786 g | 214 g | 647 g | 353 g | 611 g | 389 g |
| 80% | 526 g | 474 g | 714 g | 286 g | 588 g | 412 g | 556 g | 444 g |
| 82% | 470 g | 530 g | 643 g | 357 g | 529 g | 471 g | 500 g | 500 g |
| 84% | 414 g | 586 g | 571 g | 429 g | 471 g | 529 g | 444 g | 556 g |
| 86% | 365 g | 635 g | 500 g | 500 g | 412 g | 588 g | 389 g | 611 g |
| 88% | 314 g | 686 g | 429 g | 571 g | 353 g | 674 g | 333 g | 667 g |
| 90% | 262 g | 738 g | 357 g | 643 g | 294 g | 706 g | 278 g | 722 g |
| 92% | 210 g | 790 g | 286 g | 714 g | 235 g | 765 g | 222 g | 778 g |
| 94% | 156 g | 844 g | 214 g | 786 g | 176 g | 824 g | 167 g | 833 g |
| 96% | 105 g | 895 g | 143 g | 857 g | 118 g | 882 g | 111 g | 889 g |
| 98% | 50 g | 950 g | 71 g | 933 g | 59 g | 941 g | 56 g | 944 g |

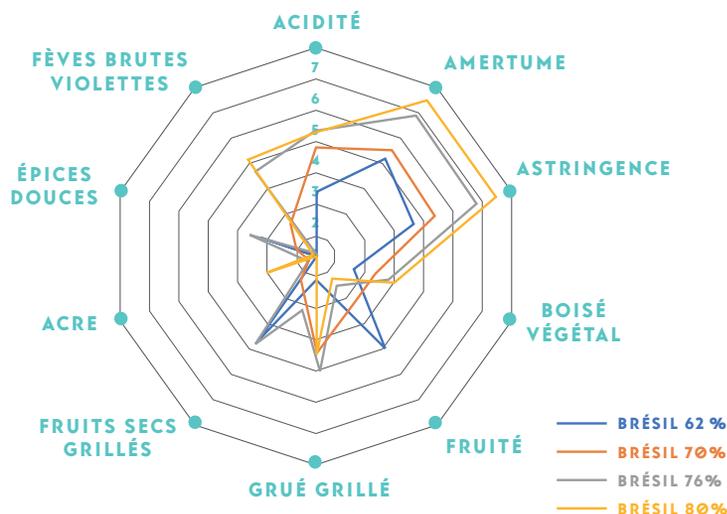
QUEL IMPACT L'AJOUT DE PURE PÂTE a-t-il sur le goût de vos tablettes ?

Selon vos préférences, l'assemblage que vous allez faire modifiera le profil aromatique.



« En ajoutant du Pure Pâte à un chocolat, son profil aromatique tend vers une diminution des arômes les plus volatiles pour aller vers des notes plus brutes. Par exemple sur Macaé 62% (voir le graphique ci-contre), les épices douces, les fruits secs grillés et les notes de fruits sont remplacés par des notes de boisé et de fèves brutes. »

Justine Branchu, Responsable Expertise Sensorielle et Cacao.



ANALYSE SENSORIELLE

- > **Le profil aromatique Macaé 62%** (en bleu) est principalement porté par des notes de fruits mûrs, de fruits secs grillés, d'épices douces et de thé, des saveurs acides, amères et de l'astringence.
- > **En créant un chocolat pur Brésil 70%**, le fruité et les fruits secs commencent à s'atténuer et les premières notes boisées, de fèves brutes et de grué grillé apparaissent. Les saveurs acides, amères et la sensation d'astringence quant à elles augmentent.

- > **En augmentant progressivement les pourcentages jusqu'à atteindre 80%**, les arômes les plus volatiles sont de moins en moins présents. Les épices et les notes de fruits frais peuvent alors complètement disparaître, laissant place à du grué et des notes plus brutes (du boisé, du végétal et des fèves brutes et quelques notes plus acres). L'acidité augmente aussi légèrement alors que l'amertume et l'astringence sont de plus en plus présents voire prédominants.

UNE RECETTE AU CHOCOLAT PUR BRÉSIL

Recette calculée pour 24 tablettes

600 g Riz noir sauvage
382 g PURE PÂTE MACAÉ 100%
1420 g MACAÉ 62%

- > Faire éclater le riz sauvage comme du popcorn, dans une poêle antiadhésive. Réserver. Mélanger le Pure Pâte 100% et Macaé 62% pour obtenir un chocolat Brésil 70%. À l'aide de 200 g du chocolat 70% précristallisé, agglomérer les 600 g de riz sauvage éclaté et mouler 30 g par moule tablette afin de faire un insert. Laisser cristalliser et démouler.
- > À l'aide du chocolat 70% précristallisé, réaliser un cordon de couverture tout autour du moule tablette et déposer l'insert de riz sauvage éclaté. Compléter la tablette à 90 g environ. Démarrer la cristallisation au réfrigérateur 5 min, puis laisser cristalliser à 16°C - 18°C.



QU'EN PENSENT les consommateurs ?

Pour mesurer cette tendance auprès des consommateurs, l'École Valrhona a mis au point des recettes de bonbons de chocolat à base de Pure Pâte.

Le but était de réaliser un équilibre le moins sucré possible tout en conservant un certain équilibre sur le goût, la conservation et la texture.

EXPÉRIENCE CONSOMMATEUR

Un test gustatif à l'aveugle a été réalisé à la boutique Valrhona de Tain-l'Hermitage pour **comparer un bonbon ganache à base de Pure Pâte 100% et un bonbon ganache à base de chocolat (Macaé 62%)**. Le bonbon à base de Pure Pâte contient 5% de sucre en moins et il a donc une texture légèrement plus ferme.



UN BONBON DE CHOCOLAT
CLASSIQUE MACAÉ 62%



UN BONBON DE CHOCOLAT
PURE PÂTE 100%

60%

110 CONSOMMATEURS

40%

des consommateurs ont préféré le bonbon ganache classique pour son « acidité moins prononcée ».

LA RECETTE MACAÉ 62%

| | |
|---------------|-------------|
| Chocolat | 730 g - 50% |
| Crème 35% | 535 g - 37% |
| Sucre semoule | / |
| Glucose DE60 | 115 g - 8% |
| Beurre 84% | 70 g - 5% |

des consommateurs ont préféré le bonbon ganache Pure Pâte pour « sa texture plus ferme et son goût de fèves brutes ».

LA RECETTE PURE PÂTE

| | |
|---------------|---------------|
| Chocolat | 485 g - 33,4% |
| Crème 35% | 585 g - 40,4% |
| Sucre semoule | 225 g - 15,5% |
| Glucose DE60 | 75 g - 5,2% |
| Beurre 84% | 80 g - 5,5% |