



Pascua 2025: El Huevo de la École Valrhona



Un huevo, trece chefs: Valrhona confía en la fuerza del colectivo para Pascua 2025

La École Valrhona presenta para Pascua 2025, una creación que pone de relieve la **riqueza de la creatividad individual al servicio de un proyecto colectivo**. En este ambicioso proyecto participaron trece chefs pasteleros, cada uno de los cuales expresó su sensibilidad a través de una identidad chocolatera **única** creada gracias a **COMPOZ**, la última innovación de la Maison Valrhona que se presentará en Sirha del 23 al 27 de enero en Lyon.

Un concepto innovador: el Huevo de Pascua colectivo

Cada uno de los trece chefs pasteleros de la École Valrhona de Tain-l'Hermitage ha imaginado un huevo que refleja su **visión personal** y su saber hacer.

Una vez rotos, estos huevos han sido unidos en una sola pieza.

personificando **la transformación y el compartir**, mientras celebramos la sinergia

entre talentos individuales y enfoque colectivo.

El huevo ha sido ensamblado para crear un **diseño único**, que mezcla texturas y sabores. Este proyecto ilustra perfectamente la filosofía de la École Valrhona: valorizar la creatividad individual mientras se alaba la fuerza del colectivo.

Identidades de chocolate únicas, creadas gracias a la nueva innovación COMPOZ de Valrhona

Para la ocasión, los chefs de la École Valrhona pudieron dar rienda suelta a su creatividad imaginando **perfiles aromáticos únicos gracias a la nueva solución COMPOZ**, la última innovación de la Casa Valrhona que le permite crear su propio chocolate a medida con ayuda de una herramienta digital, el Valrhona Lab y bases para mezclar.



Así, inspirado en sus **orígenes bretones**, [David Briand](#) creó un chocolate típico blond con trigo sarraceno y flor de sal de Guérande. [Virgilia Lebigre](#) también jugó la carta de la exquisitez, creando un chocolate con leche que se centra en la dulzura del cacao ecuatoriano delicadamente avainillado, mientras que el chef [Rémi Poisson](#) combinó esta base de cacao ecuatoriano con la intensidad de un chocolate de República Dominicana. Añadió leche entera, un toque de leche fermentada y una pizca de vainilla para crear un chocolate con leche **único**, que combina dulzor y complejidad aromática. El resultado es **un verdadero mosaico de chocolates con perfiles únicos, que ofrecen diversidad de sabores y texturas.**

Un huevo de Pascua para disfrutar a lo largo de los días

El huevo final, compuesto por trozos de huevo rotos y luego ensamblados de manera aleatoria y desestructurada, ofrece una **nueva experiencia de degustación**. Cada día, según el estado de ánimo, se puede partir un trozo y disfrutarlo. Un concepto, a modo de guiño al calendario de Adviento, disponible aquí para Pascua, que permite descubrir una variedad de sabores y texturas, según sus gustos.



L'École
VALRHONA

Contacto prensa

AGENCE 14 SEPTEMBRE

valrhona@14septembre.com

Mathilde Tabone: +33 (0)7 72 77 40 20

Alexandra Grange +33 (0)6 03 94 62 47

SOBRE LA ÉCOLE VALRHONA

Fundada en 1989, la École Valrhona es un lugar de maestría y de transmisión de un arte y un saber hacer de excelencia, destinada a revelar los talentos de los artesanos del sabor. Decididamente comprometida con la innovación y con compartir conocimiento, la École está impulsada por una misión clara: «Juntos, Esta red internacional ofrece oportunidades únicas para el intercambio entre artesanos, al tiempo que promueve la creatividad y la transmisión de conocimientos. Con campus en Tain l'Hermitage, Tokio, París, Brooklyn y ahora Dubái, ofrece cursos de formación de 2 a 3 días, workshops y programas a medida, que permiten a los profesionales del sector de los oficios de boca, perfeccionarse en el uso de los productos Valrhona así como en todas las técnicas de la gastronomía dulce. La École Valrhona también trabaja para acompañar a todo un sector en su desarrollo, aportando el saber hacer necesario para afrontar estos desafíos: una verdadera comunidad global de chefs al servicio de la gastronomía dulce del mañana.

www.valrhona.com