



VALRHONA  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Millot 74%

GRAND CRU BIO PURA PIANTAGIONE MILLOT



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01  
AGRICULTURE NON UE

# Millot 74%

*Pura piantagione Millot*

---

La prima copertura di cioccolato biologica 74% il cui cacao proviene da un'unica piantagione del Madagascar: Millot.

Questo Grand Cru eccezionale, frutto di 30 anni di collaborazione, rivela tutta la potenza aromatica intensamente acida e fruttata del suo terroir. Poteva essergli assegnato solo un nome, quello della sua origine.

***“Millot 74% è il risultato degli impegni di Millot e Valrhona a lavorare insieme per una filiera del cacao equa e sostenibile”***

## UN CIOCCOLATO RESPONSABILE

Tutti gli ingredienti di Millot 74% derivano dall'agricoltura biologica.

## UN CIOCCOLATO PURO

La copertura Millot 74% è stata pensata con soli 3 ingredienti: cacao, burro di cacao e zucchero di canna. È la nascita di un cioccolato il cui profilo sensoriale rappresenta perfettamente il terroir del suo cacao.

Il cacao della copertura Millot 74% proviene esclusivamente dai 600 ettari della Piantagione Millot. Garantisce una tracciabilità che parte sin dalla parcella e il controllo delle condizioni di preparazione.

*Un cioccolato carico di storia*

---

Dal 1990 portiamo avanti una collaborazione esclusiva con la Piantagione Millot in Madagascar, a cui acquistiamo la totalità del cacao.

Nel 2016 abbiamo deciso insieme di rafforzare questa collaborazione storica e il nostro impegno reciproco: Valrhona è diventata coazionista della Piantagione Millot.

Questo investimento significativo permette di condividere ambizioni comuni e di costruire un piano di sviluppo a lungo termine.

Vera e propria concretizzazione delle nostre ambizioni comuni, questa associazione garantisce una solidità tecnica e finanziaria dei progetti per sviluppare la continuità dell'attività della Piantagione Millot.



**“La creazione di questo cioccolato vanta più di 30 anni di savoir-faire e di collaborazione esclusiva con la Piantagione Millot”**

Véronique Huchedé,  
Responsabile Cacao Valrhona

## LA PIANTAGIONE MILLOT

*Date e numeri chiave:*

Creata nel 1906 da Lucien Millot, la piantagione si trova ad Andzavibe, nel cuore della fertile pianura del Sambirano.

**1.200** ettari di terreno destinati all'agricoltura biologica: spezie e piante il cui profumo è riconosciuto a livello mondiale per la qualità

di cui **600** ettari dedicati alla coltivazione del cacao

**1.317** produttori e 15 cooperative

**45** famiglie che vivono all'interno della piantagione



## I progetti derivati dalla collaborazione

### *I progetti*

- Riabilitazione di un villaggio per i dipendenti e le loro famiglie al fine di garantire la sicurezza degli abitanti e migliorare le loro condizioni di vita.
- Costruzione di un centro di cure.

### *I risultati*

- **45** alloggi costruiti.
- **2.452** visite mediche nel 2019, con il 97% delle patologie trattate nel centro di cure.

Per ulteriori informazioni sulla piantagione Millot, visitate il sito [partners.valrhona.com](https://partners.valrhona.com)

**“Millot e Valrhona condividono valori comuni e si impegnano per migliorare le condizioni di vita.**

*Quest'ambizione ci ha portato alla costruzione, durata 4 anni, del villaggio di Andzavibe. Inaugurato a maggio 2019, attualmente accoglie 45 famiglie e integra anche un centro di cure di base che registra oltre 2.400 consultazioni all'anno. Che orgoglio trasmettere queste promesse attraverso un cioccolato puro della Piantagione Millot!”*

*Véronique Huchedé,  
Responsabile Cacao Valrhona*



## PROFILO SENSORIALE



**CARATTERISTICA PRINCIPALE: FRUTTATO**  
**NOTA MINORE: ACIDULO**  
**NOTA PARTICOLARE: CORPOSO**

Il cioccolato Millot riflette l'intensità della natura incontaminata del Madagascar attraverso la forza dei suoi sapori acidi e amari e delle sue note di frutta e grué.



### CONFEZIONAMENTO

Sacchetti di fave 3 kg      Codice: 31508  
 Campione 50 g              Codice: 31570

### COMPOSIZIONE

Cacao (solidi): 74%    Grassi: 44%    Zucchero: 27%

### INGREDIENTI

Fave di cacao del Madagascar\*, zucchero di canna\*, burro di cacao\*. Latte (prodotto in uno stabilimento che utilizza latte). Può contenere frutta a guscio e soia.

### TMC\*\*

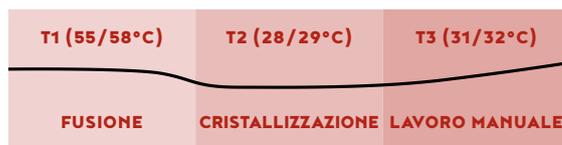
14 mesi

### CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto tra i 16°C e i 18°C.

\* Prodotto da agricoltura biologica, certificato FR-BIO-01.  
 \*\* Shelf life, a partire dalla data di produzione.

## CURVA DI TEMPERAGGIO



## APPLICAZIONI & ASSOCIAZIONI

MILLOT 74%	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTA	MOUSSE	CREMOSO E GANACHE	GELATO E SORBETTO
TECNICA	○	○	○	○	●	○

● Applicazione ottimale    ○ Applicazione consigliata

<b>Aromi</b>			
	Caffè	Pane tostato	Rum scuro
<b>Frutta</b>			
	Ribes nero	Albicocca confit	Datteri
<b>Frutta secca</b>			
	Mandorla tostata	Castagna	Mais tostato

## MILLOT 74% È CERTIFICATO BIO

Questa certificazione garantisce l'assenza di coloranti, aromi chimici di sintesi ed esaltatori di sapidità. I suoi componenti provengono da una modalità di produzione agricola naturale che favorisce l'ecosistema e la biodiversità.



# Calao

Rémi MONTAGNE  
CHEF PASTICCIERE ESECUTIVO  
DELL'ÉCOLE VALRHONA



*“L'intensità e la potenza di questo cioccolato sono perfettamente ricreate attraverso le applicazioni pasticciere, in cui si ritrovano chiaramente le sue peculiarità.*

*La selezione, la composizione e il lavoro realizzati per creare Millot 74% permettono di ottenere un cioccolato potente, intenso e grezzo, con un profilo il più vicino possibile alla fava e al terroir.”*



## Una ricetta originale dell'École Valrhona

Calcolata per 48 pezzi

### PASTA SABLÉ AL CIOCCOLATO MILLOT 74% GRUÉ

#### 250g MILLOT 74%

470g Burro disidratato 84%

220g Uova intere

860g Farina T55

330g Zucchero a velo

75g Farina di mandorle extra fine

#### 40g Grué di cacao

7g Fior di sale

- Mescolare il cioccolato fuso a 35°C con il burro ammorbidito.
- Aggiungere progressivamente le uova fredde. Versare sulla farina, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, il grué in polvere e il fior di sale.
- Mescolare brevemente il tutto. Stendere immediatamente.
- Cuocere in forno a 150°C.

### CARAMELLO TONKA

160g Panna UHT 35%

2g Baccello di vaniglia del Madagascar

0,5g Fave Tonka

20g Glucosio DE38/40

160g Zucchero semolato

45g Burro salato

- Mettere in infusione la panna con la vaniglia e la fava tonka grattugiata.
- Filtrare e rettificare il peso della panna, quindi aggiungere il glucosio.
- Cuocere lo zucchero semolato in più tempi, fino a ottenere un caramello chiaro.
- Stemperare il caramello con il burro salato.
- Aggiungere la panna calda e cuocere il tutto a 108°C.

### GANACHE ENTREMETS MILLOT 74%

390g Panna UHT 35%

65g Zucchero invertito

#### 300g MILLOT 74%

- Portare a ebollizione la panna e lo zucchero invertito. Versare a poco a poco sul cioccolato.
- Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
- Utilizzare subito o lasciare cristallizzare secondo la texture desiderata.

### GRUÉ CARAMELLATO

35g Zucchero semolato

12g Acqua

#### 65g Grué di cacao

5g Burro disidratato 84%

- Cuocere lo zucchero e l'acqua a 118°C, quindi spegnere il fuoco e aggiungere il grué.
- Mescolare fino a cristallizzazione. Separare bene i granelli.
- Riaccendere il fuoco e caramellare. A fine cottura aggiungere un po' di burro, raffreddare sul marmo continuando a mescolare, in modo da separare perfettamente i granelli di grué.

### MONTAGGIO E FINITURA

#### QB MILLOT 74%

#### QB Burro di cacao

- Preparare la pasta sablé, il caramello e la ganache.
- Stendere la pasta sablé tra due fogli a uno spessore di 2 mm.
- Tagliare dei dischi di 7 cm di diametro e praticare nei 2/3 dei dischi un foro di 4 cm.
- Cuocere a 150°C per 20 minuti circa. Isolare utilizzando il burro di cacao.
- Stendere tra 2 fogli chitarra decorati con del cioccolato precristallizzato.
- Ritagliare dei dischi di 7 cm e creare un foro di 3 cm.
- Con una tasca dotata di bocchetta liscia, collocare della ganache sul disco non traforato, quindi posizionare un disco di cioccolato. Ripetere questa operazione due volte.
- Terminare riempiendo l'interno del disco con una spirale di caramello e posizionando il grué caramellato.

# Cyli Essenziali

## MOUSSE INGLESE MILLOT 74%

600 g Base di crema inglese  
620 g MILLOT 74%   
900 g Panna UHT 35%

- Quando la crema inglese è calda e filtrata, versare gradualmente sul cioccolato sciolto, avendo cura di emulsionare il composto.
- Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
- Se necessario, stabilizzare l'emulsione con l'aggiunta di una parte di panna montata.
- Una volta che il composto è liscio, verificare la temperatura (35/38°C per i cioccolati bianchi e di colore biondo, 38/41°C per i cioccolati al latte e 47/50°C per i fondenti) e aggiungere il resto della panna montata.

## MOUSSE LEGGERA MILLOT 74%

500 g Latte intero UHT  
6 g Gelatina in fogli 200 Bloom  
30 g Acqua di idratazione  
560 g MILLOT 74%   
1000 g Panna UHT 35%

- Scaldare il latte e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
- Versare gradualmente il latte caldo sopra il cioccolato parzialmente fuso, avendo cura di emulsionare il composto.
- Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
- Quando il composto è a 38/42°C, versare sulla panna montata.
- Versare immediatamente.
- Congelare.

## CREMOSO MILLOT 74%

1000 g Base di crema inglese  
380 g MILLOT 74% 

- Quando la crema inglese è calda e filtrata, emulsionare con una spatola versando gradualmente sul cioccolato sciolto. Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
- Lasciar cristallizzare in frigorifero.

## NAMELAKA MILLOT 74%

200 g Latte intero UHT  
5 g Gelatina in polvere 220 Bloom  
25 g Acqua di idratazione  
260 g MILLOT 74%   
400 g Panna UHT 35%

- Portare a ebollizione il latte, poi aggiungere la gelatina reidratata.
- Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
- Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
- Aggiungere la panna fredda e mixare nuovamente.
- Lasciar cristallizzare in frigorifero.

## GELÉE MILLOT 74%

600 g Latte intero UHT  
40 g Zucchero semolato  
3 g Pectina X58  
150 g MILLOT 74% 

- Intiepidire il latte e aggiungere a pioggia il preparato di zucchero e pectina. Portare a ebollizione il tutto, mescolando. Versare progressivamente una parte del latte caldo sul cioccolato, emulsionare con una spatola e mixare il prima possibile. Incorporare il resto del latte, quindi mixare nuovamente. Versare a 45/50°C circa.

## GANACHE DA QUADRO MILLOT 74%

580 g Panna UHT 35%  
160 g Glucosio DE60  
640 g MILLOT 74%   
70 g Burro disidratato 84%

- Scaldare la panna con il glucosio a 75/80°C. Versarne la metà sulle fave di cioccolato.
- Mescolare con una spatola, aggiungere il resto della panna, quindi mixare per rendere omogenea l'emulsione.
- Quando la temperatura della ganache raggiunge i 35/40°C, aggiungere il burro temperato (circa 18°C) a cubetti e mixare nuovamente. Versare la ganache a una temperatura di 34/36°C in un quadro (34 x 34 cm - H 10 mm) precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito con la copertura.
- Lasciare cristallizzare per 24/36 ore a 16/18°C e 60% di umidità.
- Rimuovere il quadro, ricoprire e ritagliare secondo la forma desiderata.
- Terminare la cristallizzazione e rivestire.

**DISPONIBILI ONLINE TRA GLI ESSENZIALI** 

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®