

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CARANOÀ 55 %

Un modèle de gourmandise

VALRHONA SIGNE LE
1^{ER} CHOCOLAT NOIR
GOURMAND AU CAMEL
BEURRE DEMI-SEL



VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT



“VALRHONA BOUSCULE LES CODES DU MONDE DU CHOCOLAT”

Valrhona bouscule les codes du monde du chocolat en complétant la gamme de ses chocolats de couverture avec une déclinaison inédite et ultrasavoureuse. Les équipes de la Maison, expertes du goût, relèvent un nouveau défi avec cette innovation représentant un réel bénéfice pour l'ensemble de la profession : la création du tout 1^{er} chocolat noir au caramel beurre demi-sel.

Cette nouveauté est issue du mariage délicat entre la puissance de cacao fins, le crémeux d'un beurre demi-sel et la suavité d'un caramel doux rehaussé d'une pointe de fleur de sel. Caranoa 55 % offre une émotion gustative inattendue pour un chocolat noir.

CARANOA 55 %, **LA CULTURE DU TERROIR**, LE GOÛT DE NOS RÉGIONS

Si la quête de l'excellence caractérise les sourceurs de Valrhona qui parcourent le monde à la recherche des cacao les plus fins, la France reste une source d'inspiration sans limite pour Valrhona. Son ambition à proposer de nouvelles saveurs pour accompagner la créativité des restaurateurs, pâtisseries et chocolatiers l'a conduite au cœur du meilleur des régions françaises...

Aux cacao fins, les équipes de Valrhona ont eu l'idée d'ajouter du beurre AOP, de la crème fraîche de Normandie et de la fleur de sel de Guérande. Ces ingrédients savamment dosés révèlent subtilement la toute nouvelle facette d'un chocolat noir d'exception : la gourmandise, jusqu'alors l'apanage des chocolats au lait et blancs.

Ce trio d'ingrédients suit la même exigence de finesse et de qualité que les cacao Valrhona. Tous issus de savoir-faire traditionnels d'exception, ils donnent naissance à un chocolat unique et authentique, sans colorant, sans conservateur ni arôme artificiel.

CARANOA 55 %, UN CHOCOLAT, UN CARAMEL **LES 2 DANS L'ÈRE DU TEMPS**

Toute la prouesse de cette innovation résulte de la fabrication du caramel. Ce n'est pas un simple arôme qui agrémenté un chocolat noir, ce chocolat est un véritable caramel, élaboré comme le ferait un pâtissier, en ajoutant du beurre puis déglacé avec la crème fraîche.

Caranoa 55 % répond ainsi aux exigences des consommateurs gourmants en quête de qualité qui sont particulièrement attentifs à l'origine des produits, valeur que revendique Valrhona.

Caranoa 55 % est une gourmandise certes mais une gourmandise peu sucrée (comparée à un traditionnel chocolat au lait ou blanc), en adéquation avec une tendance fondamentale de consommation qui séduit les consommateurs. Caranoa 55 % est une réponse au besoin de plaisir du consommateur qui veut du goût, beaucoup de goût, mais du goût essentiellement naturel*.

* Panorama des Tendances du SIAL 2018.



UN PROFIL DE CHOCOLAT NOIR QUI **ÉLARGIT LE CHAMP DES POSSIBLES** DE LA PROFESSION

Caranoa 55 %, c'est un mariage doux et gourmand qui offre en bouche de belles notes chocolatées associées à la délicatesse du caramel, du beurre et une touche de sel.

Caranoa 55% incarne toute la virtuosité des équipes de Valrhona qui s'attachent ici à revisiter le profil d'un chocolat de couverture noir traditionnellement intense, en une version subtile, d'une grande justesse gustative où la puissance côtoie délicatement le crémeux.

« Le développement de Caranoa a été un exercice nouveau, assez difficile : comment associer des ingrédients gourmands (caramel, crème et beurre demi-sel), traditionnellement utilisés dans des compositions de chocolat au lait, dans une recette de chocolat noir ?

L'équilibrage des trois pôles aromatiques : l'amertume et l'astringence du cacao, les notes chaudes de caramel au beurre et enfin la pointe de sel en impression finale ont nécessité plusieurs réglages mais je pense que nous avons atteint l'objectif avec une perception gustative différenciée de ces trois séquences, qui apportent une vraie complexité à ce chocolat. » déclare **Christophe Devaux**, Responsable de projets R&D



DE NOMBREUSES POSSIBILITÉS POUR DE **NOUVELLES CRÉATIONS GOURMANDES**

Dosage et équilibre parfaits, cette innovation ouvre une brèche dans les pratiques actuelles des professionnels. Ils peuvent aujourd'hui capitaliser sur l'expertise de Valrhona pour apporter une touche de caramel à leurs créations chocolatées. Son bénéfice d'utilisation : l'assurance d'un goût caramélisé régulier, à la texture idéale.

Si Caranoa 55 % est parfait pour les crémeux et ganache (applications optimales), il reste très intéressant en tablette et moulage, où toute la complexité de son profil ressort. Il s'utilise également pour l'enrobage, la mousse, les glaces et sorbets. Ses applications multiples et sa grande délicatesse conviennent, sans temporalité aucune, à toutes les circonstances, aussi bien à Noël qu'à Pâques, qu'au quotidien !

DES RECETTES INÉDITES **GANACHE ET GLAÇAGE NOIR GOURMAND**

Baptiste Blanc, pâtissier formateur et Nicolas Riveau, chef pâtissier, tous deux à l'École Valrhona, ont élaboré 2 recettes originales pour mettre en lumière les propriétés gustatives de Caranoa 55 % au travers de ces deux expressions de prédilection : la ganache et le glaçage.

TARTELETTE CARANOA



ÉCLAIR POP'S



Pour découvrir ces recettes, rendez-vous sur le site internet de Valrhona : www.valrhona.com.

« Ce qui est intéressant avec Caranoa, c'est qu'il permet d'avoir un goût de caramel régulier et équilibré. On retrouve bien la puissance du chocolat noir et les notes caramel sans pour autant être trop sucré. »

Baptiste Blanc, Chef pâtissier à l'École Valrhona



À propos de Valrhona

VALRHONA, IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnier et référent sur le marché, Valrhona s'engage dans une vision collaborative du chocolat avec toutes ses parties prenantes : ses producteurs de cacao, ses fournisseurs, ses collaborateurs et ses clients.

Valrhona et ses producteurs partenaires imaginent le meilleur dans la sélection et la culture des cacaos fins pour en promouvoir la diversité. Ses sourceurs parcourent le monde et créent des relations durables avec les producteurs de cacao pour innover sans cesse à chaque étape. Parce que c'est en plantation que se joue l'avenir de toute la filière, Valrhona s'engage sur place, avec les producteurs, pour le bien-être des communautés locales et pour la cacaoculture durable de demain.

Les collaborateurs Valrhona imaginent le meilleur dans la fabrication du chocolat et repoussent les limites de la créativité autour d'une palette aromatique toujours plus large pour inventer la prochaine révolution dans le monde du chocolat. Couvertures, bonbons de chocolat, décors, chocolats de dégustation... Les gammes Valrhona ouvrent de nouveaux horizons aux artisans du goût qui peuvent compter sur une qualité et un goût constant, sur un partenaire responsable, engagé pour l'environnement.

Valrhona et tous les passionnés du chocolat imaginent le meilleur pour partager leurs savoir-faire. Ils font rayonner la gastronomie et vivre l'expérience chocolat grâce à l'Ecole Valrhona, l'organisation d'événements internationaux (Coupe du Monde de la Pâtisserie, C3) et la Cité du Chocolat.

Télécharger les visuels HD 



Relations Presse – Terre de Roses • Laurence Gamboni
l.gamboni@terrederoses.com 04 72 69 42 93



www.valrhona.com