

Die Grundrezepte

Valrhona überarbeitet seine Grundrezepte

Die Arbeit eines
engagierten Kollektivs
im Dienste einer
genussvollen und
verantwortungsbewussten
Gastronomie


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

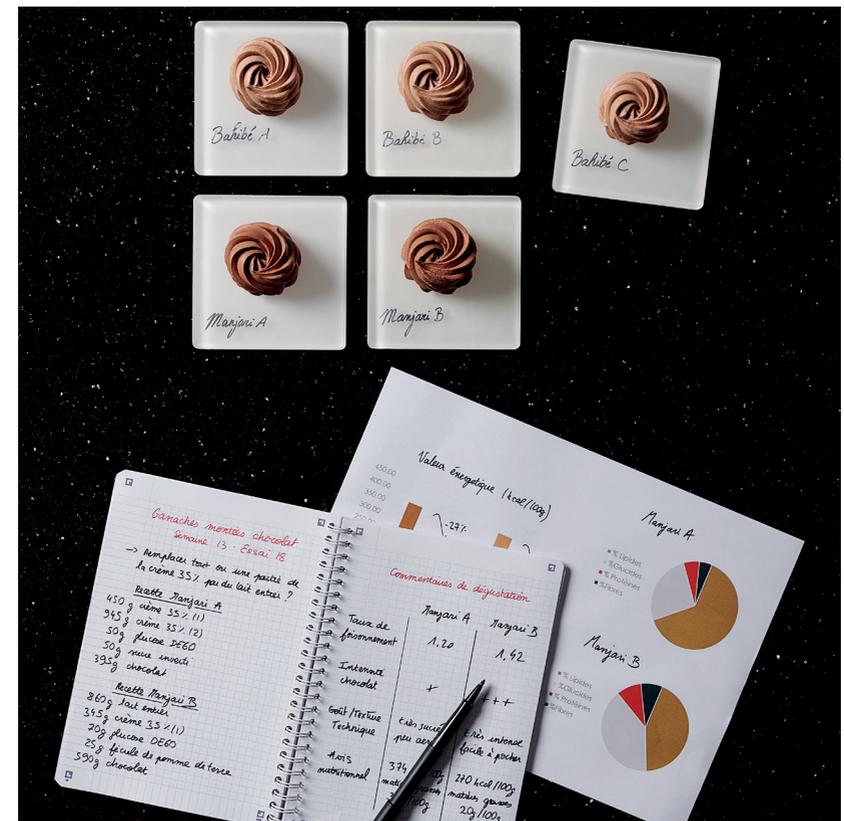




2023 präsentiert Valrhona eine überarbeitete Version seiner Grundrezepte

Seit 100 Jahren wird das Savoir-faire des Hauses Valrhona vom Labor in die Küche übertragen. Von Tain l'Hermitage bis Tokio, von Brooklyn bis ins Herz von Paris - dank der École Valrhona erweitern Fachleute aus aller Welt die Grenzen ihrer Kreativität. Seit 1995 können sie in ihrem Alltag auf die Grundrezepte von Valrhona zählen. Die Grundrezepte wurden von der École Valrhona auf Anregung von Frédéric Bau kreiert und sind eine Sammlung, die zu einer Referenz in der Welt der Pâtisserie geworden sind.

Dieses unentbehrliche Hilfsmittel, das zuletzt 2018 aktualisiert worden ist, kehrt im Jahr 2023 mit mehr als 20 Rezepten zurück, die unter dem Gesichtspunkt der „Gourmandise Raisonnée“ überarbeitet worden sind.



Die Grundrezepte - mehr als ein Werkzeug

Als treuer Begleiter im Küchenlabor und **Referenzwerk tausender Pâtissiers und Gastronomen auf der ganzen Welt** sind „die Grundrezepte“ eine Sammlung von Basisrezepten. Von Biskuit über Teigprodukte bis hin zu Mousses, Cremes und sogar Verzierungen bieten die Grundrezepte mehr als **120 Vorschläge, die perfekt zu den Valrhona-Produkten passen.**



Eine neue Version der Grundrezepte am Puls der Zeit

Heute steht die Gastronomie vor zahlreichen Herausforderungen und erfindet sich neu.

Saisonalität der Produkte, kurze Wege, Herkunft der Rohstoffe, Gesundheit und Ernährung: Das Wohlbefinden und die Bewahrung des Planeten stehen bei Valrhona im Mittelpunkt der Überlegungen. Getreu seinem Motto „mit Gutem Gutes tun“ unterstützt Valrhona Bäcker und Pâtissiers auf der ganzen Welt: Indem es ihnen ein Werkzeug an die Hand gibt, mit dem sie Rezepte zubereiten können, die dem Geschmack der heutigen Zeit angepasst wurden.

Aber was ist der Geschmack der heutigen Zeit? Eine Gastronomie, die mehr mit der heutigen Zeit im Einklang steht, die genussvoll wie eh und je ist, dabei aber verantwortungsvoller bei der Verwendung der Zutaten. Eine Gastronomie, die besser ist, aber keinen Verzicht bedeutet - weniger fett, weniger süß, aber genauso lecker.



Frédéric Bau.
EXPLORATEUR PÂTISSIER
BEI VALRHONA

Die vor mehr als 15 Jahren von Frédéric Bau, *Explorateur Pâtissier* des Hauses Valrhona, ins Leben gerufene „Gourmandise Raisonnée“ ist ein kühner Ansatz, der die traditionelle Pâtisserie neu erfindet, indem er ihre Nährwerte verbessert, ohne dabei ihren Geschmack zu beeinträchtigen.

2023 beeinflusst die „Gourmandise Raisonnée“ das gesamte Haus Valrhona. Inspiriert von dieser Philosophie haben die Chef-Pâtissiers der École Valrhona für die „Grundrezepte 2023“ 22 Rezepte überarbeitet und dabei die neuesten Produktinnovationen integriert, wie etwa Komuntu 80 % (die Schokolade zum 100-jährigen Jubiläum) und Hukambi 53 %, die Kuvertüre des neuen Produktsortiments Ombres, das im Januar 2023 auf den Markt kommt.

„Die ‚Gourmandise Raisonnée‘ ist eine andere Herangehensweise an mein Handwerk, an meinen Beruf: gesünder, ethischer, aber mit demselben Glücksgefühl bei der Verkostung.“



Die Arbeit eines engagierten Kollektivs im Dienste einer genussvollen und verantwortungsbewussten süßen Gastronomie

Sich selbst in Frage stellen und die Grenzen verschieben, um verantwortungsvollere und perfekt ausgewogene Rezepte anzubieten, das ist die DNA der École Valrhona. Die Überarbeitung der Grundrezepte ist ein ständiges Sich-In-Frage-Stellen, das das fortwährende Engagement der Chef-Pâtisseries im Dienste eines verantwortungsvollen Genusses voraussetzt.

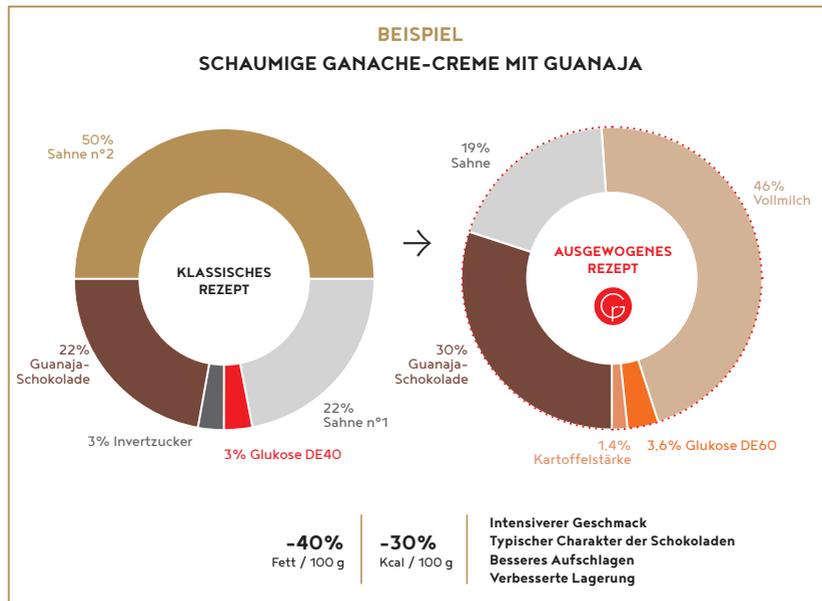
Für diese neue Version der Grundrezepte war der Einsatz und die enge Zusammenarbeit eines Teams, das die Pâtisserie-Expertise der École Valrhona und die wissenschaftlichen Kenntnisse der Abteilung für Forschung & Entwicklung des Hauses Valrhona über ein Jahr lang vereinte, notwendig!

KRITERIEN, UM EIN REZEPT NACHHALTIGER ZU MACHEN

- Verbesserung des Nährwertes der Rezepte in Bezug auf Kalorien, Fett und Zucker, wobei nur das, was nötig ist, beibehalten wird. Wie? Durch die Analyse der Rezepte und die Betrachtung ihrer Zusammensetzung mit dem Ziel, ihre Struktur und die Rolle der Zutaten zu verstehen. Aber auch durch das Ausprobieren, ob Zutaten mit hohem Kalorien-, Fett- und Zuckergehalt reduziert oder sogar ganz weggelassen werden können.
- Den Geschmack und die Texturen beibehalten oder verbessern und dabei immer das oberste Kriterium der „Gourmandise Raisonnée“ beachten: ebenso gut und lecker zu sein. Die „Grundrezepte 2023“ müssen genauso gut oder sogar besser sein.

DIE CHARAKTERISTIKA DER GRUNDREZEPTE

- Begrenzte Anzahl an Zutaten
- Weltweite Verfügbarkeit der Zutaten
- Rezepte, die einfach zuzubereiten sind und die an die Produktionsbedürfnisse der Pâtisseries angepasst sind
- Rezepte, die für alle Berufe der Gastronomie zugänglich sind
- Gleichbleibende oder bessere Haltbarkeit



Ein überarbeitetes Werkzeug für eine praktischere und nachhaltigere Gastronomie

Die neue Version der Grundrezepte wurde auch in ihrer Form überarbeitet. Die Grundrezepte sind nicht mehr als Broschüre, sondern in einem Ordner erhältlich. Dieses Format steht im Einklang mit der Mission von Valrhona und den Erwartungen seiner Kunden.

Dieses Format ist nachhaltiger, praktischer und agiler zugleich.

- **Nachhaltigeres Format:** Die Chef-Pâtissiers müssen nur noch die neuen Rezepte ausdrucken und in den Ordner einfügen.
- **Praktischeres Format:** Es muss lediglich das Blatt mit dem entsprechenden Rezept herausgenommen werden. So kann es leichter in der Backstube verwendet werden.
- **Agileres Format:** Die Aktualisierung der Grundrezepte kann in den kommenden Jahren kapitelweise erfolgen.

Die größte Herausforderung für Valrhona besteht darin, den Handwerkern des guten Geschmacks mithilfe der Grundrezepte die Möglichkeit zu geben Techniken, Gesten, Reflexe zu verlernen, die seit Generationen wiederholt und weitergegeben werden, um ein Bewusstsein zu schaffen und neue Arbeitsweisen zu erdenken.

Mit diesem neuen Werkzeug wird es möglich sein, neue kreative Wege zu gehen, um gesünder zu essen und gleichzeitig die Geschmackserlebnisse und die hervorragende Qualität der Pâtisserie von heute und morgen zu bewahren!

„Mit dieser neuen Version der Grundrezepte lädt die École Valrhona alle Pâtissiers ein, an der Gastronomie von morgen mitzuwirken.“

Die Chef-Pâtissiers der École Valrhona



Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt. Mit seinen Mitstreitern, den Küchenchefs und den Kakaoproduzenten, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schönem Gutes tun kann.

Der Aufbau direkter und langfristiger Beziehungen zu den Produzenten, die Suche nach der nächsten Schokoladen-Innovation und der Austausch von Know-how sind alltägliche Impulse für Valrhona. An der Seite der Küchenchefs unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Pâtisseries auf der Suche nach Einzigartigkeit dabei, die Grenzen der Kreativität ständig weiter zu verschieben.

Dank seines kontinuierlichen Engagements ist es Valrhona im Januar 2020 gelungen, die sehr anspruchsvolle Zertifizierung als B Corporation® zu erhalten. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie „Live Long“, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzenten, Mitarbeiter, die Handwerker des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber zu entwickeln.

Wer sich für Valrhona entscheidet, engagiert sich für eine verantwortungsvolle Schokolade. Die 100-prozentige Rückverfolgung des Kakaos bis zu unseren Produzenten gibt die beruhigende Gewissheit über die Herkunft des Kakaos, die Menschen, die ihn geerntet haben und die guten Bedingungen, unter denen er produziert wurde. Wer sich für Valrhona entscheidet, entscheidet sich für eine Schokolade, die Menschen und Umwelt respektiert.

www.valrhona.com

Ansprechpartner Presse:

KERN.

Wiesenstraße 23 - 60385 Frankfurt am Main

T. +49 (0)69 6500 8865

M. hello@kern.consulting

Link zum Herunterladen von Bildmaterial:

<https://bit.ly/EssentielsValrhona>

