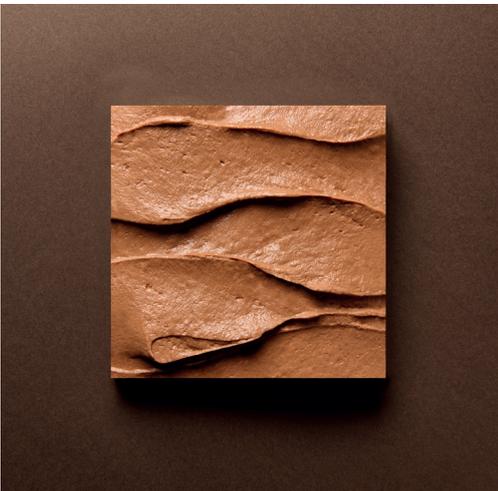
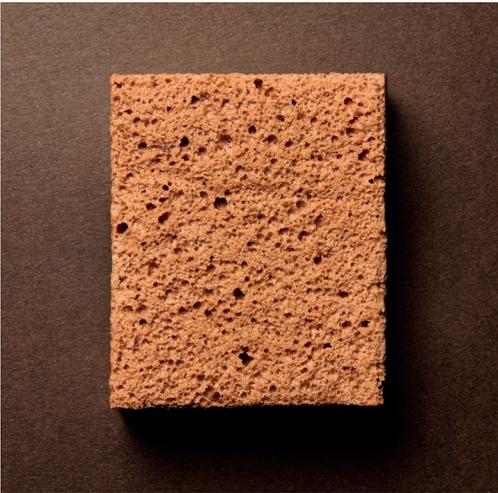


Confection 80 %

Mit Confection 80 % haben Sie die Gewissheit, eine Schokolade zu verwenden, die für den gewünschten Verwendungszweck und die gewünschte Kakaointensität am besten geeignet ist.



SCHOKOLADEN OHNE ZUSATZ VON KAKAOBUTTER, DIE FÜR BESTIMMTE VERWENDUNGSZWECKE GEEIGNET SIND

Eine Produktreihe mit vier herkunftstreuen Schokoladen, denen keine Kakaobutter zugesetzt wurde, und die das ganze *Savoir-faire* von Valrhona in sich vereinen. Mit diesen Schokoladen können Sie Ihre Füllungen (Ganaches, Konditorcremes), Mousses, Biskuits, Soufflés und Eis herstellen und verfeinern.

Ghana, Équateur, République Dominicaine, Madagascar: Herkunftstreue Schokoladen mit perfekten Aromaprofilen, die ihr jeweiliges Terroir widerspiegeln.

EIN KRÄFTIGER KAKAOGESCHMACK IN UNTERSCHIEDLICHER INTENSITÄT

Der hohe Kakaoanteil von 80 % verleiht Ihren Rezepten einen intensiven Geschmack. Ein kräftiger Kakaogeschmack, der in Bezug auf seine Intensität variiert werden kann.

VIER UNTERSCHIEDLICHE AROMAPROFILE, DIE DAS TERROIR WIDERSPIEGELN

Sauer und fruchtig (Madagascar), pflanzliche Bitternote (Équateur), würzige Röstnoten (Ghana), reife Früchte (République Dominicaine).

NUR ZWEI ZUTATEN

80 % herkunftstreue Kakaobohnen und 20 % Zucker.
Ohne Zusatz von Kakaobutter, Lecithin oder Vanille.

SPEZIFISCHE ANWENDUNGEN

Dieses Schokoladensortiment wurde für die Zubereitung von Füllungen (Ganaches, Konditorcremes), Mousse, Biskuits, Soufflés, Eis etc. entwickelt.

Die Schokoladen eignen sich nicht zum Überziehen, Formen oder zur Herstellung von Tafeln, denn hierfür wird eine Schokolade mit zugesetzter Kakaobutter benötigt.

ENGAGEMENT FÜR JEDEN EINZELNEN KAKAO-PARTNER

Valrhona engagiert sich an jeder Kakaopflanzung mit langfristigen lokalen Partnerschaften und engagierten Genossenschaften, um die Arbeitsbedingungen der Produzent:innen und die Lebensbedingungen der lokalen Bevölkerung zu verbessern und umweltfreundliche landwirtschaftliche Praktiken zu entwickeln. Bei Valrhona werden 100 % der Kakaobohnen bis zu den Produzent:innen zurückverfolgt*. Ein Engagement, das zur Schaffung einer gerechten und nachhaltigen Kakaoindustrie beiträgt.



46174 GHANA 80 %

**Herkunftsreine Kakaobohnen aus Ghana,
aus Tarkwa und Assin Fosu**

**VANILLE, GERÖSTETE NÜSSE,
BITTERNOTE & KAKAONOTE**

Die süßen Noten von Vanille und Kokosnuss, gerösteten Nüssen und Kakao von Ghana 80 % nehmen uns mit auf eine Reise mitten in die ghanaischen Kakaoplantagen.



46176 RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %

**Herkunftsreine Kakaobohnen aus der
Dominikanischen Republik, Provinz Duarte**

**SÄUERLICH, REIFE FRÜCHTE,
BITTERNOTE & KAKAONOTE**

Mit ihrem Geschmack reifer Früchte und dem feinen Kakaoaroma verkörpert République Dominicaine 80 % den Charakter der Insel Sainte-Domingue aufs Köstlichste.

AKTIONEN ZUR BILDUNGSFÖRDERUNG IN GHANA

Eine **langfristige Partnerschaft** mit FEDCO: Die im Jahr 2016 aufgenommene Partnerschaft ist 2023 um drei Jahre verlängert worden.

- 2016: Finanzierung eines **Gemeindezentrums** mit einer **Bibliothek** und einem **Computerzentrum** in Wassa Nkran für Veranstaltungen und Schulungen.
- Seit 2017: umfangreiches Programm zur **Verbesserung der Bildungsbedingungen** in den **elf Gemeinden** des Tarkwa-Distrikts.
- **1.600 Schülerinnen und Schüler besuchen die neuen Schulen: 5 gebaute Bildungseinrichtungen** (1 Kindergarten, 2 Grundschulen und 2 weiterführende Schulen), **2 renovierte Grundschulen**.

Mehr Informationen über unsere Partner und die sozialen und ökologischen Projekte erhalten Sie auf der Website partners.valrhona.com



VERBESSERUNG DER EINKOMMEN DER PRODUZENT:INNEN UND DER BIOLOGISCHEN VIELFALT IN DER DOMINIKANISCHEN REPUBLIK

Zwei **langfristige Partnerschaften** mit engagierten **Genossenschaften**: CONACADO, COOPROAGRO.

- Seit 2018: **Förderung der Agroforstwirtschaft** durch **Cacao Forest: 36 Versuchspartzellen bei 23 Produzenten** in den Provinzen Duarte, San Cristóbal und Espaillat.
- Die **positiven Auswirkungen der Agroforstwirtschaft auf das Einkommen und die Artenvielfalt**:
 - Erhöhung des Einkommens der Produzent:innen
 - Zunahme der Artenvielfalt
 - Effiziente Kohlenstoffdioxidsequestrierung
 - Diversifizierung der Einkommensquellen der Landwirt:innen

| NAME | ART.-NR. | MIND. % KAKAO | ZUTATEN | ZUSAMMENSETZUNG | MHD* | VERPACKUNG | LAGERUNG | ÜBERZUG | FORMEN | TAFELN | MOUSSES | CREMES UND GANACHES | BISKUIT- UND TEIGVARIANTEN | EIS UND SORBETS | GETRÄNKE UND SAUCEN |
|------------------------|----------|---------------|--|--|-----------|-----------------------|--|---------|--------|--------|---------|---------------------|----------------------------|-----------------|---------------------|
| GHANA | 46174 | 80 % | Kakaobohnen aus Ghana, Zucker | Kakao mind. 80 % Fett 43 % Zucker** 20 % | 18 Monate | Bohnen im 3-kg-Beutel | An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C. | - | - | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| RÉPUBLIQUE DOMINICAINE | 46176 | 80 % | Kakaobohnen aus der Dominikanischen Republik, Zucker | Kakao mind. 80 % Fett 43 % Zucker** 20 % | 18 Monate | Bohnen im 3-kg-Beutel | An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C. | - | - | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

*Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum

**Zuckerzusatz

- Nicht empfohlene Verwendung

● Empfohlene Verwendung



**46175
ÉQUATEUR 80 %**

**Herkunftsreine Kakaobohnen aus Ecuador,
9 Terroirs***

BITTERNOTE, PFLANZLICH,
ADSTRINGIEREND & SÜSSE GEWÜRZE

Équateur 80 % entführt uns mit ihrer pflanzlichen Bitternote und ihren süßen Gewürznoten mitten in das Ökosystem des Amazonas.



**46173
MADAGASCAR 80 %**

**Herkunftsreine Kakaobohnen aus Madagaskar,
Distrikt Ambanja**

ROTE FRÜCHTE, SÄUERLICH,
GERÖSTETER KAKAOBRUCH & BITTERNOTE

Mit ihren Noten von säuerlichen roten Beeren, geröstetem Kakaobruch und einer leichten Bitternote spiegelt Madagascar 80 % das madagassische Terroir auf perfekte Art und Weise wider.

VERBESSERUNG DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN PRAKTIKEN DER PRODUZENT:INNEN IN ECUADOR

- Beginn der Partnerschaft mit **OSELLA** im Jahr **2019**.
- **287 Produzent:innen** und **44 Beschäftigte**.
- **Verbesserung der landwirtschaftlichen Praktiken** der Produzent:innen in **acht Provinzen** (1.920 Hektar): Beschneiden, Düngung, Erneuerung der Parzellen, Verbesserung der Fermentierung und Trocknung.
- Projekt mit Schwerpunkt auf dem **Kakao „Nacional“**, der **typischen Sorte Ecuadors**, mit dem Ziel, diesen nationalen Schatz zu bewahren.
- **Höheres Einkommen** für die Produzent:innen durch Qualitätsprämien.

Mehr Informationen über unsere Partner und die sozialen und ökologischen Projekte erhalten Sie auf der Website partners.valrhona.com



DIVERSIFIZIERUNG DER EINKOMMEN DER PRODUZENT:INNEN IN MADAGASKAR

- **MILLOT**, eine exklusive Partnerschaft, die bereits seit über **30 Jahren** besteht.
- **1.300 Hektar** und **500 Beschäftigte**.
- 2017: Start eines **Agroforstwirtschaftsprojekts** im Nordosten Madagaskars:
 - Sensibilisierung der Produzent:innen für die Kombination von Kakao mit anderen Kulturen, einschließlich Vanille, wodurch die starken Schwankungen des Vanillepreises aufgefangen werden können.
 - **151.400 Kakaobäume** wurden im Agroforstsystem gepflanzt, **dazu 5.000 Schattenbäume**.
- 2023: Bau von **7 Geflügelfarmen** als Teil eines Pilotprojekts zur Diversifizierung des Einkommens der Produzent:innen.

| NAME | ART.-NR. | MIND. % KAKAO | ZUTATEN | ZUSAMMENSETZUNG | MHD* | VERPACKUNG | LAGERUNG | ÜBERZUG | FORMEN | TAFELN | MOUSSES | CREMES UND GANACHES | BISKUIT- UND TEIGVARIANTEN | EIS UND SORBETS | GETRÄNKE UND SAUCEN |
|------------|----------|---------------|------------------------------------|--|-----------|-----------------------|--|---------|--------|--------|---------|---------------------|----------------------------|-----------------|---------------------|
| ÉQUATEUR | 46175 | 80 % | Kakaobohnen aus Ecuador, Zucker | Kakao mind. 80 % Fett 43 % Zucker** 20 % | 18 Monate | Bohnen im 3-kg-Beutel | An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C. | - | - | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| MADAGASCAR | 46173 | 80 % | Kakaobohnen aus Madagaskar, Zucker | Kakao mind. 80 % Fett 43 % Zucker** 20 % | 18 Monate | Bohnen im 3-kg-Beutel | An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C. | - | - | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

*Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum **Zuckerzusatz - Nicht empfohlene Verwendung ● Empfohlene Verwendung

Praline

*Ein Original-Rezept
der École Valrhona*



GANACHE FÜR RAHMENZUBEREITUNGEN CONFECTION 80 %

560 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
115 g Glukose DE60
115 g Invertzucker
585 g **CONFECTION 80 %***
75 g Tourierbutter 84 %
1450 g **Gesamtgewicht**

Sahne, Glukose und Invertzucker auf 75–80°C erhitzen.
Die Hälfte der Mischung auf die Schokoladenbohnen gießen.
Mithilfe eines Teigschabers vermengen, den Rest der Sahnemischung hinzufügen und vermischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Wenn die Ganache eine Temperatur von 35–40°C erreicht hat, die temperierten Butterwürfel (ca. 18°C) hinzufügen und erneut vermischen.
Die Ganache bei einer Temperatur von 34–36°C in einen Rahmen (34×34 cm – H 10 mm) gießen, der zuvor auf ein mit dunkler Kuvertüre überzogenes Blatt Schokoladenfolie geklebt wurde.
Bei 16–18°C und einer Luftfeuchtigkeit von 60% 24 bis 36 Stunden lang kristallisieren lassen.
Aus dem Rahmen lösen, überziehen und die gewünschte Form ausschneiden.
Die Kristallisation beenden und überziehen.
Ganz nach Belieben dekorieren.

Tarte Intense Schokolade

*Ein Original-Rezept
der École Valrhona*



MÜRBETEIG P125 CŒUR DE GUANAJA

| | | |
|-------|-----------------------------|---|
| 180 g | Tourierbutter 84 % | Die kalte, in Würfel geschnittene Butter mit dem Rührgerät mit Rührblatt rühren, bis sie weich ist. |
| 100 g | P125 CŒUR DE GUANAJA | Die geschmolzene Schokolade bei 35°C hinzufügen. |
| 140 g | Puderzucker | Den Puderzucker, die gemahlene Mandeln und das Salz dazugeben. |
| 45 g | Gemahlene Mandeln | Die Eier hinzufügen. |
| 3 g | Salz | Vermischen. |
| 75 g | Eier | Das Mehl dazugeben und so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. |
| 350 g | Mehl T550 | Kalt stellen oder sofort ausrollen. |
| 893 g | Gesamtgewicht | |

GANACHE CONFECTION 80 %

| | | |
|-------|------------------------------|---|
| 150 g | Ultrahocherhitzte Vollmilch | Die Milch mit der Sahne und dem Invertzucker auf 80°C erhitzen. |
| 110 g | Ultrahocherhitzte Sahne 35 % | Das Ganze mit einem Teigschaber rühren und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen. |
| 90 g | Invertzucker | So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um eine glatte Creme zu erhalten. |
| 250 g | CONFECTION 80 %* | |
| 600 g | Gesamtgewicht | |

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Den Mürbeteig zubereiten und 2,5mm dick ausrollen. Zuvor eingefettete Tarteringe mit einem Durchmesser von 7,5cm mit dem Teig auslegen. Bei 150°C 20–22 Minuten backen. Die Ganache herstellen und bei 30–35°C in die Tarteböden gießen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

*Gleiches Grammgleichgewicht für Équateur 80 %, Ghana 80 %, Madagascar 80 % und République Dominicaine 80 %
Valrhona: P125 CŒUR de Guanaja (6360), Équateur 80 % (46175), Ghana 80 % (46174), Madagascar 80 % (46173), République Dominicaine 80 % (46176)



Schokoladen-Éclair

*Ein Original-Rezept
der École Valrhona*

ZARTE GLASUR CONFECTION 80 %

| | | |
|-------|------------------------------|--|
| 170 g | Ultrahocherhitzte Sahne 35 % | Die Sahne erhitzen und nach und nach in die Schokolade gießen. |
| 180 g | CONFECTION 80 %* | So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um eine glatte Creme zu erhalten. |
| 450 g | Überguss Absolu Cristal | Zuletzt den zuvor mit 5 % Wasser zum Kochen gebrachten Überguss Absolu Cristal hinzufügen. |
| 800 g | Gesamtgewicht | Noch einmal alles gut mixen. Bei 30–40 °C verwenden. |

KONDITORCREME CONFECTION 80 %

| | | |
|--------|-----------------------------|---|
| 2100 g | Ultrahocherhitzte Vollmilch | Die Milch aufkochen. |
| 320 g | Zucker | Zucker und Eier vermischen, dann die Maisstärke und Gelcrem hinzufügen. |
| 260 g | Eier | Die Milch über die Mischung gießen und das Ganze wieder in den Topf geben, dann 2 Minuten köcheln lassen. |
| 55 g | Maisstärke | Die Konditorcreme auf die Schokolade gießen. |
| 90 g | Gelcrem heiß | Eine Emulsion herstellen. |
| 540 g | CONFECTION 80 %* | Schnell abkühlen. |
| 3365 g | Gesamtgewicht | |

BRANDTEIG

| | | |
|--------|-----------------------------|--|
| 240 g | Wasser | Wasser, Milch, Salz, Zucker und Butter aufkochen. |
| 240 g | Ultrahocherhitzte Vollmilch | Das Mehl hinzugeben und den Teig abbrennen. |
| 10 g | Salz | Vom Herd nehmen und die Eier nach und nach unterheben. |
| 10 g | Zucker | Den Brandteig in Form von Éclairs zubereiten. |
| 190 g | Tourierbutter 84 % | |
| 280 g | Mehl T405 | |
| 480 g | Eier | |
| 1450 g | Gesamtgewicht | |

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die zarte Glasur und die Konditorcreme herstellen. Kalt stellen. Den Brandteig zubereiten und auf einem Backblech mit perforierter Backmatte dressieren. Die Eclairs bei 165 °C etwa 35 Minuten bei offenem Zug im Umluftofen backen. Die Éclairs in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die Schokoladenglasur bei 28–30 °C schmelzen und die Éclairs glasieren (gewölbter Teil). Kalt stellen.

*Gleiches Grammgewicht für Équateur 80 %, Ghana 80 %, Madagascar 80 % und République Dominicaine 80 %

Valrhona: Neutraler Überguss Absolu Cristal (5010), Équateur 80 % (46175), Ghana 80 % (46174), Madagascar 80 % (46173), République Dominicaine 80 % (46176)



Schokoladen-Flan

*Ein Original-Rezept
der École Valrhona*

MÜRBETEIG P125 CŒUR DE GUANAJA

| | | |
|--------|-----------------------------|---|
| 230 g | Tourierbutter 84 % | Die kalte, in Würfel geschnittene Butter mit dem Rührgerät mit Rührblatt rühren, bis sie weich ist. |
| 130 g | P125 CŒUR DE GUANAJA | Die geschmolzene Schokolade bei 35°C hinzufügen. |
| 170 g | Puderzucker | Den Puderzucker, die gemahlene Mandeln und das Salz dazugeben. |
| 55 g | Gemahlene Mandeln | Die Eier hinzufügen. |
| 4 g | Salz | Vermischen. |
| 95 g | Eier | Das Mehl dazugeben und so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. |
| 440 g | Mehl T550 | Kalt stellen oder sofort ausrollen. |
| 1124 g | Gesamtgewicht | |

FLAN-TEIG CONFECTION 80 %

| | | |
|--------|-----------------------------|---|
| 750 g | Ultrahoherhitzte Vollmilch | Die Milch mit der Sahne erwärmen. |
| 750 g | Ultrahoherhitzte Sahne 35 % | Auf die zuvor mit dem Zucker vermischte Stärke gießen und das Ganze wieder in das Kochgefäß geben. |
| 61 g | Maisstärke | Aufkochen, dann mit der Schokolade vermischen, ohne zu mixen, und auf den vorgebackenen Teigboden gießen. |
| 160 g | Zucker | |
| 280 g | CONFECTION 80 %* | |
| 2001 g | Gesamtgewicht | |

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Den Mürbeteig zubereiten und 3mm dick ausrollen. Zuvor eingefettete Formen mit 14cm Durchmesser damit auslegen. Bei 165°C etwa 20 Minuten lang mit Erbsen blindbacken. Die Erbsen herausnehmen und 10 weitere Minuten backen. Den Flanteig herstellen und jeden Boden mit 500 g davon befüllen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Bei 180°C etwa 30 Minuten lang backen.

*Gleiches Grammgewicht für Équateur 80 %, Ghana 80 %, Madagascar 80 % und République Dominicaine 80 %
Valrhona: P125 CŒUR de Guanaja (6360), Équateur 80 % (46175), Ghana 80 % (46174), Madagascar 80 % (46173), République Dominicaine 80 % (46176)



Schokoladenkuchen

*Ein Original-Rezept
der École Valrhona*

SCHOKOLADENKUCHEN CONFECTION 80 %

| | |
|--------|-----------------------------|
| 500 g | Eier |
| 150 g | Invertzucker |
| 250 g | Zucker |
| 150 g | Gemahlene Mandeln |
| 200 g | Mehl T550 |
| 15 g | Backpulver |
| 50 g | Kakaopulver |
| 240 g | Ultrahocherhitze Sahne 35 % |
| 140 g | CONFECTION 80 %* |
| 210 g | Geklärte flüssige Butter |
| 1905 g | Gesamtgewicht |

Die Eier, den Invertzucker und den Zucker vermischen.
Die gemahlene Mandeln und das mit dem Backpulver und dem Kakaopulver gesiebte Mehl hinzufügen.
Erst die Sahne und anschließend die bei 50 °C geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung hinzugeben.

Den Teig am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
Diese Masse in die zuvor mit Backpapier ausgelegten Kastenformen geben.

Bei 160 °C Umluft etwa 35–40 Minuten backen und den Backvorgang mit einer Messerspitze überprüfen. Kalt stellen.



Rezept für 10 Soufflés

Schokoladen-Soufflé

*Ein Original-Rezept
der École Valrhona*

SOUFFLÉ CONFECTION 80 %

| | |
|-------|----------------------------|
| 300 g | Ultrahocherhitze Vollmilch |
| 20 g | Maisstärke |
| 230 g | CONFECTION 80 %* |
| 60 g | Eigelb |
| 200 g | Eiweiß |
| 80 g | Zucker |
| 890 g | Gesamtgewicht |

Einen kleinen Teil der Milch kalt mit der Maisstärke vermischen.
Beiseitestellen.
Die restliche Milch auf 85–90 °C erhitzen.
Einen Teil der warmen Milch auf die Milch-Stärke-Mischung geben.
Alles in das Kochgefäß geben und dann aufkochen.
Mit dem Schneebesen mit der Schokolade emulgieren, dann das Eigelb dazugeben und verrühren.
Das Eiweiß steif schlagen und dabei von Anfang an den gesamten Zucker hinzufügen.
Zur ersten Mischung hinzugeben.
In gebutterte und gezuckerte kleine Souffléformen füllen und bei 190 °C je nach Größe 7–9 Minuten backen.

*Gleiches Grammgleichgewicht für Équateur 80 %, Ghana 80 %, Madagascar 80 % und République Dominicaine 80 %
Valrhona: Kakaopulver (159), Équateur 80 % (46175), Ghana 80 % (46174), Madagascar 80 % (46173), République Dominicaine 80 % (46176), Geklärte flüssige Butter (49062)

Die Grundrezepte

GANACHE FÜR RAHMENZUBEREITUNGEN CONFECTION 80 %

| | | |
|--------|------------------------------|---|
| 560 g | Ultrahocherhitzte Sahne 35 % | Die Sahne, die Glukose und den Invertzucker auf 75–80°C erhitzen. |
| 115 g | Glukose DE60 | Die Hälfte der Mischung auf die Schokoladenbohnen gießen. |
| 115 g | Invertzucker | Mithilfe eines Teigschabers vermengen, den Rest der Sahnemischung hinzufügen und vermischen, um die Emulsion fertigzustellen. |
| 585 g | CONFECTION 80 %* | Wenn die Ganache eine Temperatur von 35–40°C erreicht hat, die temperierten Butterwürfel (ca. 18°C) hinzufügen und erneut vermischen. |
| 75 g | Tourierbutter 84 % | Die Ganache bei einer Temperatur von 34–36°C in einen Rahmen (34×34 cm – H 10 mm) gießen, der zuvor auf ein mit Kuvertüre überzogenes Blatt Schokoladenfolie geklebt wurde. |
| 1450 g | Gesamtgewicht | Bei 16–18°C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 24 bis 36 Stunden lang kristallisieren lassen. Aus dem Rahmen lösen, überziehen und die gewünschte Form ausschneiden. Die Kristallisation beenden und überziehen. |

BISKUIT-SCHOKOLADEN-MOELLEUX CONFECTION 80 %

| | | |
|-------|------------------|--|
| 210 g | Wasser | Einen kleinen Teil des Wassers mit der Stärke kalt verrühren. Beiseitestellen. |
| 13 g | Maisstärke | Das restliche Wasser auf 85–90°C erhitzen. |
| 150 g | CONFECTION 80 %* | Einen Teil des warmen Wassers auf die Wasser-Stärke-Mischung gießen. |
| 100 g | Eigelb | Alles in das Kochgefäß geben und aufkochen. |
| 80 g | Mehl T550 | Mit dem Schneebesen vermischen und nach und nach auf die nicht geschmolzene Schokolade geben, weitermischen. |
| 200 g | Eiweiß | Das Eigelb dazugeben, weitermischen. |
| 90 g | Zucker | Mehl dazugeben und verrühren. |
| 843 g | Gesamtgewicht | Das Eiweiß steif schlagen, dabei zu Beginn den gesamten Zucker hinzufügen. Wenn die Basis-Ganache eine Temperatur von 35°C bis 40°C erreicht hat, das aufgeschlagene Eiweiß vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben. Sofort weiterverarbeiten. 800g bis 1000g Biskuit 20 bis 22 Minuten bei 145°C auf einem mit einem Silikontuch ausgelegten 40×60cm-Blech/Rahmen backen. |

SCHOKOLADEN-BISKUIT OHNE MEHL CONFECTION 80 %

| | | |
|--------|------------------|---|
| 1000 g | Wasser | Einen kleinen Teil des Wassers kalt mit der kleinen Menge Stärke vermischen. Beiseitestellen. |
| 60 g | Maisstärke | Das restliche Wasser auf 85–90°C erhitzen. |
| 700 g | CONFECTION 80 %* | Einen Teil des warmen Wassers auf die Wasser-Stärke-Mischung gießen. |
| 200 g | Eigelb | Alles in das Kochgefäß geben und aufkochen. |
| 75 g | Maisstärke | Mit dem Schneebesen vermischen und nach und nach auf die nicht geschmolzene Schokolade geben, weitermischen. |
| 500 g | Eiweiß | Das Eigelb dazugeben, weitermischen. |
| 230 g | Zucker | Die große Menge Stärke hinzufügen und wieder vermischen. |
| 2770 g | Gesamtgewicht | Das Eiweiß steif schlagen, dabei zu Beginn den gesamten Zucker hinzufügen. Wenn die Basis-Ganache eine Temperatur von 35°C bis 40°C erreicht hat, das aufgeschlagene Eiweiß vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben. Sofort weiterverarbeiten. 800g bis 1000g Biskuit 16 bis 18 Minuten bei 170°C auf einem mit einem Silikontuch ausgelegten 40×60cm-Blech backen. |

MILCHEIS CONFECTION 80 %

| | | |
|--------|------------------------------|---|
| 640 g | Ultrahocherhitzte Vollmilch | Der Reihe nach zunächst die Milch in das Kochgefäß gießen (Topf oder Pasteurisiergerät). |
| 35 g | Milchpulver 0 % Fett | Bei 25°C das Milchpulver 0 % Fett hinzufügen. |
| 45 g | Zucker | Bei 30°C die verschiedenen Zucker hinzufügen (Zucker, Glukosepulver und Invertzucker). |
| 50 g | Glukosepulver DE33 | Bei 40°C die Fette hinzufügen: Sahne. |
| 40 g | Invertzucker | Bei 45°C das Gemisch aus Stabilisator und zugesetztem Emulgator mit einem Teil der ursprünglichen Zuckermenge (rund 10 %) hinzugeben. |
| 15 g | Ultrahocherhitzte Sahne 35 % | Bei 60°C ein wenig von der flüssigen Mischung (2/3 des Schokoladengewichts) auf die teilweise geschmolzene Schokolade gießen und in der Mitte verrühren, sodass ein elastischer und glänzender Kern entsteht, der den Beginn der Emulsionsbildung anzeigt. |
| 4 g | Kombinierter Stabilisator | Nach und nach die restliche Flüssigkeit hinzugeben. |
| 170 g | CONFECTION 80 %* | Mixen, um die Emulsion fertigzustellen. |
| 1000 g | Gesamtgewicht | Alles in das Kochgefäß geben und 2 Minuten bei 85°C pasteurisieren. Mixen, um eine glatte Masse zu erhalten, und dann rasch auf 4°C abkühlen lassen. Die Mischung maximal 6 Stunden bei 4°C ruhen lassen. Bei -6°C bis -10°C in der Eismaschine mischen und aufdrehen. Bei -30°C einfrieren. Im Gefrierschrank bei -18°C lagern. |

Eine Vielfalt an Kakaointensitäten

Passen Sie die Kakaointensität Ihrer Kreationen an das gewünschte Geschmackserlebnis an, wobei das typische Profil des verwendeten Kakaos stets erhalten bleibt.

Vier überarbeitete Grundrezepte in drei Intensitäten: Ganache-Tarte, schaumige Ganache-Creme, Crèmeux und Mousse. Bei den Rezepten basiert die stärkste Intensität auf der aktuellen Methode der Grundrezepte und die beiden anderen Intensitäten auf einer neuen Methode, die von den Chef-Pâtisseries der École Valrhona entwickelt worden ist.



REZEPTE, DIE AUF DER AKTUELLEN METHODE DER GRUNDREZEPTE BASIEREN

Die Textur wird durch die in der Schokolade enthaltenen **Kakaobutter** erzielt.



REZEPTE, DIE AUF DER NEUEN METHODE BASIEREN

Die Textur wird erzielt durch:

- **Kakaobutter**, die in der Schokolade enthalten ist.
- die Zugabe von **Zutaten mit texturgebenden Eigenschaften** (wie Gelatine, Gracila oder Pektin. Siehe nachstehende Erläuterungen):
 - > **Gelatine** aus Rindfleisch sorgt für die gewünschte Textur.
 - > **Gracila** wird aus der Gracilaria-Alge gewonnen und ist eine pflanzliche Alternative zu Gelatine.
 - > **Pektin X58** ist das am besten geeignete Gel für das Ganache-Tarte-Rezept.



DIE MENGE DER VERWENDETEN SCHOKOLADE KANN JE NACH GEWÜNSCHTER KAKAointensität VARIiert WERDEN:

| MENGE DER VERWENDETEN SCHOKOLADE | - INTENSITÄT + | - INTENSITÄT + | - INTENSITÄT + |
|----------------------------------|---|--------------------|--------------------|
| GANACHE TARTE | 42 % | 33 % (Pektin) | 29 % (Pektin) |
| SCHAUMIGE GANACHE-CREME | 26 % | 24 % (Gelatine) | 22 % (Gelatine) |
| CREMEUX | 32 % oder 33 % (je nach Herkunft der Confection) | 27 % (Gelatine) | 21 % (Gelatine) |
| | | 28 % (Gracila) | 21 % (Gracila) |
| MOUSSE | 25 % | 22 % (Gelatine) | 16 % (Gelatine) |
| | | 22 % (Gracila) | 17 % (Gracila) |

Ganache-Desserts und Tartes Confection



- INTENSITÄT +

GANACHE-DESSERTS UND TARTES CONFECTION 80 %

250 g **Ultrahocherhitzte Vollmilch**
185 g **Ultrahocherhitzte Sahne 35 %**
150 g **Invertzucker**
415 g **CONFECTION 80%***

Die Milch mit der Sahne und dem Invertzucker auf 80°C erhitzen.
Nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen, mit einem Teigschaber emulgieren.
So schnell wie möglich alles mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
In eine Schale gießen, mit Frischhaltefolie abdecken und vor Gebrauch idealerweise 12 Stunden bei 4°C kristallisieren lassen.
Zum Garnieren einer Tarte, die Ganache bei etwa 30°C verwenden.
Die Tartes bei Raumtemperatur kristallisieren lassen.
Kalt stellen.
Für die Macarons die kristallisierte Ganache mit einem Spritzbeutel dressieren und vor dem Einfrieren 1-2 Stunden kalt stellen. Bei 4°C auftauen.

Wussten Sie schon? Es kann sein, dass Sie einen etwas süßeren Geschmack feststellen, der vom Invertzucker herrührt (bei der Verwendung von Glukose DE60, die bei der neuen Methode verwendet wird, ist dies nicht der Fall.).



- INTENSITÄT +

GANACHE-DESSERTS UND TARTES CONFECTION 80 %

340 g **Ultrahocherhitzte Vollmilch**
180 g **Ultrahocherhitzte Sahne 35 %**
145 g **Glukose DE60**
5 g **Pektin X58**
330 g **CONFECTION 80%***

Die Milch mit der Sahne, der Glukose und dem Pektin auf 70-75°C erhitzen.
Nach und nach über die Schokoladenbohnen gießen und mit einem Teigschaber emulgieren.
So schnell wie möglich alles mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
In eine Schale gießen, mit Frischhaltefolie abdecken und vor Gebrauch idealerweise 12 Stunden bei 4°C kristallisieren lassen.
Zum Garnieren einer Tarte, die Ganache bei etwa 30°C verwenden.
Die Tartes bei Raumtemperatur kristallisieren lassen.



- INTENSITÄT +

GANACHE-DESSERTS UND TARTES CONFECTION 80 %

355 g **Ultrahocherhitzte Vollmilch**
185 g **Ultrahocherhitzte Sahne 35 %**
150 g **Glukose DE60**
15 g **Zucker**
7 g **Pektin X58**
285 g **CONFECTION 80%***

Die Milch mit der Sahne, der Glukose, dem Zucker und dem Pektin auf 70-75°C erhitzen.
Nach und nach über die Schokoladenbohnen gießen und mit einem Teigschaber emulgieren.
So schnell wie möglich alles mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
In eine Schale gießen, mit Frischhaltefolie abdecken und vor Gebrauch idealerweise 12 Stunden bei 4°C kristallisieren lassen.
Zum Garnieren einer Tarte, die Ganache bei etwa 30°C verwenden.
Die Tartes bei Raumtemperatur kristallisieren lassen.

Wussten Sie schon? Bei den beiden oben genannten Rezepten sorgt das Pektin dafür, dass die Ganache-Tarte nach dem Anschneiden in Form bleibt, ohne dass beim Essen ein Gel-Geschmack im Mund entsteht.

Schaumige Ganache-Creme Confection



SCHAUMIGE GANACHE-CREME CONFECTION 80 %

STÄRKEMISCHUNG

945 g **Ultrahocherhitzte Vollmilch**
30 g **Kartoffelstärke**
75 g **Glukose DE60**

Ein wenig kalte Milch mit Kartoffelstärke vermischen, beiseitestellen.
Den Rest der Milch mit der Glukose auf 85–90°C erhitzen.
Einen Teil der mit der Glukose vermischten heißen Milch auf die Milch-Stärke-Mischung geben.
Alles in das Kochgefäß geben und aufkochen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME CONFECTION 80 %

1000 g **Stärkemischung**
470 g **CONFECTION 80 %***
360 g **Ultrahocherhitzte Sahne 35 %**

Die für das Rezept erforderliche Menge heiße Stärkemischung abwiegen.
Das Ganze mit einem Teigschaber rühren und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen.
So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Emulsion zu erhalten.
Die kalte Sahne unterrühren.
Erneut mixen.
Idealerweise 12 Stunden bei 4°C im Kühlschrank kristallisieren lassen.
So aufschlagen, dass eine Textur entsteht, die sich mit dem Spritzbeutel oder dem Teigschaber verarbeiten lässt.



SCHAUMIGE GANACHE-CREME CONFECTION 80 %

STÄRKEMISCHUNG

945 g **Ultrahocherhitzte Vollmilch**
30 g **Kartoffelstärke**
75 g **Glukose DE60**

Ein wenig kalte Milch mit Kartoffelstärke vermischen, beiseitestellen.
Den Rest der Milch mit der Glukose auf 85–90°C erhitzen.
Einen Teil der mit der Glukose vermischten heißen Milch auf die Milch-Stärke-Mischung geben.
Alles in das Kochgefäß geben und aufkochen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME CONFECTION 80 %

1000 g **Stärkemischung**
6 g **Pulvergelatine 220 Bloom**
30 g **Wasser zum Einweichen**
450 g **CONFECTION 80 %***
400 g **Ultrahocherhitzte Sahne 35 %**

Die für das Rezept erforderliche Menge heiße Stärkemischung abwiegen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
Das Ganze mit einem Teigschaber rühren und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen.
So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Emulsion zu erhalten.
Die kalte Sahne unterrühren.
Erneut mixen.
Idealerweise 12 Stunden bei 4°C im Kühlschrank kristallisieren lassen.
So aufschlagen, dass eine Textur entsteht, die sich mit dem Spritzbeutel oder dem Teigschaber verarbeiten lässt.



SCHAUMIGE GANACHE-CREME CONFECTION 80 %

STÄRKEMISCHUNG

855 g **Ultrahocherhitzte Vollmilch**
30 g **Kartoffelstärke**
70 g **Glukose DE60**
135 g **Zucker**

Ein wenig kalte Milch mit Kartoffelstärke vermischen, beiseitestellen.
Den Rest der Milch mit der Glukose und dem Zucker auf 85–90°C erhitzen.
Einen Teil der mit Glukose vermischten Milch auf die Milch-Stärke-Mischung geben.
Alles in das Kochgefäß geben und aufkochen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME CONFECTION 80 %

1000 g **Stärkemischung**
8 g **Pulvergelatine 220 Bloom**
40 g **Wasser zum Einweichen**
380 g **CONFECTION 80 %***
400 g **Ultrahocherhitzte Sahne 35 %**

Die für das Rezept erforderliche Menge heiße Stärkemischung abwiegen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
Das Ganze mit einem Teigschaber rühren und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen.
So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Die kalte Sahne unterrühren.
Erneut mixen.
Idealerweise 12 Stunden bei 4°C im Kühlschrank kristallisieren lassen.
So aufschlagen, dass eine Textur entsteht, die sich mit dem Spritzbeutel oder dem Teigschaber verarbeiten lässt.

Crèmeux Confection



CREMEUX CONFECTION 80 %

ENGLISCHE CREME

585 g Ultrahocherhitzte Vollmilch
250 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
100 g Glukose DE60
165 g Eier

Die Milch mit der Sahne und der Glukose DE60 aufkochen und über die Eier gießen.
Alles bei 84 °C kochen.
Sofort verwenden oder schnell abkühlen lassen und kalt stellen.

CREMEUX CONFECTION 80 %

1000 g Englische Creme
CONFECTION 80 %

Die für das Rezept erforderliche Menge warme Englische Creme abwiegen.
Mit einem Teigschaber emulgieren und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen.
So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Idealerweise 12 Stunden bei 4 °C im Kühlschrank kristallisieren lassen.

| ÉQUATEUR 80 % | GHANA 80 % | MADAGASCAR 80 % | RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 % |
|---------------|------------|-----------------|-----------------------------|
| 470 g | 470 g | 500 g | 470 g |



CREMEUX CONFECTION 80 % (REZEPT MIT GELATINE)

ENGLISCHE CREME

585 g Ultrahocherhitzte Vollmilch
250 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
100 g Glukose DE60
165 g Eier

Die Milch mit der Sahne und der Glukose DE60 aufkochen.
Über die Eier gießen. Alles bei 84 °C kochen.
Sofort verwenden oder schnell abkühlen lassen und kalt stellen.

CREMEUX CONFECTION 80 %

1000 g Englische Creme
7 g Pulvergelatine 220 Bloom
35 g Wasser zum Einweichen
390 g CONFECTION 80 %*

Die für das Rezept benötigte Menge warme Englische Creme abwiegen und dann die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen und das Ganze erhitzen.
Mit einem Teigschaber emulgieren und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen.
So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Idealerweise 12 Stunden bei 4 °C im Kühlschrank kristallisieren lassen.

*FÜR DAS REZEPT MIT GRACILA
(ALTERNATIVE ZU GELATINE)*

Die Menge an Gelatine und Wasser in der Crèmeux durch 1 g Gracila in der Englischen Creme ersetzen.



CREMEUX CONFECTION 80 % (REZEPT MIT GELATINE)

ENGLISCHE CREME

560 g Ultrahocherhitzte Vollmilch
240 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
95 g Glukose DE60
45 g Zucker
160 g Eier

Die Milch mit der Sahne, dem Zucker und der Glukose DE60 aufkochen.
Über die Eier gießen. Alles bei 84 °C kochen.
Sofort verwenden oder schnell abkühlen lassen und kalt stellen.

CREMEUX CONFECTION 80 %

1000 g Englische Creme
7 g Pulvergelatine 220 Bloom
35 g Wasser zum Einweichen
280 g CONFECTION 80 %*

Die für das Rezept benötigte Menge warme Englische Creme abwiegen und dann die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen und das Ganze erhitzen.
Mit einem Teigschaber emulgieren und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen.
So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Idealerweise 12 Stunden bei 4 °C im Kühlschrank kristallisieren lassen.

*FÜR DAS REZEPT MIT GRACILA
(ALTERNATIVE ZU GELATINE)*

Die Menge an Gelatine und Wasser in der Crèmeux durch 2 g Gracila in der Englischen Creme ersetzen.

Tipp: Bei den beiden vorstehenden Crèmeux-Rezepten müssen Sie das Gel für die Crèmeux vor dem Auftragen mit dem Spritzbeutel zerbrechen, damit Sie ein glattes und glänzendes Ergebnis erhalten.

Englische Mousse Confection



- INTENSITÄT +

ENGLISCHE MOUSSE CONFECTION 80 %



ENGLISCHE CREME GRUNDREZEPT FÜR DIE MOUSSE

| | | |
|-------|----------------------------|--|
| 385 g | Ultraschallhitze Vollmilch | Die Milch mit der Glukose DE60 aufkochen und über das Eigelb gießen. |
| 80 g | Glukose DE60 | Alles bei 84 °C kochen und mixen, um eine glatte Textur zu erhalten. |
| 80 g | Eigelb | Sofort verwenden oder schnell abkühlen lassen und kalt stellen. |

ENGLISCHE MOUSSE CONFECTION 80 %

| | | |
|-------|-----------------------------|---|
| 500 g | Englische Creme Grundrezept | Die für das Rezept erforderliche Menge warme Englische Creme abwiegen. |
| 450 g | CONFECTION 80 %* | Mit einem Teigschaber emulgieren und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen. |
| 850 g | Ultraschallhitze Sahne 35 % | So schnell wie möglich alles gründlich mixen, um die Emulsion fertigzustellen. |
| | | Die Temperatur der Basismischung überprüfen (45–47 °C für dunkle Schokoladen) und die schaumig geschlagene Sahne nach und nach vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben. |
| | | Sofort verwenden und einfrieren. |



- INTENSITÄT +

ENGLISCHE MOUSSE CONFECTION 80 % (REZEPT MIT GELATINE)



ENGLISCHE CREME GRUNDREZEPT FÜR DIE MOUSSE

| | | |
|-------|----------------------------|--|
| 385 g | Ultraschallhitze Vollmilch | Die Milch mit der Glukose DE60 aufkochen und über das Eigelb gießen. |
| 80 g | Glukose DE60 | Alles bei 84 °C kochen und mixen, um eine glatte Textur zu erhalten. |
| 80 g | Eigelb | Sofort verwenden oder schnell abkühlen lassen und kalt stellen. |

ENGLISCHE MOUSSE CONFECTION 80 %

| | | |
|-------|-----------------------------|---|
| 500 g | Englische Creme Grundrezept | Die für das Rezept benötigte Menge warme Englische Creme abwiegen und dann die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen. |
| 6 g | Pulvergelatine 220 Bloom | Mit einem Teigschaber emulgieren und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen. |
| 30 g | Wasser zum Einweichen | So schnell wie möglich alles gründlich mixen, um die Emulsion fertigzustellen. |
| 400 g | CONFECTION 80 %* | Die Temperatur der Basismischung überprüfen (45–47 °C für dunkle Schokoladen) und die schaumig geschlagene Sahne nach und nach vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben. |
| 880 g | Ultraschallhitze Sahne 35 % | Sofort verwenden und einfrieren. |

FÜR DAS REZEPT MIT GRACILA
(ALTERNATIVE ZU GELATINE)

Die Menge an Gelatine und Wasser in der Englischen Mousse durch 2g Gracila ersetzen.



- INTENSITÄT +

ENGLISCHE MOUSSE CONFECTION 80 % (REZEPT MIT GELATINE)



ENGLISCHE CREME GRUNDREZEPT FÜR DIE MOUSSE

| | | |
|-------|----------------------------|--|
| 345 g | Ultraschallhitze Vollmilch | Die Milch mit dem Zucker und der Glukose DE60 zum Kochen bringen und über das Eigelb gießen. |
| 55 g | Zucker | Alles bei 84 °C kochen und mixen, um eine glatte Textur zu erhalten. |
| 70 g | Glukose DE60 | Sofort verwenden oder schnell abkühlen lassen und kalt stellen. |
| 70 g | Eigelb | |

ENGLISCHE MOUSSE CONFECTION 80 %

| | | |
|-------|-----------------------------|---|
| 500 g | Englische Creme Grundrezept | Die für das Rezept benötigte Menge warme Englische Creme abwiegen und dann die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen. |
| 8 g | Pulvergelatine 220 Bloom | Mit einem Teigschaber emulgieren und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen. |
| 40 g | Wasser zum Einweichen | So schnell wie möglich alles gründlich mixen, um die Emulsion fertigzustellen. |
| 280 g | CONFECTION 80 %* | Die Temperatur der Basismischung überprüfen (45–47 °C für dunkle Schokoladen) und die schaumig geschlagene Sahne nach und nach vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben. |
| 880 g | Ultraschallhitze Sahne 35 % | Sofort verwenden und einfrieren. |

FÜR DAS REZEPT MIT GRACILA
(ALTERNATIVE ZU GELATINE)

Die Menge an Gelatine und Wasser in der Englischen Mousse durch 4g Gracila in der Englischen Creme ersetzen.



Treten Sie mit **COMPOZ** in eine neue Ära der Schokoladen-Emotionen ein. Unter Anleitung des Valrhona Labs können Sie **CONFECTION** mit den milchigen, süßen und würzigen Basismischungen von **COMPOZ** kombinieren und so Ihre Schokolade nach Maß kreieren. Seien auch Sie mit dabei:

