

# Pasqua 2024

## L'Uovo Abysse una ricetta dell'École Valrhona



# Pasqua 2024: Valrhona svela “Abysses”

Quest'anno il calendario gioca brutti scherzi: il week-end di Pasqua coincide con il 1° aprile. Tra festeggiamenti, caccia alle uova e scherzetti, si prospetta un bel momento di festa!

Per celebrare questo momento unico, il maestro pasticciere dell'École Valrhona Rémi Poisson (il cui cognome calza a pennello in quest'occasione), ha dato libero sfogo alla sua fantasia per proporre una creazione unica: una ricetta che coniuga il tradizionale uovo di Pasqua con il pesce d'aprile.

Realizzato con diversi cioccolati, Abysses è un inno ai tesori nascosti del mare che rende omaggio a un ecosistema fragile che deve essere protetto.

## Tuffatevi alla scoperta di Abysses

Più che un semplice uovo, Abysses è una creazione dall'aspetto grezzo, quasi selvaggio, eco alle barriere coralline sottomarine. A prima vista, la sua forma è abbastanza classica, ma è man mano che ci si avvicina che si scopre un intero universo e dei tesori nascosti.

La struttura dell'uovo è stata realizzata con Oqo, una delle ultime creazioni della Maison Valrhona. Oqo è la prima copertura realizzata con fave intere. Conferisce all'uovo un aspetto grezzo e strutturato che contrasta con la delicatezza dei dettagli interni.

Al centro di quest'uovo si intravede un pesce colorato, un assemblaggio di 12 strati di cioccolati diversi. È qui, al riparo dagli sguardi, che sono state collocate decine di ovetti alla frutta e al cioccolato. Queste uova sono realizzate con Oabika (concentrato di succo di cacao), mirtillo selvatico, frutto della passione e amarena. L'uovo contiene tanti altri segreti golosi, come i cioccolatini con ganache e pralinato alla nocciola.



Crediti fotografici: Philippe Barret

### INFORMAZIONI SULL'ÉCOLE VALRHONA

L'École Valrhona è nata 34 anni fa dalla volontà condivisa da Valrhona e Frédéric Bau di trasmettere un savoir-faire di eccellenza e mettere in luce i talenti degli artigiani del gusto di tutto il mondo. Questa trasmissione è una promessa di apprendimento, di incontri e arricchimento, che prende vita grazie alla rete costruita dall'École. Una rete che si sviluppa in tutto il mondo, garantendo al contempo a tutti un accompagnamento e competenze d'eccellenza sul cioccolato. Fedeli allo spirito del campus di Tain l'Hermitage, luogo iconico per un'intera professione, i campus dell'École Valrhona si sono sviluppati a Tokyo, Parigi e Brooklyn. Centri di competenza, dedicati al meglio del savoir-faire e della creatività del cioccolato, dove i 40 maestri pasticciere dell'École Valrhona propongono programmi di formazione di eccellenza, che vanno dall'avviamento al perfezionamento dei gesti e delle tecniche di precisione. Sono luoghi di condivisione tra appassionati del cioccolato, che permettono a ognuno di sviluppare il proprio talento, ma soprattutto di crescere e arricchire le proprie conoscenze a contatto con gli altri, per oltrepassare sempre i limiti della creatività.

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

