



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Amatika 46%

AHORA LO GOURMET TAMBIÉN ES VEGETAL



Amatika 46 %

Chocolate Vegano

Valrhona crea el primer Grand Cru vegano nacido en el corazón de las plantaciones de Madagascar. Un chocolate de cobertura 46 % que combina la suavidad y la untuosidad de la almendra con la potencia aromática del cacao puro origen Madagascar. Un sabor y una textura inigualables que responden a las exigencias y a la creatividad de los chefs pasteleros y artesanos de todo el mundo.

LA PASTERERÍA VEGANA: UN NUEVO TERRENO DE JUEGO



SANA

La pastelería vegana propone ingredientes naturales, vegetales y de temporada. Limita los ingredientes de origen animal, a menudo con un alto contenido en grasas (huevos, nata, mantequilla, leche), en beneficio de ingredientes procedentes de la naturaleza, y tiende a utilizar productos procedentes de la agricultura ecológica.

SIN COMPLEJOS Y AUDAZ

Audaz y decididamente moderna, la pastelería vegana se atreve con sabores auténticos y colores naturales.

CONSCIENTE

Adaptando nuestra manera de consumir para cuidar el planeta y lo que nos aporta.

ACCESIBLE

Destinada a numerosos regímenes alimentarios que podrán redescubrir el placer de comer un dulce.

DELICIOSA

Vegano no significa que no tenga sabor ni olor. Por el contrario, la pastelería vegana puede ser deliciosa y abrir las puertas a nuevas formas de creatividad.

Amatika 46 % se integra plenamente en esta tendencia gourmet vegana, accesible y responsable, gracias a su cacao puro Madagascar y a su perfil sensorial singular que recuerda al chocolate con leche.

ESTA PASTERERÍA NO ESTÁ ÚNICAMENTE DESTINADA A VEGETARIANOS Y VEGANOS.

Los nichos de mercado son diversos y la oferta es aún muy limitada, por lo que puede ser un ámbito muy interesante para su negocio. También podrá dirigirse a flexitarianos, intolerantes al huevo, etc. y a gourmets en busca de nuevas experiencias sensoriales.

LAS ALTERNATIVAS VEGETALES

Replantarse sus creaciones sin huevos, sin mantequilla ni leche es un verdadero reto. Conocer los productos es esencial, cada uno tiene unas especificidades y las cantidades influyen a la hora de obtener las texturas y sabores deseados. No todos los ingredientes pueden ser sustituidos, pero aquí encontrará algunas bases para convertir sus recetas en veganas. ¡No olvide seleccionar ingredientes procedentes de una producción sostenible!

ALTERNATIVAS A LA LECHE Y A LA NATA

1. BEBIDAS VEGETALES, FRUTO DE UNA PRODUCCIÓN RESPONSABLE

Bebidas a base de:

- Coco
- Mijo
- Soja
- Almendra
- Avena

2. OTRAS ALTERNATIVAS

- Tofu sedoso.
- Postre a base de arroz, postre a base de soja, fermentada o no.
- Especialidad culinaria a base de coco.

ALTERNATIVAS A LOS HUEVOS

1. LÍQUIDOS OLEAGINOSOS

- Aquafaba (agua de los garbanzos).
- Agua utilizada para hidratar semillas de chía y anacardos.

2. PROTEÍNAS REHIDRATADAS COMO SUSTITUTO DE LA CLARA DE HUEVO

- Proteína de soja
- Fécula de patata
- Proteínas de guisantes

3. OTRAS ALTERNATIVAS

- Puré de almendra
- Harina de altramuz
- Harina de fuerza

ALTERNATIVAS A LA MANTEQUILLA

1. FRUTAS Y VERDURAS

- Plátano · Zanahoria · Aguacate
- Manzana · Pera · Membrillo

2. OLEAGINOSOS

- Puré de almendra
- Puré de anacardo
- Puré de sésamo

3. ACEITES

- Aceite de coco
- Aceite de pepitas de uva
- Aceite de oliva
- Aceite de lino
- Aceite de palma (producido de manera responsable)



PERFIL SENSORIAL



PERFIL PRINCIPAL: NOTAS A CACAO
NOTA MENOR: CEREALES
NOTA SINGULAR: ALMENDRA TOSTADA

La textura fundente de Amatika desvela notas de cacao, de almendra tostada y una pizca de acidez, que invitan a una pausa dulce en el ambiente apacible de un jardín malgache.



PRESENTACIÓN

Bloque 3 kg Código: 28074
 Muestras 50g Código: 31968

COMPOSICIÓN

Cacao 46 % mín. MG 43 % Azúcar 39 %

INGREDIENTES

Habas de cacao de Madagascar, azúcar, manteca de cacao, **almendra** en polvo 16,1%, emulgente (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla.

FCP*

12 meses

CONSERVACIÓN

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

* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación.

CURVA DE ATEMPERADO

T1 (40/45 °C)	T2 (27/28 °C)	T3 (30/31 °C)
FUNDICIÓN	CRISTALIZACIÓN	TRABAJO MANUAL

APLICACIONES Y ASOCIACIONES

AMATIKA 46 %	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSE	CREMOSO Y GANACHE	HELADOS Y SORBETES
TÉCNICA	○	○	○	○	●	○

● Aplicación óptima ○ Aplicación recomendada

AROMAS			
	Azúcar	Grand Marnier	Jazmín
FRUTAS			
	Plátano	Cortezas de limón	Melocotón
FRUTOS SECOS			
	Pasta de almendras		

AMATIKA 46 % ESTÁ RECONOCIDO COMO VEGANO POR LA ASOCIACIÓN VEGETARIANA DE FRANCIA.

Esta acreditación garantiza la ausencia de productos de origen animal en su composición y en todas las etapas de su producción.



Los Esenciales

▷ *Veganos* ▷



CREMOSO VEGETAL AMATIKA

CREMOSO VEGETAL AMATIKA 46 %

400g	Bebida de avena	Mezclar el azúcar, la lata y el Natur Emul. Añadir la bebida de avena y llevar a ebullición.
5g	Azúcar	Verter poco a poco una parte de la mezcla líquida caliente sobre el chocolate y el aceite de coco, y mezclar para iniciar la emulsión.
4g	Lata Pro Pannacotta	Verter el resto del líquido y seguir mezclando hasta que emulsione completamente y se obtenga una textura cremosa.
1,5g	Natural Emul	Dejar cristalizar en la nevera.
250g	AMATIKA 46 %	
30g	Aceite de coco	

MOUSSE VEGETAL AMATIKA

BASE PARA MONTAR 3 % PROTEÍNA DE PATATA

7g	Proteína aislada de patata 80 %	Mezclar la proteína aislada de patata con el Gelcrem en frío.
210g	Agua de hidratación	Añadir al agua y batir de manera prolongada para mezclar todo correctamente.
12g	Gelcrem frío	Dejar hidratando durante una noche.
		Montar.
		Esta receta puede sustituir a la clara de huevo.

MOUSSE VEGETAL

260g	Bebida de avena	Mezclar en frío el Natur Emul con la bebida de avena y calentar a 80°C.
2,5g	Natural Emul	Derretir el aceite de coco y añadirlo al chocolate.
330g	AMATIKA 46 %	Verter un tercio de la mezcla líquida caliente sobre el chocolate y el aceite de coco, y empezar a emulsionar con una lengua pastelera.
40g	Aceite de coco sin olor	Añadir el resto del líquido dos veces y batir para perfeccionar la emulsión.
230g	Base para montar 3% proteína de patata 80 %	Montar 230 g de base para montar en la batidora con las varillas.
30g	Inulina en frío	Cuando la mezcla esté semimontada, añadir poco a poco la inulina en frío mezclada con el azúcar para obtener una textura firme, como la de unas claras montadas.
30g	Azúcar	Comprobar que la temperatura de la ganache se encuentre a unos 42/45°C y mezclar con una pequeña parte de la preparación montada.
		Añadir el resto y terminar de mezclar con cuidado.
		Reservar en el congelador.

MOUSSE VEGETAL AMATIKA COCO

BASE INGLESA VEGETAL

880g	Bebida de avena	Mezclar el almidón y el azúcar juntos. Templar la bebida de avena y añadir la mezcla de azúcar y almidón.
29g	Almidón de maíz	Cocer hasta que alcance 95°C.
68g	Azúcar	Colar y batir.
		<i>Nota: Escoger una bebida de avena al 14%.</i>

MOUSSE VEGETAL AMATIKA COCO

880g	Base inglesa vegetal	Verter progresivamente la base inglesa vegetal caliente y colada sobre la cobertura Amatika fundida. Montar la crema de coco. Batir y, cuando la mezcla alcance los 32/35°C, añadir la crema de coco montada.
1600g	AMATIKA 46 %	Utilizar inmediatamente.
1300g	Crema de coco (17 % M.G.)	

GLASEADO TIERNO AMATIKA COCO

GLASEADO TIERNO AMATIKA COCO

750g	AMATIKA 46 %	Calentar la crema de coco.
450g	Crema de coco (17 % M.G.)	Mezclar poco a poco con el chocolate y la manteca de cacao fundida.
50g	Manteca de cacao	Calentar el Absolu Cristal con el agua hasta que hiervan.
1200g	Glaseado Absolu Cristal	A 40°C, añadir a la mezcla de base. Batir el conjunto.
50g	Agua	Dejar cristalizar durante 24 horas en la nevera antes de usar.
		Calentar progresivamente, batir para retirar el máximo de burbujas de aire. Utilizar a 30/35°C.

GELÉE AMATIKA

GELÉE AMATIKA 46 %

600g Bebida de avena
20g Azúcar
4g Pectina Acid Free
250g AMATIKA 46 %

- Mezclar el azúcar y la pectina Acid Free.
- Templar la bebida de avena e incorporar con unas varillas la mezcla de azúcar y pectina.
- Hervir sin dejar de remover.
- Verter progresivamente sobre el Amatika 46 % parcialmente fundido y mezclar con una lengua pastelera para crear un núcleo elástico, señal de una correcta emulsión.
- Continuar vertiendo la mezcla caliente conservando esta emulsión hasta el final de la mezcla.
- Dejar enfriar a unos 30/35 °C y verter.
- Atención: esta gelée no se puede congelar.

GANACHE PARA ENMARCAR AMATIKA (CALCULADA PARA UN MARCO DE 34 CM/10 MM)

GANACHE PARA ENMARCAR AMATIKA 46 %

475g Bebida de avena
30g Glucosa DE60
4,5g Natural Emul
897g AMATIKA 46 %
45g Aceite de coco sin olor

- Calentar y llevar a ebullición la bebida de avena con la glucosa y el Natur Emul.
- Dejar enfriar a 60/65 °C, y verter la mitad sobre el chocolate y el aceite de coco.
- Mezclar en una batidora, añadir el resto del líquido y batir prolongadamente para perfeccionar la emulsión.
- Verter la ganache a una temperatura de 32/34 °C en un marco pegado sobre una hoja de guitarra con cobertura.
- Dejar que cristalice entre 24 y 36 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.
- Desmoldar, untar con chocolate y cortar con la forma deseada.
- Dejar que termine de cristalizar si es necesario y bañar.

Alérgenos: Avena, almendra.

Si desea informar sobre los alérgenos, no olvide mencionar los alérgenos presentes en los ingredientes de los productos utilizados.

Los Esenciales

Clásicos

Gracias a sus notas de cereales y almendra tostada, Amatika 46 % también le sorprenderá en creaciones no veganas. Aquí encontrará las equivalencias para el Namelaka y la mousse de chocolate ligera.

NAMELAKA

NAMELAKA AMATIKA 46 %

200g Leche entera UHT
400g Nata UHT 35 %
280g AMATIKA 46 %
4g Gelatina
20g Agua de hidratación

- Llevar la leche a ebullición y añadir la gelatina hidratada.
- Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido.
- Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
- Añadir la nata fría y batir de nuevo.
- Dejar cristalizar en la nevera.

MOUSSE DE CHOCOLATE LIGERA

MOUSSE DE CHOCOLATE LIGERA AMATIKA 46 %

500g Leche entera UHT
1000g Nata UHT 35 %
560g AMATIKA 46 %
7g Gelatina
35g Agua de hidratación

- Calentar la leche y añadir la gelatina hidratada.
- Verter progresivamente la leche caliente sobre el chocolate parcialmente fundido, procurando emulsionar la mezcla.
- Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
- Comprobar la temperatura (31/34 °C) y añadir a la nata montada.
- Verter enseguida.
- Congelar.
- La temperatura de degustación ideal para esta mousse es de 4/6 °C.

Alérgenos: Almendra, leche, nata.

Si desea informar sobre los alérgenos, no olvide mencionar los alérgenos presentes en los ingredientes de los productos utilizados.



+ La opinión del chef +

Martin Boutry
CHEF PASTELERO

Amatika es una nueva alternativa vegana a los chocolates negros.
Tiene como ventaja que puede utilizarse también como un chocolate clásico.
Ya sea en aplicaciones veganas o no, sus notas de almendra tostada aportan exquisitez a las creaciones.

Xocobaco

Rémi Poisson



BIZCOCHO DE PLÁTANO VEGETAL

1000g	Plátano	:	En el Robot Coupe, batir los plátanos con el aceite
260g	Aceite de pepitas de uva	:	de pepitas de uva, la vaina de vainilla raspada
3g	Vaina de vainilla	:	y la pasta de almendra.
1000g	Pasta de almendras de Provenza 50%	:	Añadir la harina tamizada, la levadura química
220g	Harina T45	:	y la almendra en polvo. Montar todo 5 minutos
13g	Levadura química	:	en el robot.
160g	Almendra en polvo	:	Sobre una hoja de silicona, extender 1300g por
		:	marco y hornear unos 25 minutos a 155 °C.

STREUSEL ALMENDRA

120g	Almendra en polvo	:	Mezclar la almendra en polvo, el azúcar moreno, la flor de sal y la harina de arroz.
120g	Azúcar moreno	:	Fundir el aceite de coco a unos 40 °C y añadir el agua a 40 °C.
110g	Harina de arroz	:	Mezclar el conjunto.
2g	Flor de sal	:	Repartir de manera regular sobre una placa con tela perforada.
100g	Aceite de coco sin olor	:	Cocer a 150 °C hasta obtener un color rubio fuerte.
30g	Agua	:	

SABLÉ PRENSADO VEGETAL ALMENDRA-COCO

450g	Streusel Almendra	:	
150g	AMATIKA 46 %	:	Desmigar el streusel, y añadir el chocolate fundido y el praliné.
75g	Praliné almendra 55% y coco	:	

COMPOTA DE PLÁTANO Y RON

50g	Azúcar	:	Caramelizar la cantidad grande de azúcar.
480g	Plátano	:	Descocer con los plátanos batidos y la pulpa de fruta de la pasión templada.
170g	Pulpa de fruta de la pasión	:	A 40 °C, añadir la cantidad pequeña de azúcar mezclada con la pectina NH.
25g	Azúcar	:	Añadir las vainas de vainilla raspadas y el almidón de maíz.
12g	Pectina NH	:	Cocer hasta que hierva y terminar añadiendo el ron.
2g	Vaina de vainilla	:	
50g	Almidón de maíz	:	
25g	Ron	:	

BASE INGLESA VEGETAL

30g	Almidón de maíz	:	Mezclar el almidón y el azúcar juntos.
70g	Azúcar	:	Templar la bebida de avena y añadir la mezcla de azúcar y almidón.
880g	Bebida de avena	:	Cocer hasta que alcance 95 °C. Colar y batir.
		:	Nota: Escoger una bebida de avena al 14%.

MOUSSE VEGETAL AMATIKA-COCO

880g	Base inglesa vegetal	:	Cuando la base inglesa vegetal esté caliente y colada, verter progresivamente sobre el chocolate
1600g	AMATIKA 46 %	:	parcialmente fundido.
1300g	Crema de coco (17% M.G.)	:	Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
		:	Cuando la mezcla alcance unos 32/35 °C, añadir la crema de coco montada. Utilizar inmediatamente.

GLASEADO TIERNO AMATIKA-COCO

450g	Crema de coco (17% M.G.)	:	Calentar la crema de coco.
750g	AMATIKA 46 %	:	Mezclar progresivamente sobre el chocolate y la manteca de cacao fundida.
50g	Manteca de cacao	:	Calentar el Absolu Cristal con el agua hasta que hiervan.
1200g	Absolu Cristal glaseado neutro	:	A 40 °C, añadir a la mezcla de base.
120g	Agua	:	Batir el conjunto. Dejar cristalizar durante 24 horas en la nevera antes de usar.
		:	Calentar progresivamente, batir para retirar el máximo de burbujas de aire. Utilizar a 30-35 °C.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar el streusel vegetal, pesar 80g por aro de 14 cm de diámetro, extender y dejar cristalizar en la nevera.

Preparar el bizcocho y la compota de plátano. Cortar 16 discos de 14 cm de diámetro. Extender sobre cada disco 45g de compota de plátano.

Superponer dos discos de bizcocho de plátano y compota para hacer un interior. Congelar.

Montaje:

Realizar la mousse vegetal y verter 270g en aros de 16 cm de diámetro. Añadir el interior. Poner 100g de mousse y acabar añadiendo el crujiente.

Congelar.

Acabado:

Atemperar el chocolate Amatika, escudillar 20g sobre una hoja guitarra con cacao en polvo espolvoreado. Aplicar una segunda hoja guitarra y aplastar ligeramente. Dejar cristalizar entre dos placas varias horas. Glasear la tarta y añadir una decoración de chocolate.



Ezana

Bapatsite Blanc.

PREPARADO PARA CAKE VEGETAL

1900g	Azúcar	:	Triturar las semillas de chía hasta obtener una harina.
120g	Granos de Chía	:	Pesar el azúcar, las semillas de chía en polvo, el agua, la crema de coco y la sal.
1300g	Agua	:	Mezclar con las varillas.
810g	Crema de coco (17% M.G.)	:	Añadir la harina tamizada con la levadura química.
12g	Sal	:	Añadir el aceite de coco fundido a 65°C y montar ligeramente.
1400g	Harina T55	:	Encamisar los moldes con una fina capa de aceite de coco y papel sulfurizado cortado a la medida de los moldes.
60g	Levadura química	:	En cada molde, pesar 250g de preparado para cake.
450g	Aceite de coco sin olor	:	Dejar reposar idealmente una noche en la nevera.
		:	Hornear a 155°C durante 40 minutos.

PRALINÉ DE AVELLANA 66 % MONTADO

1100g	Praliné avellana 66% afrutado	:	Fundir la cobertura a 45°C y mezclar con el praliné.
380g	AMATIKA 46%	:	Atemperar la masa a 24°C.
		:	Dejar cristalizar en placa.
		:	Montar esta masa en la batidora con la pala sin superar los 25/26°C.

GLASEADO CAKE AMATIKA 46 %

910g	AMATIKA 46%	:	Fundir la cobertura a 45°C.
91g	Aceite de pepitas de uva	:	Añadir el aceite y mezclar.
		:	Utilizar a 30/40°C.

ROSA DEL DESIERTO

250g	Arroz negro salvaje	:	Inflar el arroz negro salvaje, como si fueran palomitas, en una sartén antiadherente.
250g	AMATIKA 46%	:	Cuando enfríe, bañar el arroz con cobertura precristalizada.

SIROPE DE EMPAPADO DE AZÚCAR MORENO Y VAINILLA

360g	Agua	:	Hervir el agua, el azúcar y la vainilla rajada y raspada.
140g	Azúcar mascabado	:	Reservar en la nevera.
2g	Vaina de vainilla	:	

MONTAJE Y ACABADO

Preparar el praliné montado y las rosas del desierto, y reservar sobre una placa.

Hacer el sirope.

Realizar y hornear el preparado para cake.

Al sacarlo del horno, empapar ligeramente los cakes por encima.

Congelar.

Con una manga con boquilla n.º 16, escudillar unos 60g de praliné montado en el centro de los cakes.

Colocar trozos de rosas sobre el praliné montado.

Congelar los cakes. Glasear con el glaseado y colocar el logo.




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA - C/Pau Claris 95 1° - 1A - 08009 Barcelona - ESPAÑA - Tel.: +34 934121999 - serviciocliente@valrhona-selection.com
www.valrhona.com