

Ostern 2024

Das Ei Abysse der École Valrhona



Ostern 2024: Valrhona enthüllt „Abyse“

In diesem Jahr zeigt der Kalender sich von seiner schelmischen Seite, denn Ostermontag und der 1. April fallen auf denselben Tag. So steht Ihnen mit Feiern, Eiersuchen und Aprilscherzen eine festliche Zeit bevor!

Um diesen einzigartigen Moment gebührend zu feiern, hat der Chef-Pâtissier der École Valrhona, Rémi Poisson, seiner Fantasie freien Lauf gelassen und enthüllt eine einzigartige Kreation, die eine Verbindung zwischen dem traditionellen Osterei und dem in Frankreich altbekannten „Aprilfisch“ darstellt.

Abyse wird aus verschiedenen Schokoladensorten hergestellt und ist eine Ode an die verborgenen Schätze des Meeres sowie eine Hommage an dieses empfindliche Ökosystem, das es zu schützen gilt.

Tauchen Sie ab und entdecken Sie Abyse

Abyse ist nicht einfach ein Ei, es ist eine Kreation mit einem rohen, ursprünglichen Aussehen, das an die Riffe im Meer erinnert. Auf den ersten Blick sieht es recht klassisch aus, doch betrachtet man es aus der Nähe, entdeckt man eine Unterwasserwelt, die einige gut versteckte Schätze bereithält.

Für die Struktur des Eis wurde Oqo verwendet, eine der jüngsten Kreationen aus dem Hause Valrhona. Oqo ist die erste Kuvertüre, die aus ganzen Kakaobohnen besteht. Sie verleiht dem Ei ein rohes, strukturiertes Aussehen, das mit den zarten Details der im Inneren verborgenen Welt kontrastiert.

Im Herzen dieses Eis lässt sich ein bunter Fisch erahnen, der aus 12 Schichten verschiedener Schokoladensorten zusammengesetzt ist. In dieser vor den Blicken geschützten Welt versteckte der Pâtissier Dutzenden von kleinen, fruchtigen und schokoladigen Eiern. Sie wurden aus Oabika (Kakaosaftkonzentrat), wilder Heidelbeere, Passionsfrucht und Sauerkirsche hergestellt. Damit jedoch nicht genug: Das Ei enthält noch weitere Gaumengenüsse, etwa Schokoladenpralinen mit Haselnuss-Praliné-Ganache.



Bildnachweis: Philippe Barret

ÜBER DIE ÉCOLE VALRHONA

Die École Valrhona wurde vor 34 Jahren mit dem gemeinsamen Ziel von Valrhona und Frédéric Bau gegründet, exzellentes fachliches Können weiterzugeben und die Talente der „Handwerker des guten Geschmacks“ aus aller Welt zu offenbaren. Diese Weitergabe ist ein Versprechen, das dank des Netzwerks der École mit Leben erfüllt wird: das Versprechen, Wissen zu vermitteln sowie Begegnungen und Bereicherung zu ermöglichen. Ein weltumspannendes Netzwerk, das jedem/r eine Begleitung und ausgezeichnetes Fachwissen in Sachen Schokolade garantiert. In Tokio, Paris und Brooklyn wurden die Campus getreu dem Vorbild der École Valrhona in Tain l'Hermitage – ein legendärer Ort für eine ganze Berufsgruppe – aufgebaut. In diesen Kompetenzzentren, die dem weitreichenden Können und der grenzenlosen Kreativität in Sachen Schokolade gewidmet sind, bieten die 40 Konditormeister:innen der École Valrhona hervorragende Schulungsprogramme an: vom Einführungskurs bis hin zur Perfektionierung von Fertigkeiten oder Präzisionstechniken. Es sind Orte des Austauschs für Schokoladenliebhaber:innen, an denen jede/r seine/ihre Talente entwickeln kann. Vor allem jedoch besteht die Möglichkeit, sich im Kontakt mit Anderen zu bereichern, um die Grenzen der Kreativität zu erweitern.

www.valrhona.com

