

Amatika 46%

Cioccolato
Grand cru
Vegano
pura origine
Madagascar

La golosità diventa vegana



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Amatika 46%

IL 1° GRAND CRU VEGANO NATO NEL CUORE DELLE PIANTAGIONI DEL MADAGASCAR

Il piacere del cioccolato è un territorio sconfinato che Valrhona continua ad esplorare, con curiosità e passione. La creazione di **Amatika 46%** segna un punto culminante nella storia della golosità, con il **primo Grand cru vegano pura origine Madagascar**. Frutto di una collaborazione appassionata tra ricercatori, produttori di cacao, esperti di innovazione e di analisi sensoriale e i pasticciere dell'École Valrhona, **Amatika 46%** offre **alla pasticceria vegetale contemporanea un cioccolato eccezionale**. Una vera performance di savoir-faire nella produzione del cioccolato.

LA PASTICCERIA VEGETALE: UN NUOVO MONDO GOLOSO

La tendenza vegetale si è sviluppata in parecchi ambiti, dalla moda alla bellezza, fino a diventare un vero e proprio stile di vita. Ha conquistato anche la gastronomia, grazie all'audacia di alcuni chef, prima di conquistare il mondo dei dessert. Con **Amatika 46%**, Valrhona invita gli artigiani del gusto a fare della pasticceria vegetale una nuova fonte d'ispirazione e un nuovo modo di differenziarsi. Questa nuova copertura rappresenta un'ulteriore opportunità di investire in un mercato in forte espansione, arricchendo al contempo il proprio know-how e la propria tecnica pasticceria.

La pasticceria vegetale, una promessa di golosità

La pasticceria vegetale non è una pasticceria dei "senza" o dei "meno", blanda e noiosa. È tempo di abbandonare i preconcetti! Al contrario, ha **un enorme potenziale di creatività e sapori**. In sintonia con le aspettative di leggerezza e piacere dei consumatori di oggi, la pasticceria vegetale incarna valori al passo con i tempi.

- **Una pasticceria gourmet**, che stimola la creatività e sorprende deliziosamente con nuove sensazioni gustative.
- **Una pasticceria disinibita e audace**, che seduce con il suo gusto deciso, la sua modernità e i suoi colori naturali.
- **Una pasticceria più sana e consapevole**, che privilegia ingredienti di origine vegetale, di qualità e di stagione, quindi migliori per il corpo e per il pianeta.
- **Una pasticceria accessibile e aperta**, dai profili molto diversi, che permette di godersi il piacere del dolce senza sensi di colpa.

DESSERT PER TUTTI!

La pasticceria vegetale non è destinata solo a vegetariani e vegani, che rimangono una minoranza di consumatori. Si rivolge anche a tutti coloro che cercano di ridurre il consumo di prodotti di origine animale nella loro dieta, e che sono sempre più numerosi. Questa nuova corrente si addice inoltre a chi è allergico o intollerante al lattosio, alle uova, o al glutine, per non parlare dei golosi che devono limitare il consumo di grassi o zucchero, per motivi di salute. Infine, ci sono tutti i curiosi alla ricerca di nuove esperienze sensoriali, che potranno scoprire nuovi dolci piaceri.

La promessa di una copertura di cioccolato al latte in versione vegetale

La forza e il fondente... Amatika 46% unisce la dolcezza e la cremosità della mandorla al potere aromatico del cacao pura origine Madagascar. Gusto e consistenza impareggiabili per soddisfare le esigenze e la creatività dei maestri pasticciere e degli artigiani di tutto il mondo.

Nato nel cuore delle piantagioni del Madagascar, Amatika 46% esprime l'identità del suo terroir, come tutti i cioccolati pura origine Valrhona. Frutto di una partnership a lungo termine con i produttori, è ottenuto da varietà di cacao selezionate per il loro potenziale aromatico. Primo Grand cru certificato vegano, Amatika arricchisce la collezione Valrhona con un cioccolato unico: morbido e cremoso come una copertura di cioccolato al latte, potente come un cioccolato pura origine.



"Amatika 46% è un capolavoro, frutto dell'audacia e savoir-faire dei nostri golosi ingegneri. Con la sua golosità unisce tutta la dolcezza, la delicatezza, la cremosità e il colore caldo di un cioccolato al latte, per offrirvi questo cioccolato... senza latte".

Frédéric Bau.

**PASTICCERE INNOVATORE
VALRHONA**



Un cioccolato vegano a base di mandorle

Grand cru vegano pura origine, Amatika 46% si distingue tra i cioccolati per il suo profilo aromatico unico.

La texture fondente di Amatika svela note di cacao, mandorle tostate e un pizzico di acidità, che invitano a una pausa golosa nell'atmosfera amena di un giardino del Madagascar. Amatika si abbina perfettamente con aromi di fiori d'arancio, Grand Marnier e gelsomino. Si sposa bene con la frutta, in particolare la banana, la pesca e le zeste di limone o la pasta di mandorle.



Amatika 46% è certificato vegano.

Questa certificazione garantisce l'assenza di prodotti di origine animale nella sua composizione e in tutte le fasi della sua produzione.



Un cioccolato d'ispirazione, dai molteplici utilizzi

Materia prima vegana d'eccellenza, Amatika è un pass verso la pasticceria vegetale. L'equilibrio tra cacao, grassi e zucchero permette di ottenere una consistenza adatta a tutte le applicazioni di pasticceria classica, in versione vegetale. In particolare, conferisce una straordinaria cremosità a ganache e mousse.

APPLICAZIONI

AMATIKA 46%	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI E GANACHE	GELATI E SORBETTI
TECNICA	○	○	○	○	●	○

● Applicazione ottimale ○ Applicazione consigliata



Valrhona accompagna gli artigiani del gusto fino al mondo del vegan

Impegnata da anni in una gastronomia del buono, del bello e del bene, Valrhona sostiene quotidianamente gli artigiani verso pratiche più responsabili.

La pasticceria vegetale sostiene i piaceri golosi con un impatto positivo sia per le persone che per il pianeta. Per i pasticceri, questa è una vera sfida, che richiede di mettere in discussione le tecniche tradizionali e i savoir-faire comprovati, reinventandosi. I pasticceri dell'École Valrhona sono lì per guidarli verso il successo, sempre al loro fianco per affrontare le sfide del futuro.

In occasione del lancio di Amatika 46%, Valrhona ha lavorato su un'ampia gamma di essenziali a base vegetale, avvalendosi dell'aiuto di esperti del settore. In ogni paese, un pasticcere di riferimento ha ideato una ricetta. In Italia, Paolo Brunelli, gelatiere e cioccolatiere, ha realizzato una ricetta di gelato. Questa ricetta che si aggiunge a quella delle tartellette "100% vegano" di Frédéric Bau e tre ricette dell'École Valrhona. **Dal 2021 saranno organizzati degli stage presso l'École Valrhona sul tema dei dessert alternativi, in modo che i professionisti possano trovare nuove fonti di ispirazione.**

"GLI ESSENZIALI" VALRHONA

Lo strumento ideale per accompagnarvi in laboratorio.

Insostituibili per tantissimi artigiani e ristoratori in tutto il mondo, gli Essenziali sono una collezione di ricette di base perfettamente equilibrate da realizzare con i prodotti Valrhona. Uno strumento indispensabile per lavorare i cioccolati Valrhona nelle migliori condizioni.



Lo stecco Blu di cioccolato leggero



Paolo Brunelli

GELATIERE E CIOCCOLATIERE
GELATERIA CIOCCOLATERIA
PAOLO BRUNELLI E COMBO

Ricetta calcolata per 24 tartellette di 7 cm di diametro.

100% Vegano



Frédéric Bau.
PASTICCERE INNOVATORE
VALRHONA

ACQUA DI MANDORLE PROVENZALI

1000 g Acqua minerale
200 g Mandorle grezze
2 g Xantano

Sciacquare le mandorle con acqua, metterle nel frullatore con l'acqua e lo xantano.
Frullare alla massima velocità per 2 minuti, filtrare, quindi strizzare il più possibile con una garza di cotone.
Portare a ebollizione e raffreddare rapidamente il composto.
Conservare le mandorle pressate in frigorifero o in congelatore per le preparazioni successive.



PASTA CROCCANTE CON MANDORLE E CACAO

125 g Farina di mandorle grezze
90 g Zucchero semolato
250 g Farina di farro integrale
20 g Cacao in polvere
6 g Bicarbonato di sodio
40 g Olio di mandorle o nocciole
150 g Acqua o acqua di mandorle
4 g Fior di sale

Impastare tutti gli ingredienti, senza fare aumentare il volume dell'impasto.
Lasciare riposare per una notte prima di stendere l'impasto.
28/30 g per pezzo.

CREMA DI MANDORLE ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR

90 g Acqua di mandorle
4 g Fecola di patate
300 g Mandorle pressate
100 g Zucchero semolato
4 g Fecola di patate
1/2 Baccello di vaniglia

Raschiare 1/2 baccello di vaniglia, mescolare i semi nell'acqua di mandorle con lo zucchero, 4 g di fecola e portare a ebollizione.
I baccelli non devono essere gettati: possono essere usati in altre ricette (in infusione), poi lavati, asciugati e utilizzati per preparare dello zucchero vanigliato per i vostri impasti dolci!
Aggiungere le mandorle pressate e i restanti 4 g di fecola.
Conservare al freddo prima della cottura.
20 g per pezzo.

CREMOSO AMATIKA

375 g AMATIKA 46%
625 g Acqua di mandorle
3 g Iota

Mescolare a freddo la Iota e l'acqua di mandorle, stando attenti alla formazione dei grumi.
Portare a ebollizione mescolando continuamente.
Versarne 1/3 sul cioccolato e realizzare un'emulsione.
Aggiungere il resto del liquido caldo in 3 tempi diversi, per ottenere un composto perfettamente liscio, elastico e lucido.
Versare in un contenitore, coprire con della pellicola e lasciar cristallizzare per una notte in frigorifero.

SCAGLIE DI GELATINA DI IBISCO

200 g Acqua
25 g Zucchero semolato
3 g Fiori di ibisco essiccati
2 g Agar agar

Mescolare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione.
Lasciare in infusione con il coperchio per 5-6 minuti, quindi filtrare e versare in un contenitore a uno spessore di circa 2 cm.
Lasciar raffreddare a temperatura ambiente prima di riporlo in frigorifero.

MONTAGGIO E FINITURA

QB Absolu cristal

Montare circa 400 g di cremoso Amatika, fino ad ottenere una consistenza simile a quella di una ganache montata.
Realizzare in maniera casuale delle piccole sfere di diverse dimensioni all'interno di cerchi leggermente più piccoli delle dimensioni di quelle della tartellette.
Appiattire leggermente e congelare.
Aggiungere il 10% d'acqua all'Absolu Cristal e glassare con una pistola. Mettere nel congelatore.
Inserire le tartellette negli stampi e cuocere a 150/155°C per 25/30 minuti circa.
Con una tasca munita di bocchetta n°8, collocare la crema di mandorle su dei silpat, rispettando un diametro leggermente inferiore a quello del cerchio della tartellette.
Cuocere a 175/180°C per 8-9 minuti circa.
Una volta raffreddate, ricoprire le tartellette con l'Amatika sciolto, e incollare i dischi di crema di mandorle quando il cioccolato è ancora liquido.
Farcire con il cremoso Amatika e lasciar cristallizzare in frigorifero per almeno 30 minuti.
Al di sopra, collocare i dischi di cremoso montato glassato, quindi posizionare le scaglie di gelatina di ibisco.
Per finire, posizionare una piccola foglia di cioccolato. Il dessert è pronto!

CAFFÈ LECCESE AMATIKA

623 g Caffè espresso di pura arabica
95 g Saccarosio
95 g Destrosio
32 g Inulina
150 g AMATIKA 46%
3 g Procrema 5 bio
2 g Sale maldon

Realizzare uno sciroppo con gli zuccheri e il Procrema 5 Bio, utilizzando il caffè bollente.
Con questo sciroppo effettuare l'emulsione con Amatika.
Utilizzare un emulsionatore meccanico per ottenere una texture più setosa.

CARAMELLO VEGANO DA INSERIMENTO

100 g Latte di mandorla bio senza zucchero
100 g Zucchero semolato
100 g Absolu cristal

Caramellare a secco lo zucchero in una pentola antiaderente.
Decuocere con il latte di mandorla bollente.
Emulsionare con un minipimer il caramello con l'Absolu cristal.

GLASSA PINGUINO

500 g AMATIKA 46%
75 g Burro di cacao o olio di riso

Sciogliere la copertura a 45°C insieme all'olio ed emulsionare i due ingredienti con un minipimer.

MONTAGGIO E FINITURA

Mettere nell'apposito stampo da stecchi circa un terzo di sorbetto e posizionare in abbattitore.
Inserire il caramello vegano e riporre in abbattitore.
Quando anche il caramello si è rappreso completare con il sorbetto e lisciare il tutto.
Abbattere fino ad indurimento dello stecco per agevolare l'estrazione dallo stampo.
Procedere alla glassatura immergendo lo stecco nella glassa pinguino.
Per dare un tono più accattivante, moderno ma anche "stridulo" spruzzare lo stecco appena uscito dall'abbattitore con una miscela composta al 70% di cioccolato Opalys e burro di cacao blu di Valrhona Signature per ottenere l'effetto velluto.

A proposito di Valrhona

INSIEME, FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento per il mondo del cioccolato, Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, "Insieme, facciamo del bene con del buono", esprime la forza del proprio impegno. Con i suoi collaboratori, chef e produttori di cacao, Valrhona immagina il meglio del cioccolato per creare una filiera del cacao equa e sostenibile, ed ispirare una gastronomia del buono, del bello e del bene.

Costruire rapporti diretti e a lungo termine con i produttori, innovare il mondo del cioccolato e condividere il savoir-faire: questo è ciò che guida Valrhona ogni giorno. Al fianco degli chef, Valrhona sostiene l'artigianato e li accompagna nella loro ricerca dell'unicità, oltrepassando i limiti della creatività.

Grazie alla sua continua mobilitazione e al suo impegno, Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto a gennaio 2020 la certificazione B Corporation®. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono equamente nelle proprie performance economiche, sociali e ambientali. Questa distinzione esalta la sua strategia di sviluppo sostenibile "Live Long", basata sulla volontà di costruire in collaborazione un modello con un impatto positivo per produttori, collaboratori, artigiani del gusto e tutti gli appassionati di cioccolato.

Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato responsabile. Il 100% del cacao è tracciato sin dal produttore. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle condizioni di produzione.

Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato che rispetta l'uomo e il pianeta.

www.valrhona.com

Contatto stampa :

MN Comm :

viviana.pepe@mncomm.it / 346 6600299

claudio.colombo@mncomm.it / 349 0763206

