



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Millot 74%

GRAND CRU BIO PURE PLANTATION MILLOT



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE NON UE

Millot 74%

Pure plantation Millot

Le premier chocolat de couverture biologique 74% dont le cacao est issu d'une seule et unique plantation à Madagascar : Millot.

Ce Grand Cru d'exception, consécration de 30 années de partenariat, révèle toute la puissance aromatique de son terroir : intensément acide et fruité. Il ne pouvait porter qu'un nom, celui de son origine.

“Millot 74% est l'aboutissement des engagements de Millot et de Valrhona à œuvrer ensemble pour une filière cacao juste et durable”

UN CHOCOLAT RESPONSABLE

Tous les ingrédients que contient Millot 74% sont issus de l'agriculture biologique.

UN CHOCOLAT PUR

La couverture Millot 74% a été développée avec seulement 3 ingrédients : cacao, beurre de cacao et sucre de canne. C'est la naissance d'un chocolat au profil sensoriel parfaitement représentatif du terroir de son cacao.

Le cacao de la couverture Millot 74% provient exclusivement des 600 hectares de la Plantation Millot, garantissant une traçabilité depuis la parcelle et la maîtrise des conditions de préparation.

Un chocolat chargé d'histoire

Depuis 1990, nous cultivons un partenariat exclusif avec la Plantation Millot à Madagascar, dont nous achetons l'intégralité du cacao.

En 2016, nous avons convenu ensemble de renforcer ce partenariat historique et cet engagement mutuel : Valrhona est devenu actionnaire de la Plantation Millot.

Cet investissement significatif permet de partager des ambitions communes et de construire un plan de développement sur le long terme.

Véritable concrétisation de nos ambitions communes, cette association garantit une solidité technique et financière aux projets pour développer la pérennité de l'activité de la Plantation Millot.



“ La création de ce chocolat valorise plus de 30 ans de savoir-faire et de partenariat exclusif avec la Plantation Millot ”

Véronique Huchedé,
Responsable Cacao Valrhona

LA PLANTATION MILLOT

Dates et chiffres clés :

Créée en 1906 par Lucien Millot, la plantation est située à Andzavibe, au cœur de la plaine fertile du Sambirano.

1200 hectares de terres cultivées en agriculture biologique : épices et plantes aux parfums mondialement reconnus pour leur qualité

dont **600** hectares dédiés à la culture du cacao

1317 producteurs et 15 coopératives

45 familles vivant au sein de la plantation



Des projets émergent du partenariat

Les projets

- Réhabilitation d'un village pour les salariés et leurs familles pour assurer la sécurité des habitants et améliorer leurs conditions de vie.
- Construction d'un centre de soins.

Les impacts

- **45** logements construits.
- **2 452** consultations médicales en 2019, dont 97% des pathologies traitées sur place.

Pour en savoir plus sur la plantation Millot, rendez vous sur partners.valrhona.com

“ Millot et Valrhona partagent des valeurs communes et se mobilisent aussi pour l'amélioration des conditions de vie. Cette ambition nous a conduit à reconstruire pendant 4 ans le village d'Andzavibe. Inauguré en mai 2019, il accueille à présent 45 familles et intègre également un centre de soins de base qui enregistre plus de 2 400 consultations par an. Quelle fierté de transmettre ces promesses à travers un chocolat pure Plantation Millot ! ”

Véronique Huchedé,
Responsable Cacao Valrhona



PROFIL SENSORIEL



PROFIL MAJEUR : FRUITÉ
NOTE MINEURE : ACIDULÉ
NOTE SINGULIÈRE : CORSÉ

Le chocolat Millot reflète l'intensité de la nature vierge de Madagascar par la force de ses saveurs acides et amères et de ses notes de fruits et de grués.

APPLICATIONS & ASSOCIATIONS

MILLOT 74%	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTE	MOUSSE	CRÉMEUX ET GANACHE	GLACE ET SORBET
TECHNIQUE	○	○	○	○	●	○

● Application optimale ○ Application recommandée

Arômes	Café	Pain grillé	Rhum brun
Fruits	Cassis	Abricot confit	Date
Fruits secs	Amande grillée	Chataigne	Maïs grillé



CONDITIONNEMENT

Sacs fèves 3 kg Code : 31508
Échantillon 50 g Code : 31570

COMPOSITION

Cacao MS : 74 % MG : 44 % Sucre : 27 %

INGRÉDIENTS

Fèves de cacao de Madagascar*, sucre de canne*, beurre de cacao*. Lait (Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait). Présence possible de : fruits à coque, soja.

DDM**

14 mois

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec entre 16°C et 18°C.

* Produit issu de l'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01.
** Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication.

COURBE DE TEMPÉRAGE

T1 (55/58°C)	T2 (28/29°C)	T3 (31/32°C)
FORTE	CRISTALLISATION	TRAVAIL MANUEL

MILLOT 74% EST CERTIFIÉ BIO

Cette certification garantit l'absence de colorants, d'arômes chimiques de synthèse et d'exhausteurs de goût. Ses composants sont issus d'un mode de production agricole naturel favorisant l'agrosystème et la biodiversité.



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE NON UE

Calao

Rémi MONTAGNE
CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF
À L'ÉCOLE VALRHONA



“ L'intensité et la puissance de ce chocolat sont parfaitement retransmises dans les applications pâtisseries où l'on retrouve clairement ses particularités.

La sélection, la composition et le travail mis en œuvre pour créer Millot 74 % permet d'avoir un chocolat puissant, intense et brut, avec un profil au plus proche de la fève et du terroir.”

Une recette originale de l'École Valrhona

Calculée pour 48 pièces

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT MILLOT 74% GRUÉ

250 g MILLOT 74% ■
470 g Beurre sec 84%
220 g Œufs entiers
860 g Farine T55
330 g Sucre glace
75 g Poudre d'amandes extra fine
40 g Grué de cacao
7 g Fleur de sel

• Mélanger le chocolat fondu à 35 °C avec le beurre pommade.
• Ajouter les œufs froids progressivement. Verser sur la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, le grué en poudre et la fleur de sel.
• Mélanger le tout brièvement. Étaler aussitôt.
• Cuire au four à 150 °C.

CARAMEL TONKA

160 g Crème UHT 35%
2 g Gousse de vanille de Madagascar
0,5 g Fèves de Tonka
20 g Glucose DE38/40
160 g Sucre semoule
45 g Beurre salé

• Faire infuser la crème avec la vanille et la tonka râpée.
• Chinoiser, compléter le poids de crème et ajouter le glucose.
• Cuire le sucre semoule en plusieurs fois jusqu'à obtenir un caramel clair.
• Décuire le caramel avec le beurre salé. Ajouter la crème chaude et cuire le tout à 108 °C.

GANACHE ENTREMETS MILLOT 74%

390 g Crème UHT 35%
65 g Sucre inverti
300 g MILLOT 74% ■

• Porter à ébullition la crème et le sucre inverti. Verser progressivement sur le chocolat.
• Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
• Utiliser aussitôt ou laisser cristalliser à la texture souhaitée.

GRUÉ CARAMÉLISÉ

35 g Sucre semoule
12 g Eau
65 g Grué de cacao
5 g Beurre sec 84%

• Cuire le sucre avec l'eau à 118 °C et ajouter, feu éteint, le grué.
• Mélanger jusqu'à cristallisation. Bien séparer les grains.
• Remettre le feu et caraméliser. En fin de cuisson ajouter "une pointe" de beurre, refroidir sur le marbre tout en remuant, afin de dissocier parfaitement les grains de grué.

MONTAGE ET FINITION

QS MILLOT 74% ■
QS Beurre de cacao

- Préparer la pâte sablée, le caramel et la ganache.
- Étaler la pâte sablée à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles.
- Détailler des disques de 7 cm de diamètre et ajourer les 2/3 d'un trou de 4 cm.
- Cuire à 150 °C pendant environ 20 minutes. Isoler à l'aide de beurre de cacao.
- Étaler entre 2 feuilles guitares décorées du chocolat pré-cristallisé.
- Détailler des disques de 7 cm et les ajourer d'un trou de 3 cm.
- À l'aide d'une poche munie d'une douille unie, dresser de la ganache sur le disque non ajouré, déposer un disque de chocolat. Renouveler cette opération deux fois.
- Terminer en remplissant l'intérieur du disque d'une spirale de caramel et en déposant du grué caramélisé.

Les Essentiels

MOUSSE ANGLAISE MILLOT 74%

- 600 g Crème anglaise de base
 - 620 g MILLOT 74%
 - 900 g Crème UHT 35%
- Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, verser progressivement sur le chocolat fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange.
 - Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
 - Stabiliser si besoin cette émulsion avec une partie de la crème montée mousseuse.
 - Dès que le mélange est lisse, vérifier la température (35/38 °C pour les blancs et blonds, 38/41 °C pour les laits, 47/50 °C pour les noirs) et ajouter le reste de la crème montée mousseuse.

MOUSSE ALLÉGÉE MILLOT 74%

- 500 g Lait entier UHT
 - 6 g Gélatine feuille 200 Bloom
 - 30 g Eau d'hydratation
 - 560 g MILLOT 74%
 - 1000 g Crème UHT 35%
- Chauffer le lait et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
 - Verser progressivement le lait chaud sur le chocolat partiellement fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange.
 - Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
 - Lorsque le mélange est à 38/42 °C verser sur la crème montée mousseuse.
 - Couler tout de suite.
 - Surgeler.

CRÉMEUX MILLOT 74%

- 1000 g Crème anglaise de base
 - 380 g MILLOT 74%
- Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, émulsionner à la Maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
 - Laisser cristalliser au réfrigérateur.

NAMELAKA MILLOT 74%

- 200 g Lait entier UHT
 - 5 g Gélatine poudre 220 Bloom
 - 25 g Eau d'hydratation
 - 260 g MILLOT 74%
 - 400 g Crème UHT 35%
- Porter le lait à ébullition, ajouter la gélatine réhydratée.
 - Émulsionner à la Maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
 - Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
 - Ajouter la crème froide et mixer de nouveau.
 - Laisser cristalliser au réfrigérateur.

GELÉE MILLOT 74%

- 600 g Lait entier UHT
 - 40 g Sucre semoule
 - 3 g Pectine X58
 - 150 g MILLOT 74%
- Tiédir le lait et incorporer en pluie le mélange sucre et pectine. Porter à ébullition tout en remuant. Verser progressivement une partie du lait chaud sur le chocolat, émulsionner à la Maryse et mixer dès que possible. Incorporer le reste du lait puis mixer à nouveau.
 - Couler à environ 45/50 °C.

GANACHE À CADRER MILLOT 74%

- 580 g Crème UHT 35%
 - 160 g Glucose DE60
 - 640 g MILLOT 74%
 - 70 g Beurre sec 84%
- Chauffer la crème avec le glucose à 75/80 °C. Verser la moitié sur le chocolat en fèves.
 - Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.
 - Quand la température de la ganache est entre 35 et 40 °C, ajouter le beurre tempéré (environ 18 °C) en dés et mixer de nouveau. Couler la ganache à une température de 34/36 °C dans un cadre (34 x 34 cm - H 10 mm) préalablement collé sur une feuille guitare chablonnée de couverture.
 - Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 16/18 °C et 60% d'hygrométrie.
 - Décadrer, chablonner et détailler à la forme souhaitée.
 - Terminer la cristallisation et enrober.

À RETROUVER SUR [LES ESSENTIELS EN LIGNE](#)


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®