

Millot 74%

Grand Cru  
ecológico  
puro plantación  
Millot en  
Madagascar

---

La expresión de un terruño  
y compromisos importantes



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

---



# Millot 74%

## EL PRIMER CHOCOLATE DE COBERTURA ECOLÓGICO PURO PLANTACIÓN MILLOT

Valrhona lanza el primer chocolate de cobertura ecológico 74% cuyo cacao procede de una única plantación en Madagascar: la plantación Millot. Este Grand Cru excepcional, fruto de 30 años de colaboración, revela toda la intensidad aromática, ácida y afrutada, de su terruño. Solo podía llevar este nombre, el de su origen.

## UN CHOCOLATE RESPONSABLE Y CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

El cacao de Millot 74% procede exclusivamente de las 600 hectáreas de la plantación Millot en Madagascar. Esto garantiza un control perfecto de la trazabilidad de las habas de cacao desde la parcela hasta el cliente final. Además, todos los ingredientes de Millot 74% proceden de la agricultura ecológica.

## UN CHOCOLATE PURO

Millot 74% se compone solamente de 3 ingredientes: cacao, manteca de cacao y azúcar de caña. Una lista de ingredientes corta que permite obtener un chocolate puro, reflejo de su terruño.

## UN CHOCOLATE INTENSO CON AROMAS EMBLEMÁTICOS DE MADAGASCAR

Las habas de cacao que componen Millot 74% proceden íntegramente de una única plantación en Madagascar: la plantación Millot. Es el nacimiento de un chocolate de cobertura Pura Plantación con un perfil sensorial único y singular. Intensamente ácido y afrutado, representa perfectamente Madagascar, siendo totalmente singular entre los Grands Crus de este terruño.



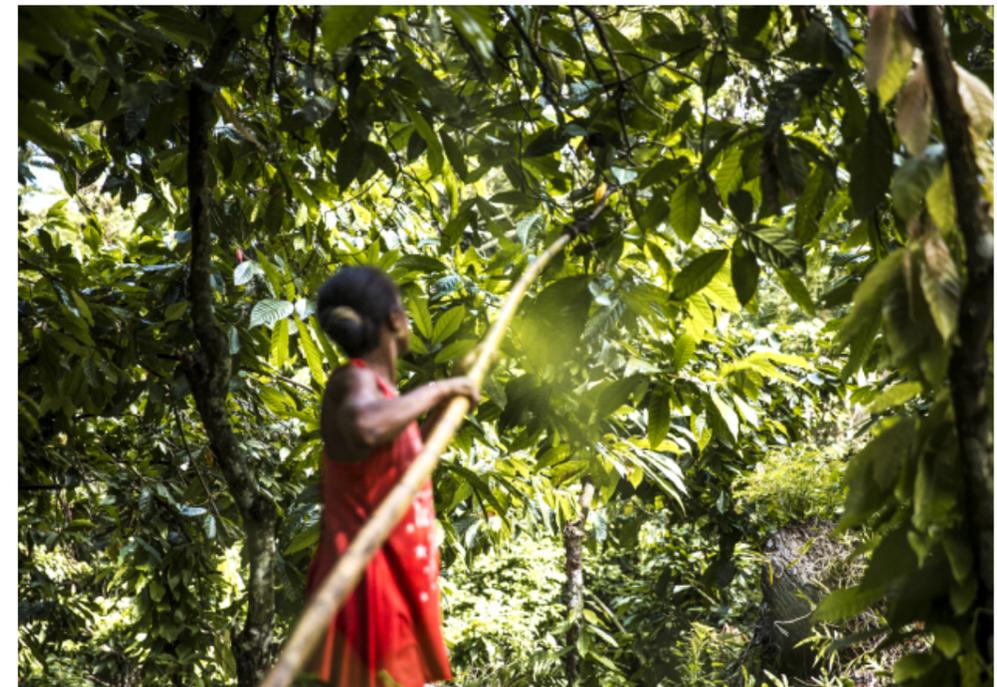
**“  
La creación de este  
chocolate valoriza  
más de 30 años  
de saber hacer y  
de colaboración  
exclusiva con la  
Plantación Millot”**

Véronique Huchedé,  
Responsable de sourcing del cacao Valrhona

## La culminación de una estrecha colaboración entre la plantación Millot y Valrhona

Desde 1990, Valrhona cultiva una colaboración exclusiva con la plantación Millot en Madagascar, de la que compra la totalidad de la producción de cacao.

En 2016, estos vínculos privilegiados se reforzaron gracias a la participación de Valrhona. Símbolo de un compromiso mutuo y valores compartidos, esta inversión ha permitido construir un plan de desarrollo a largo plazo y garantizar una solidez técnica y financiera en los proyectos para desarrollar la sostenibilidad de la actividad en la plantación Millot.



# Juntos, hagamos bien lo que es bueno: un colaborador comprometido

Millot 74% es el resultado de los compromisos de la plantación Millot y de Valrhona para trabajar juntos por un sector del cacao justo y sostenible. Así han visto la luz numerosos proyectos de mejora de las condiciones de vida y apoyo a las comunidades directamente en la plantación:

- Rehabilitación del pueblo de Andzavibe para los empleados y sus familias para asegurar su seguridad y mejorar sus condiciones de vida: **se han construido 45 viviendas**
- Construcción de un ambulatorio: **2452 consultas médicas en 2019, de las cuales un 97% de las patologías fueron tratadas en el centro.**

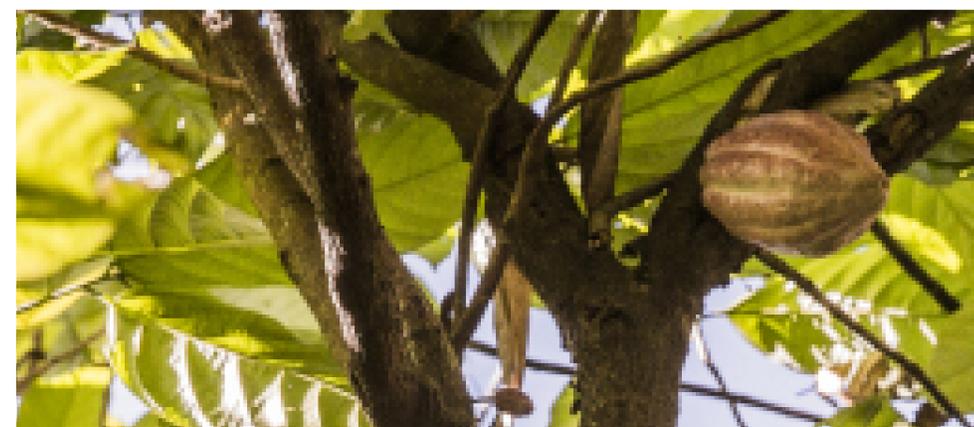


**“ Millot y Valrhona comparten valores comunes y se movilizan por la mejora de las condiciones de vida. ¡Qué orgullo transmitir estas promesas a través de un chocolate puro Plantación Millot!**

Véronique Huchedé,  
Cacao Sourcing Manager,  
Valrhona

## La plantación Millot en Madagascar

Creada en 1906 por Lucien Millot, la plantación está situada en Andzavibe, en el corazón de la llanura fértil de Sambirano.



**1200** hectáreas de tierras destinadas a la agricultura ecológica: especias y plantas aromáticas mundialmente reconocidas por su calidad

**600** hectáreas están dedicadas

al cultivo del cacao

**1339** productores

**7** cooperativas y **9** preparadores

**45** familias viven en la plantación

Para más información sobre la plantación Millot, visite la página [partners.valrhona.com](https://partners.valrhona.com)



# Toda la potencia aromática de Madagascar en una cobertura ecológica

El chocolate Millot, por la fuerza de sus sabores ácidos y amargos y la suavidad de sus notas de frutas y de grué, refleja la intensidad de la naturaleza virgen de Madagascar.

Gracias a su elevado porcentaje de cacao y a una lista de ingredientes muy corta, Millot 74 % exalta el sabor del chocolate. Ofrece una amplia paleta de aplicaciones pasteleras y será perfectamente adaptable a la realización de cremosos o de ganache.



**PERFIL SENSORIAL**



**PERFIL PRINCIPAL: AFRUTADO**  
**NOTA MENOR: ACIDULADO**  
**NOTA SINGULAR: POTENTE**

# Una nueva fuente de inspiración para los artesanos de todo el mundo

Gracias a su elevado porcentaje de cacao y a una lista de ingredientes muy corta, Millot 74% exalta el sabor del chocolate. Abre un campo de numerosas aplicaciones y será óptimo en versión cremoso y ganache.

## APLICACIONES

MILLOT 74%	BAÑO	MOLDEADO	BARS	MOUSSE	CREMOSE Y GANACHE	HELADOS Y SOBRES
TÉCNICA	○	○	○	○	●	○

● Aplicación óptima ○ Aplicación recomendada

“La intensidad y la potencia de este chocolate se transmiten a la perfección en las aplicaciones pasteleras, donde se aprecian claramente sus particularidades. La selección, la composición y el trabajo llevados a cabo para crear **Millot 74%** permiten obtener un chocolate potente, intenso y natural, con un perfil parecido al del haba y el terruño”

*Remi Montagne.*  
**CHEF PASTELERO EJECUTIVO**  
EN LA ÉCOLE VALRHONA

## «LOS ESENCIALES» DE VALRHONA

La herramienta ideal para acompañar a los artesanos del sabor en el obrador Los Esenciales, compañero de obrador de miles de artesanos y restauradores del mundo, es un recopilatorio de recetas básicas perfectamente equilibradas con todos los productos Valrhona. Una herramienta indispensable para trabajar los chocolates Valrhona en las mejores condiciones.



# Calao

UNA RECETA ORIGINAL

de la *École Valrhona*

## MASA SABLÉ CHOCOLATE MILLOT 74 % GRUÉ

250 g	<b>MILLOT 74%</b>	Mezclar el chocolate fundido a 35 °C con la mantequilla pomada.
470 g	Mantequilla seca 84 %	Añadir los huevos fríos progresivamente.
220 g	Huevos enteros	Verter sobre la harina, el azúcar glas, la harina de almendras, el grué en polvo y la flor sal.
860 g	Harina T55	Mezclar todo brevemente.
330 g	Azúcar glas	Extender enseguida.
75 g	Harina de almendras extrafina	Hornear a 150 °C.
40 g	<b>Grué de cacao</b>	
7 g	Flor de sal	
2252 g	<b>Peso total</b>	

## CARAMELO TONKA

160 g	Nata UHT 35 %	Infusionar la nata con la vainilla y la tonka rallada.
2 g	Vainas de vainilla de Madagascar	Colar, rectificar el peso de nata y añadir la glucosa.
0,5 g	Habas de Tonka	Cocer el azúcar varias veces hasta obtener un caramelo claro.
20 g	Glucosa DE38/40	Descocer el caramelo con la mantequilla salada.
160 g	Azúcar	Añadir la nata caliente y cocerlo todo a 108 °C.
45 g	Mantequilla salada	
387,5 g	<b>Peso total</b>	

## GANACHE MILLOT 74 %

390 g	Nata UHT 35 %	Hervir la nata y el azúcar invertido.
68 g	Azúcar invertido	Verter progresivamente sobre el chocolate.
300 g	<b>MILLOT 74%</b>	Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
758 g	<b>Peso total</b>	Utilizar enseguida o dejar cristalizar hasta obtener la textura deseada.

## GRUÉ CARAMELIZADO

35 g	Azúcar	Cocer el azúcar con el agua a 118 °C y añadir el grué con el fuego apagado.
12 g	Agua	Mezclar hasta que cristalice.
65 g	<b>Grué de cacao</b>	Separar bien los granos.
5 g	Mantequilla seca 84 %	Volver a encender el fuego y caramelizar.
117 g	<b>Peso toal</b>	Al final de la cocción, añadir una pizca de mantequilla y enfriar sobre el mármol sin parar de remover para separar perfectamente los granos de grué.

## MONTAJE Y ACABADO

<b>CS</b>	<b>MILLOT 74%</b>
<b>CS</b>	<b>Manteca de cacao</b>

Preparar la masa sablé, el caramelo y la ganache.

Extender la masa sablé a 2 mm de espesor entre dos hojas.

Cortar discos de 7 cm de diámetro y perforar dos tercios de los discos con un agujero de 4 cm.

Cocer a 150 °C durante unos 20 minutos. Aislar con ayuda de manteca de cacao.

Extender entre 2 hojas de guitarra decoradas con chocolate precristalizado.

Cortar discos de 7 cm y perforar con un agujero de 3 cm.

Con una manga con boquilla, escudillar ganache sobre el disco sin perforar y colocar encima un disco de chocolate.

Repetir esta operación dos veces.

Por último, rellenar el interior del disco con una espiral de caramelo y añadir grué caramelizado.



# Selva negra

## Millot 74%



*Eddi Arteaga*  
**CHEF PASTELERO**  
 RESTAURANTE CAELIS, BARCELONA

## BIZCOCHO TIERNO MILLOT 74%

180 g	Clara de huevo pasteurizada (1)	Montar las claras y la albumina durante 5 minutos, añadir el azúcar a intervalos durante 7 minutos más.
22 g	Albúmina	Hasta obtener un merengue ligero.
141 g	Azúcar glas	
261 g	Clara de huevo pasteurizada (2)	Mezclar la cobertura fundida, las yemas, las claras (2) mezclar con el túrmix intensamente.
87 g	Yema pasteurizada	Añadir la harina de almendra.
152 g	<b>MILLOT 74%</b>	Mezclar la harina de arroz, el cacao en polvo y el impulsor e incorporar a la preparación anterior trabajando con el túrmix.
109 g	Harina de almendra	Cuando el merengue esté listo incorporar la mezcla anterior trabajando con una espátula en forma envolvente.
98 g	Harina de arroz	Pesar 200 gramos por marcos de 30 x 40 de 0.3 de grosor.
33 g	Cacao en polvo	Receta para 4 bizcochos de 30x40. Cocción 175° /50%h / 7 minutos.
4,3 g	Impulsor	
1087,3 g	<b>Peso total</b>	

## COMPOTA CEREZA - FRAMBUESA

250 g	Puré de cereza	Llevar a 90°/100°C los purés y el azúcar.
112,5 g	Puré de frambuesa	Bajar a 70° en baño invertido y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas.
72,5 g	Azúcar	Añadir el zumo de limón.
10,5 g	Hojas de gelatina 200 bloom	Dosificar en marco 30x40 cm de 0,3mm y congelar.
4 g	Zumo de limón	Receta para 1 marco de 300 gramos.
449,5 g	<b>Peso total</b>	

## GANACHE MONTADA DE VAINILLA

210 g	Nata 35% M.G	Calentar la nata del peso pequeño, azúcar invertido e infusionar la vainilla 15 minutos.
100 g	<b>IVOIRE 35%</b>	Subir a 45° y añadir la glucosa atomizada.
350 g	Nata 35% M.G	Llevar a ebullición y colar.
22,5 g	Azúcar invertido en pasta	Emulsionar con la cobertura.
22,5 g	Glucosa atomizada	Finalmente añadir la nata de mayor peso en frío, pasar con el túrmix.
1	pza. de Vainilla en rama	Reservar en nevera una noche.
705 g	<b>Peso total</b>	Montar la crema hasta obtener una textura untuosa
		Dosificar en marco 30x40 cm de 0,3 mm y congelar.
		Receta para 2 marcos de 300 gramos cada uno.

Montaje: realizar el montaje de las placas de 30x40 cm anteriormente elaborada. bizcocho de chocolate – ganache montada – bizcocho de chocolate – compota – bizcocho de chocolate – ganache montada y bizcocho de chocolate. Congelar. Racionar en medidas de 3 x 2cm y reservar en recipiente hermético hasta su uso.

## AIRE DE CHOCOLATE MILLOT 74%

200 g	<b>MILLOT 74%</b>	Hervir el agua y emulsionar sobre la cobertura fundida, reposar unos 10 minutos en nevera.
350 g	Agua	Añadir la lecitina de soja, mezclar y colar.
40 g	Azúcar	Trabajar a 32° / 35°C con el túrmix.
2 g	Lecitina	Reservar en nevera.
592 g	<b>Peso total</b>	

Acabado: Una vez realizada la elaboración, trabajarlo con la ayuda del túrmix para obtener la mayor cantidad de burbujas de aire posible.

Poner en rejillas los rectángulos del anterior montaje y cubrirlos de estas burbujas de aire con la ayuda de un cucharón. Reservar 5 minutos en el congelador y pasar a nevera hasta su uso.

## GLASEADO DE CACAO

238 g	Nata 35% M.G
322 g	Azúcar
119 g	Glucosa líquida
95 g	Agua
36 g	Azúcar invertido
44 g	Hojas gelatina 200Bloom
89 g	Cacao en polvo
200 g	Absolut cristal

1143 g **Peso total**

- En un cazo poner el azúcar invertido, la nata y la glucosa líquida llevar a 60°C.
- Realizar una ganache con el cacao en polvo.
- En un cazo poner el agua y el azúcar, llevar a 125°C y realizar una emulsión con la ganache de cacao en polvo anterior.
- Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas.
- Pasar por un colador fino, espumar y dejar enfriar.
- Añadir el brillo Absolut cristal, mixar y pasar por un colador.
- Reservar a temperatura ambiente hasta que enfríe.
- Reservar en nevera.
- Utilizar a 35°C.

## MOUSSE DE CHOCOLATE MILLOT 74%

212 g	Agua
140 g	<b>MILLOT 74%</b> <span style="color: green;">■</span>
72,7 g	Claras de huevo
42,8 g	Oligofruktosa
5,3 g	Emulsionante natur emul
4 g	Hojas gelatina 200 Bloom
3 g	Goma garrofin

479,8 g **Peso total**

- Mezclar el agua calentada a 30°C y la goma garrofin con el túrmix y dejar hidratar 15 minutos.
- Pasado el tiempo añadir las hojas de gelatina fundidas previamente hidratadas, y el emulsionante.
- Verter sobre la cobertura fundida a 45°C.
- Emulsionar intensamente con el túrmix y pasar por un colador fino.
- La mezcla deberá quedar a 32°C antes de incorporar el merengue.
- Montar las claras de huevo durante 4 minutos en la batidora a velocidad alta.
- Añadir la oligofruktosa y montar 6 minutos más.
- Hasta obtener un merengue ligero.
- Cuando el merengue esté listo incorporar poco a poco la preparación anterior con la batidora a velocidad baja.
- Acabar la mezcla en forma envolvente con mucho cuidado.
- Dosificar en el molde de semiesferas de 3 cm de diámetro y congelar.
- Por molde su peso es 15 gramos.

- Acabado: con la ayuda de una aguja sumergir esta semiesfera de mousse congeladas el glaseado de cacao a 35°C e inmediatamente espolvorear cacao en polvo.
- Reservar en congelador hasta su uso. 20 minutos antes de su uso pasar a nevera.

## BOMBÓN FRIO FRAMBUESA - CEREZA

150 g	Puré de frambuesa
150 g	Puré de cereza
40 g	Glucosa en polvo
30 g	Trehalosa
10 g	Inulina
30 g	Zumo de limón
2 g	Hojas de gelatina 200 Bloom
1 g	Ralladura de limón

383 g **Peso total**

- En un cazo poner los purés, el zumo de limón y calentar a 35°C.
- Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas.
- Mezclar los azúcares con la ralladura de limón y añadir a la mezcla anterior.
- Subir a 40°C removiendo con las varillas.
- Retirar de la inducción y mezclar para que se disuelva completamente.
- Colar y dosificar inmediatamente en molde redondos pequeños de 1.5 de diámetro.
- Congelar.
- Peso 10 gramos por unidad.

- Acabado: Con la ayuda de una aguja bañar con manteca de cacao y seguidamente sumergir en un baño de cobertura Millot 74% con un 10% de aceite de pepita de uva.
- Reservar en nevera.
- Decorar con glaseado de cacao y lámina de oro.

## SHOTS DE CHOCOLATE MILLOT 74%

250 g	Nata 35% m.g.
50 g	<b>MILLOT 74%</b> <span style="color: green;">■</span>
10 g	Glicerina
5 g	Cacao en polvo
2 g	Hojas de gelatina 200 Bloom

317 g **Peso total**

- Hervir la nata y realizar la emulsión con la cobertura, el cacao en polvo y añadir la hoja de gelatina previamente hidratado.
- Añadir la glicerina cuando la mezcla este a 40°C.
- Dejar enfriar.
- Con ayuda de un biberón dejar caer gotas sobre el nitrógeno líquido para realizar los shots.

## SHOTS DE CEREZA - FRAMBUESA

100 g	Frambuesas frescas
100 g	Puré de cereza
70 g	Almíbar tpt
1 g	Xantana

271 g **Peso total**

- Triturar todo y colar.
- Con ayuda de un biberón dejar caer gotas sobre el nitrógeno líquido para realizar los shots.
- Reservar en el abatidor cerrado herméticamente.

## SALSA DE CEREZA - FRAMBUESA

500 g	Licuada de cerezas
250 g	Azúcar
230 g	Puré de frambuesa
120 g	Licor de kirsch

1100 g **Poids total**

- Quitar el hueso de las cerezas y pasar por la licuadora.
- Realizar el caramelo rubio, parar la cocción con el puré templados, el licuado de cerezas y añadir el licor de Kirsch.
- Llevar a 107°C.
- Reservar en nevera.

## MONTAJE Y ACABADO

Emplatado: Deshuesar las cerezas y envasar al vacío paquetes de 10 unidades con 30 gramos salsa de cereza. Reservar en agua con hielo durante 2 horas.

Colar y cortar en gajos.

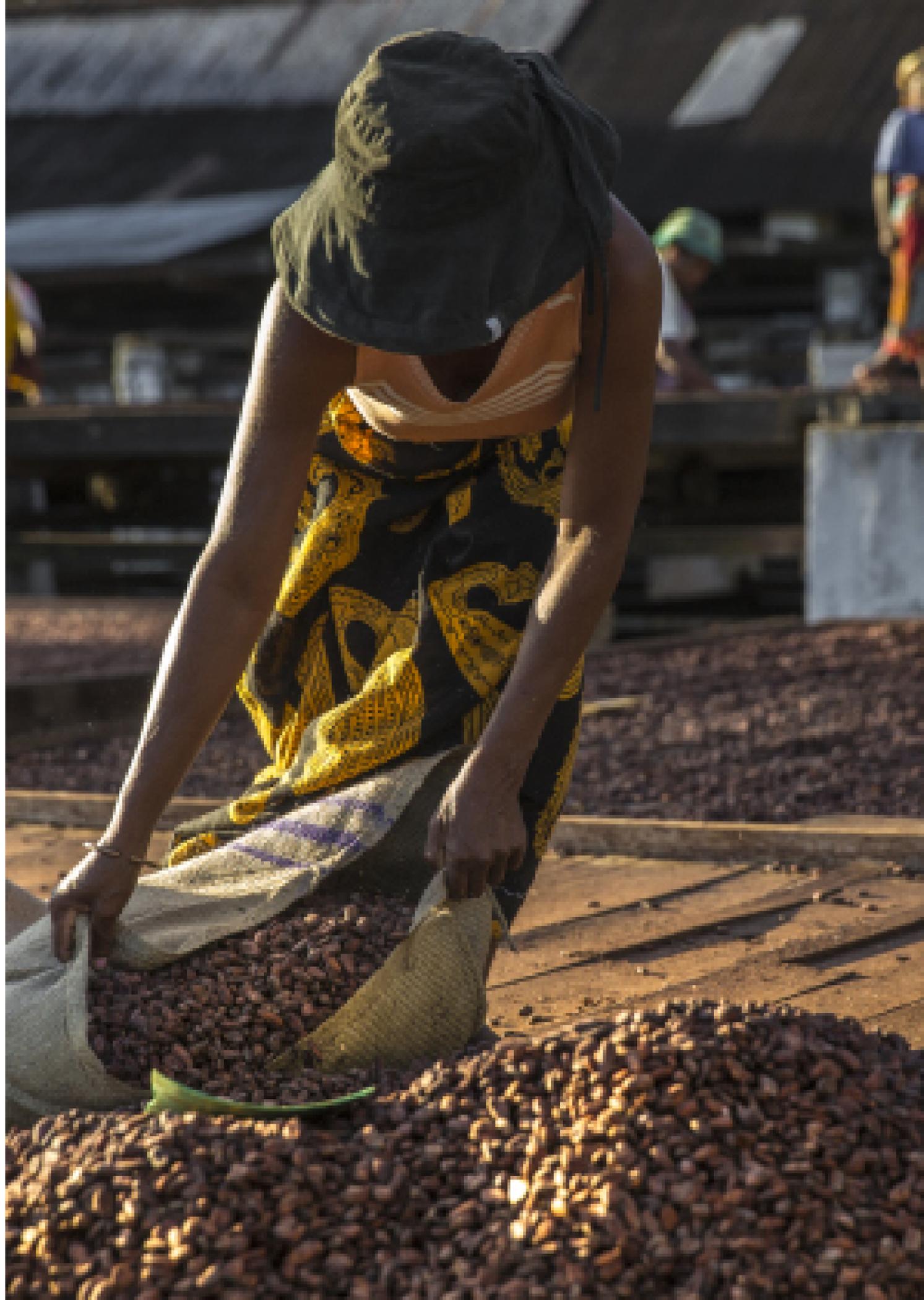
En dos puntos poner las cerezas en gajo y salsa de cereza.

Utilizaremos dos rectángulos bañados con el aire de chocolate y lo colocaremos en sentido contrario a las cerezas.

Seguidamente el bombón frío, con la ayuda de la cuchara de esféricos en medio del plato poner tres cucharas de shots de chocolate y cereza.

Poner la mousse encima de los shots, virutas de chocolate, puntos de glaseado negro y flor de sauco.

Por último, colocar una fina flor de chocolate.



**Sobre Valrhona:**

**JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO**

Compañero de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión («Juntos, hagamos bien lo que es bueno») expresa la fuerza de su compromiso. Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Construir relaciones directas y a largo plazo con los productores, investigar la próxima innovación de chocolate y compartir conocimientos: estas son las razones que motivan a Valrhona en su día a día. Siempre junto a los chefs, Valrhona apoya a los artesanos y los acompaña en la búsqueda de la singularidad superando sin cesar los límites de la creatividad.

Gracias a su continua movilización en torno a esta razón de ser, Valrhona está orgullosa de haber obtenido en enero de 2020 la exigente certificación B Corporation®. Recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible Live Long, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.

Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate responsable. El 100 % de los cacaos son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde procede el cacao, quién lo ha cosechado y quién lo ha producido en buenas condiciones. Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

**Departamento de prensa:**

Maria Ribas

[maria.ribas@valrhona-selection.com](mailto:maria.ribas@valrhona-selection.com)

