

Pâtisseries

La nouvelle gamme
de chocolats à pâtisser
pour tous les gourmets

Pour créer des pâtisseries
avec le chocolat partenaire
des chefs



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat*

Nouvelle gamme de chocolats à pâtisser pour tous les gourmets et les pâtissiers amateurs

Avec cette nouvelle gamme exclusive de chocolats à pâtisser, Valrhona offre la possibilité aux gourmets et aux passionnés exigeants de se lancer dans des réalisations pâtissières dignes des plus grands chefs. Grâce au « Chocolat partenaire des chefs », Valrhona permet de jouer avec la diversité des profils aromatiques des chocolats pour aider les pâtissiers amateurs à sublimer leurs desserts les plus gourmands.



Points de vente :

- Boutique Valrhona
- Grands magasins
- Epicerie fines et magasins spécialisés
- Sur le site Valrhona-ensemble.fr
- Artisans référencés disponibles ici : www.valrhona-ensemble.fr/vos-artisans

VALRHONA, LA RÉFÉRENCE PROFESSIONNELLE DES CHOCOLATS D'EXCEPTION

Grâce à son engagement constant pour la qualité, Valrhona est devenu le partenaire naturel des artisans du goût et le fournisseur des plus belles maisons. Partout dans le monde, les chefs pâtissiers les plus réputés utilisent les chocolats Valrhona et subliment une matière première d'exception dans leurs créations.

LE CHOCOLAT DES CHEFS POUR LA PÂTISSERIE MAISON

Après avoir animé de nombreuses émissions de pâtisserie à la télévision, Frédéric Bau confirme : « *le niveau technique des amateurs de pâtisserie est surprenant* ». Avec « le chocolat partenaire des chefs », les passionnés de pâtisserie comme les gourmets peuvent avoir accès à la noblesse d'une matière première de très haute qualité, élaborée dans des conditions respectueuses des producteurs comme de la planète. Chez Valrhona, l'origine est contrôlée d'un bout à l'autre de la filière.

UNE PALETTE AROMATIQUE UNIQUE

Tous les chocolats stars des chefs sont là ! La nouvelle gamme de chocolats à pâtisser Valrhona décline une remarquable diversité de goûts pour inspirer les plus délicieuses recettes. Chocolat noir, au lait, blanc, ou blond avec l'irrésistible Dulcey et les couvertures de la gamme Inspiration, les perspectives de création sont infinies. Chaque emballage propose une recette de l'Ecole Valrhona. Il est précisé la courbe de tempérage adaptée à chaque chocolat, une précieuse indication pour des desserts réussis à coup sûr.



Frédéric Bau,
Explorateur pâtissier



Valrhona, c'est une histoire commencée en 1922 sous l'impulsion de trois valeurs essentielles : passion, engagement et excellence. Depuis toujours, ces valeurs nous guident et nous font repousser les limites de la créativité et du goût. Nous utilisons le meilleur pour proposer et transmettre le meilleur. Fournisseur des plus belles maisons, Valrhona offre aux gourmets du monde entier le chocolat utilisé par les chefs les plus talentueux.

Frédéric Bau



Nouvelle gamme de chocolats à pâtisser



GUANAJA 70%
Chocolat noir

Les notes réconfortantes de grué de cacao amer, la force et l'acidité de Guanaja se répondent comme les sons chauds et harmonieux d'un orchestre d'instruments en bois d'ébène mêlés aux rythmes doux de percussions et chants festifs.

Prix de vente conseillé :
1kg - 30,90 €
250g - 10,99 €

CARAÏBE 66%
Chocolat noir

Caraïbe, avec ses notes amères intenses, ses accents boisés et de fruits secs grillés, fait rêver à une danse envoûtante à l'ombre des cacaoyers.

Prix de vente conseillé :
1kg - 30,90 €
250g - 10,99 €

JIVARA 40%
Chocolat au lait

Jivara, par sa douceur cacaotée et maltée, est un chocolat chaleureux comme les rayons dorés du soleil à l'aube d'un matin d'été.

Prix de vente conseillé :
1kg - 30,90 €
250g - 10,99 €

ORiado 60%
Chocolat noir BIO

La douceur onctueuse et vanillée d'Oriado invite à une sieste sur le sable chaud, avec la caresse enveloppante du soleil sur la peau.

Prix de vente conseillé :
1kg - 34,50 €



IVOIRE 35%
Chocolat blanc

Les notes réconfortantes de lait chaud du chocolat blanc Ivoire font écho aux éclats de rire d'enfants qui partagent ensemble leurs plus grands moments de bonheur.

Prix de vente conseillé :
1kg - 30,90 €
250g - 10,99 €

ÉQUATORIALE NOIR 55%
Chocolat noir

Derrière le goût d'Équatoriale Noir se cache un savoir-faire d'assemblage complexe de profils aromatiques de cacaos.

Prix de vente conseillé :
1kg - 27,00 €

ÉQUATORIALE LAIT 35%
Chocolat au lait

Derrière le goût d'Équatoriale Lait se cache un savoir-faire d'assemblage complexe de profils aromatiques de cacaos.

Prix de vente conseillé :
1kg - 27,00 €

DULCEY 35%
Chocolat blond

Dulcey, par sa douceur biscuitée très légèrement salée et son goût de lait caramélisé, a ce don de nous renvoyer en enfance, de nous faire voyager dans un tourbillon de souvenirs délicieux propres à chacun.

Prix de vente conseillé :
1kg - 30,90 €
250g - 13,99 €



MANJARI 64%
Chocolat noir

Manjari, avec ses notes de fruits rouges acidulés et charnus, est un rêve de voyage à Madagascar surnommée « L'île aux Parfums », où poussent des cacaoyers d'exception, des fruits délicieux et épices merveilleuses.

Prix de vente conseillé :
250g - 12,99 €



AZÉLIA 35%
Chocolat au lait

Les notes gourmandes de noisettes grillées, évoquant les récoltes d'automne, apportent à Azélia la sensation moelleuse d'une chaude couverture les matins des premiers grands froids.

Prix de vente conseillé :
250g - 10,99 €



CARAMELIA 36%
Chocolat au lait

Caramelia, par sa douceur chocolatée et une note gourmande de caramel salé, fait immédiatement sourire et nous replonge dans des moments heureux passés entre amis.

Prix de vente conseillé :
250g - 10,99 €



MILLOT 74%
Chocolat noir

Le chocolat Millot reflète l'intensité de la nature vierge de Madagascar, par la force de ses saveurs acides et amères ainsi que ses notes de fruits et de grué..

Prix de vente conseillé :
250g - 12,99 €



GROUND CHOCOLATE - NYANGBO 68%
Chocolat noir

Le déploiement des notes épicées, grillées et vanillées de Nyangbo fait rêver aux couleurs ocre de la terre fascinante du Ghana.

Prix de vente conseillé :
250g - 10,99 €



ANDOALAIT BIO
Chocolat au lait

Andoa lactée déploie des notes de lait fermier, chaleureuses comme la mélodie d'une flûte andine dans l'air pur des collines au cœur de la Cordillère des Andes péruvienne.

Prix de vente conseillé :
250g - 12,99 €



INSPIRATION PASSION
Spécialité au beurre de cacao et fruit

Les notes tropicales et acidulées d'Inspiration Passion font rêver à la fraîcheur d'un sorbet passion sous le soleil d'été.

Prix de vente conseillé :
250g - 13,90 €



INSPIRATION FRAISE
Spécialité au beurre de cacao et fruit

Les notes confitillées d'Inspiration Fraise rappellent la joie de plonger sa cuillère dans le pot de confiture.

Prix de vente conseillé :
250g - 13,90 €



INSPIRATION YUZU
Spécialité au beurre de cacao et fruit

Inspiration Yuzu exprime à merveille la douceur et l'amertume du yuzu, agrume emblématique du Japon, éblouissant comme les rayons du soleil levant.

Prix de vente conseillé :
250g - 13,99 €



INSPIRATION FRAMBOISE
Spécialité au beurre de cacao et fruit

Inspiration Framboise, avec sa pointe d'acidité, évoque le parfum réjouissant du coulis de framboises juste cuit.

Prix de vente conseillé :
250g - 13,99 €

Des aides pâtissières sont aussi disponibles :



PÉPITES

- Pépites chocolat noir
- Pépites chocolat au lait

PERLES

- Perles craquantes mixtes (chocolat Noir, Lait et Blond)

PRALINÉS

- Praliné Amande Noisette Fruité

PÂTE À TARTINER



CŒURS FONDANTS

- Cœurs fondants Guanaja
- Cœurs fondants Praliné



Exemples de recettes proposées aux gourmets au dos des packs.



Tarte Jivara
Caramel

© 2019 - Philippe BARRET

PÂTE SABLÉE AMANDES

120 g	Beurre pommade	Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, l'oeuf et les 60 g de farine.
2 g	Sel fin	
80 g	Sucre glace	Dès que le mélange est homogène, ajouter brièvement les 180 g de farine restants.
30 g	Poudre d'amandes	
1	Œuf entier	Étaler entre 2 feuilles de papier cuisson et réserver au congélateur avant fonçage.
60 g	Farine T55	
180 g	Farine T45	Foncer la tarte. Cuire à blanc au four à 155/160 °C, environ 15 minutes.

FRUITS SECS AU CARAMEL

70 g	Sucre semoule	Dans une casserole à fond épais, mettre 1/3 du sucre. Faire cuire jusqu'à obtention d'un caramel, puis ajouter un deuxième 1/3 et remuer à nouveau.
100 g	Crème entière	
165 g	Chocolat Jivara 40%	Enfin incorporer le dernier 1/3.
30 g	Beurre pommade	Lorsque le caramel est cuit, ajouter la crème chaude et laisser bouillonner quelques instants.
25 g	Cerneaux de noix	
25 g	Noix de Pécan	Laisser tiédir puis verser sur le chocolat Jivara en trois fois et ajouter le beurre pommade.
25 g	Noisettes	
25 g	Pistaches	Ajouter les fruits secs hachés.
		Couler dans le fond de tarte cuit et réserver au réfrigérateur.



Tigres
Caraïbe

© 2019 - Philippe BARRET

APPAREIL À CAKE

7 (195 g)	Blancs d'œufs	La veille, mélanger les blancs, la farine, le sucre semoule, le miel et la poudre d'amandes.
50 g	Farine	
145 g	Sucre semoule	Réserver au frais.
25 g	Miel acacia	Le lendemain, cuire le beurre noisette et l'incorporer à l'appareil.
235 g	Poudre d'amandes	Laisser refroidir quelques instants, émincer finement les fèves de chocolat et les incorporer au mélange.
210 g	Beurre noisette	
95 g	Chocolat Caraïbe 66%	

GANACHE AU MIEL ET CHOCOLAT CARAÏBE

200 g	Crème entière liquide	Faire chauffer la crème avec le miel puis la verser en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant au centre afin de créer un «noyau» élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.
35 g	Miel d'acacia	
300 g	Chocolat Jivara 40%	Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.

MONTAGE

Dresser à la poche dans les moules à baba environ 50 g par pièce.
Préchauffer le four à 190 °C, enfourner pendant 15 minutes à 180 °C, cuire entre deux plaques de cuisson.
En fin de cuisson le dessus du goûter doit être roux.
Démouler, laisser refroidir.
Couler un peu de ganache au centre sans aller jusqu'en haut.



À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100 % de nos cacaos sont tracés depuis le producteur, ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange

T. 06.03.94.62.47

M. valrhona@14septembre.com

Fanette Lambert

T. 06.38.65.39.84

M. valrhona@14septembre.com



Lien pour télécharger les images:

