



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Ground chocolate

LA NOUVELLE EXPÉRIENCE DE BOISSON CHOCOLATÉE

Ground chocolate

La nouvelle expérience de boisson chocolatée

Valrhona réinvente l'univers de la boisson avec deux chocolats noirs finement râpés, prêts à l'emploi. Surprenez vos clients en leur offrant toute l'onctuosité et la richesse aromatique d'une couverture de chocolat, dans une boisson. Ces deux grands crus pure origine, dont le cacao est 100% tracé, invitent au voyage.



COLLABORATION CLIENTS ET SÉLECTION DES GROUND CHOCOLATES

Valrhona a souhaité collaborer avec ses clients et a travaillé avec deux experts tous deux complémentaires sur les univers de la boisson et du chocolat. **Quentin Jacquemaire**, barista formateur chez le torréfacteur de café parisien Coutume et **Craig Alibone**, chef pâtissier anglais ayant ouvert son salon de thé à Bodø en Norvège.

Après avoir goûté et mis en œuvre plusieurs chocolats Valrhona râpés, Craig Alibone et Quentin Jacquemaire ont unanimement choisi les chocolats pure origine Ghana et pure origine Grenade comme étant leurs favoris. C'est ainsi que Valrhona les a sélectionnés pour sa gamme de Ground chocolates.

Une invitation à la créativité

Le Ground chocolate est une invitation à la créativité et à se renouveler sur une préparation comme la boisson chocolatée pour surprendre et offrir de nouvelles expériences. Vous pouvez également apporter une touche d'authenticité à vos biscuits, glaces, pâtisseries et snacking grâce au format brut du Ground chocolate.



GROUND CHOCOLATE NOIR PURE ORIGINE GHANA

CONDITIONNEMENT

Sac 3 kg Code : 47814
Échantillon 80 g Code : 47811

COMPOSITION

Cacao MS : 68 % MG : 41 % Sucre : 31 %

INGRÉDIENTS

Fèves de cacao du Ghana, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille. Lait (Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait). Présence possible de : gluten, fruits à coque, œuf, soja.

DDM*

14 mois

CONSERVATION

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

* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication.



GROUND CHOCOLATE NOIR PURE ORIGINE GRENADE

CONDITIONNEMENT

Sac 3 kg Code : 47813
Échantillon 80 g Code : 47810

COMPOSITION

Cacao MS : 65 % MG : 39 % Sucre : 34 %

INGRÉDIENTS

Fèves de cacao de Grenade, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, vanille. Lait (Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait). Présence possible de : gluten, fruits à coque, œuf, soja.

DDM*

14 mois

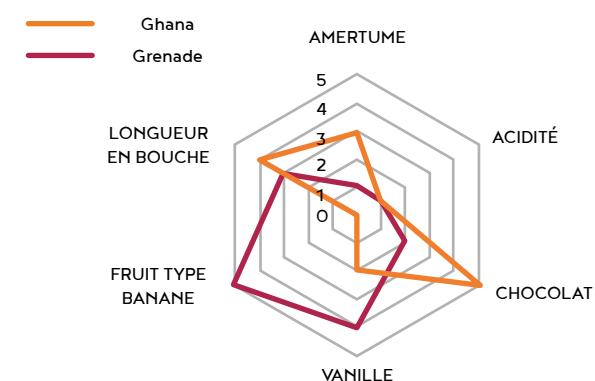
CONSERVATION

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

* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication.



PROFILS AROMATIQUES DES DEUX RÉFÉRENCES MISES EN ŒUVRE EN BOISSON AVEC DU LAIT DE VACHE



APPLICATIONS

	DÉCOR / PARSEPAGE	INCLUSION	BOISSON	STRACCIATELLA
GROUND CHOCOLATE				
TECHNIQUE				

Application optimale

Application recommandée

« Ce que j'aime, c'est qu'on peut proposer deux boissons chocolatées avec des identités aromatiques différentes. »

Quentin Jacquemaire,
barista formateur

Recettes de base

AU LAIT DE VACHE

30 g GROUND CHOCOLATE
20 g Eau
100 g Lait entier UHT

À LA BOISSON VÉGÉTALE D'AVOINE

30 g GROUND CHOCOLATE
20 g Eau
120 g Boisson végétale d'avoine

À L'EAU

30 g GROUND CHOCOLATE
100 g Eau

Recettes créatives



© Kontrafel media



Retrouvez l'ensemble des
recettes créatives ici.

CHOCOLAT CHAUD PRALINÉ NOISETTE

UNE CRÉATION DE



Craig Alibone

Craig Alibone travaille ses recettes avec un shaker. Cette recette peut également être mise en œuvre à la buse vapeur.

ÉCUME DE PRALINÉ NOISETTE

160 g GROUND CHOCOLATE
300 g Crème
60 g PRALINÉ NOISETTE
CARAMÉLISÉ 50 %

Faire fondre le Ground chocolate au bain marie et incorporer la crème puis le praliné noisette. Verser directement dans un siphon et charger 1 cartouche N20.

CHOCOLAT CHAUD

25 g GROUND CHOCOLATE
GHANA
10 g PRALINÉ NOISETTE
CARAMÉLISÉ 50 %
QS Fleur de sel
100 g Lait entier UHT ou
boisson végétale
d'avoine
20 g Eau
QS Écume de praliné
noisette

Mettre le Ground chocolate, le praliné noisette et la fleur de sel dans le shaker. Chauffer le lait et l'eau à 70 °C puis verser dans le shaker. Bien agiter le shaker. Chinoiser le mélange dans le contenant choisi pour la dégustation. Ajouter l'écume de praliné noisette sur le chocolat chaud avant de servir.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE Tél. : +33 (0)4 75 07 90 90 - Fax : +33 (0)4 75 08 05 17 www.valrhona.com
Service client : scvalrhona@valrhona.fr +33 (0)4 75 09 26 38