



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Ground chocolate

REZEPTHEFT

DAS NEUE TRINKSCHOKOLADEN-ERLEBNIS





Das neue Trinkschokoladen- Erlebnis

Valrhona erfindet Trinkschokolade neu und bietet eine Auswahl an gebrauchsfertigen geraspelten Schokoladensorten. Schokoladen, die aus Kakaobohnen bestehen, welche hundertprozentig bis zum Erzeuger rückverfolgbar sind. Die Produktreihe umfasst eine dunkle Herkunftsschokolade aus Ghana mit einem würzig-süßen Aromaprofil und eine dunkle Herkunftsschokolade von Grenada, die sich durch ihr ausgewogenes Profil und ihre Noten reifer Früchte auszeichnet.

Ground chocolate ist eine Einladung kreativ zu werden und ein Getränk wie die Trinkschokolade neu zu erfinden, um den Kunden zu überraschen und ihm neue Erfahrungen zu eröffnen. Dank des Rohformats von Ground chocolate haben Sie zudem die Möglichkeit, auch Ihrem Feingebäck, Eis, Keksen und Snacking-Produkten einen Hauch Authentizität zu verleihen.

**„Ich mag die intensiven Aromen
und die durch die Kakaobutter
erzielte cremige Textur.“**

Quentin Jacquemaire,
Ausbildender Barista



INHALT

EINE ZUSAMMENARBEIT MIT QUENTIN JACQUEMAIRE UND CRAIG ALIBONE

S. 6

.....

DIE PRODUKTREIHE STELLT SICH VOR

S. 10

.....

GRUNDREZEPTE

S. 12

.....

AROMATISCHE PROFILE BEI GETRÄNKEN

S. 14

.....

VERWENDUNG DES PRODUKTS

S. 16

.....

LATTE ART

S. 20

.....

KREATIVE REZEPTE

S. 22

.....

ZUM VERFEINERN IHRER GETRÄNKE

S. 38

EINE ZUSAMMENARBEIT MIT QUENTIN JACQUEMAIRE UND CRAIG ALIBONE

Valrhona wollte mit seinen Kunden zusammenarbeiten und hat sich zur Kooperation mit zwei Experten entschieden, die sich sowohl mit Getränken wie auch mit Schokolade bestens auskennen: Quentin Jacquemaire, Ausbildender Barista bei der Pariser Kaffeerösterei Coutume und Craig Alibone, englischer Chef-Pâtissier, der seinen Teesalon im norwegischen Bodø eröffnet hat.

Quentin Jacquemaire

AUSBILDENDER BARISTA BEI COUTUME

Hallo Quentin, könntest du dich bitte kurz vorstellen?

Mein Name ist Quentin, ich bin seit gut drei Jahren Barista in den Coutume-Cafés und seit gut eineinhalb Jahren schule ich Geschäftskunden. Ich möchte unser Know-how an alle Kunden weitergeben, die bei sich Coutume-Kaffee anbieten möchten. Wir sind von Zeit zu Zeit mit unseren Kursen auch beim Rösten dabei.

Warum bist du Barista geworden?

Ich bin Barista aus Liebe zum Kaffee geworden, der mich zuerst durch seinen Geschmack angezogen hat. Ich wollte dann mehr über dieses Produkt erfahren, das jeder kennt, aber über dessen Charakteristika, Geschichte und Herkunft nur wenige Bescheid wissen.

Was gefällt dir an deinem Beruf am meisten?

In meinem Beruf als Barista liebe ich es, Menschen ein Getränk näher zu bringen, das man vermeintlich bereits gut kennt, und ganz andere als die vom Alltag gewohnten Facetten davon aufzuzeigen. Es geht darum, aus der Verkostung ein echtes aromatisches Erlebnis zu machen. Ich habe auch das Glück, in einem kleinen Team zu arbeiten, sodass ich einen Einblick in die vielen verschiedenen Aspekte der Produktionskette von Spezialitätenkaffee bekommen kann. Wie zum Beispiel die Auswahl der grünen Bohnen, ihre Röstung, ihren Vertrieb, ihre Extraktion usw.

Welche Herausforderungen hat dein Beruf?

Die größte berufliche Herausforderung eines Barista besteht darin, bei den von uns zubereiteten Getränken stets hohe Qualitätsstandards zu erfüllen.

Wie könnte deiner Meinung nach das Trinkschokoladenangebot in fünf bis zehn Jahren aussehen?

Heute gibt es in den Coutume-Cafés zwei Angebote mit dunkler Schokolade: das Format Klein und das Format Groß. Ich denke, dass es in einigen Jahren bei Trinkschokolade einen ähnlichen Ansatz geben wird wie bei den Spezialitätenkaffees, d. h. dass es Anbieter geben wird, die Schokoladensorten von bestimmter Herkunft, aus verschiedenen Regionen und von verschiedenen Kontinenten in unterschiedlicher Zubereitung offerieren werden. Mit dem Ziel, dem Kunden unterschiedliche Geschmackserlebnisse rund um ein und dasselbe Produkt anbieten zu können.



Das vollständige Video-Interview finden Sie hier.

Craig Alibone
CHEF-PÂTISSIER

Hallo Craig, könntest du dich bitte kurz vorstellen?

Ich bin Craig Alibone. Inhaber und Chef-Pâtissier von Craig Alibone Chocolate, einem Coffee Shop mit Champagneria.

Warum hast du dich für die Pâtisserie entschieden?

Nachdem ich acht Jahre in der Gastronomie in England und Frankreich gearbeitet hatte, hatte ich das große Glück, einem sehr talentierten französischen Pâtissier vorgestellt zu werden. Er öffnete mir die Augen für die unglaublichen Möglichkeiten, die mir die Pâtisserie bot. Sechs Monate später war ich dann bereits an der Alain Ducasse École Nationale Supérieure de Pâtisserie im französischen Yssingaux eingeschrieben. Und meine neue Karriere begann.

Warum hast du einen Coffee Shop mit Champagneria eröffnet?

Nachdem ich mir über die Jahre hinweg verschiedene Fähigkeiten und Kompetenzen angeeignet hatte, stand für mich fest, dass ich mein eigenes Unternehmen gründen musste, um mich selbst zu verwirklichen und etwas zu schaffen, an das ich wirklich glaube. Die Pâtisserie & Champagneria ist das Ergebnis meiner Vision und Leidenschaft für meinen Beruf. Sie ermöglicht es mir zudem, ein Lächeln auf die Gesichter der Menschen zu zaubern, die zu mir kommen. Es gibt nichts Schöneres, als den Menschen dabei zuzuschauen, wenn sie die Produkte genießen, die wir für sie kreiert haben.

Was genau ist das Konzept der Champagneria?

Das Konzept meiner Champagneria ist es, hochwertige Pâtisserie-Spezialitäten zusammen mit einer großen Auswahl an Champagner-Sorten, Weinen und Cocktails anzubieten. Wir konzentrieren uns auf Verkostungen und das Kombinieren von Getränken mit Pâtisserieswaren. Wir stellen gern den Anspruch an uns, eine Kultur des Genusses zu schaffen. Ein Ort, an dem man die schönen Dinge des Lebens genießen kann.

Was gefällt dir an deiner Arbeit am meisten?

Da könnte ich endlos aufzählen. Die unendlichen Möglichkeiten, kreativ zu sein. Die Aromen, Texturen, die Gefühle beim Verkosten genialer Kreationen, die Reaktion und Begeisterung, die diese bei den Menschen hervorrufen. Der wahrscheinlich erfüllendste Teil ist die Freude, die wir den Menschen bescheren. Für einige Minuten sind wir in der Lage, ihnen die schönen Seiten des Lebens zu zeigen.

Was ist heute die größte Herausforderung bei deiner Arbeit?

Wenn du ein Unternehmen hast, dann hast du eine klare Vorstellung davon, was du erreichen willst. Ohne das Engagement und die Leidenschaft meiner Mitarbeiter kann ich nichts erreichen. Sicherzustellen, dass sich alle bei der Arbeit wohlfühlen und in meiner Firma ein erfülltes Berufsleben finden, ist eine Herausforderung, weil jeder unterschiedliche Bedürfnisse hat.

Wie könnte deiner Meinung nach das Trinkschokoladenangebot in fünf bis zehn Jahren aussehen?

Ich denke, in der heutigen Welt, die nach natürlicheren und reineren Produkten dürstet, können Trinkschokoladen eine natürlichere Geschmackspalette bieten.



Das vollständige Video-Interview
finden Sie hier.

DIE PRODUKTREIHE STELLT SICH VOR

Zur Auswahl der am besten geeigneten Artikel aus unserem Sortiment hat Valrhona fünf Ground-chocolate-Artikel an die Mitarbeiter der Kaffeerösterei und Craig Alibone geschickt. Diese fünf Artikel wurden blind verkostet, sodass sie unvoreingenommen ausgewählt werden konnten. Nach der Zubereitung der Schokoladensorten zu Getränken haben sich die Mitarbeiter von Coutume einstimmig für die herkunftreinen Schokoladensorten aus Ghana und Grenada entschieden. Craig Alibone hat die gleiche Blindverkostung durchgeführt und sich ebenfalls für diese beiden Sorten ausgesprochen. Und so hat Valrhona sie dann folglich auch für sein Ground-chocolate-Sortiment ausgewählt.



© Anne-Claire Heraud

DUNKLE GROUND CHOCOLATE SINGLE ORIGIN GHANA

VERPACKUNG

3-kg-Sack/ Art.-Nr.: 47814
Warenprobe 80 g/ Art.-Nr.: 47811

ZUSAMMENSETZUNG

Kakao: 68 % Fett: 41 % Zucker: 31 %

ZUTATEN

Kakaobohnen aus Ghana, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Natürliches Vanilleextrakt. Milch (hergestellt in einem milchverarbeitenden Betrieb). Kann Spuren von Gluten, Schalenfrüchten, Eiern und Soja enthalten.

MHD*

14 Monate

LAGERUNG

An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C.

* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum.

DUNKLE GROUND CHOCOLATE SINGLE ORIGIN GRENADA

VERPACKUNG

3-kg-Sack/ Art.-Nr.: 47813
Warenprobe 80 g/ Art.-Nr.: 47810

ZUSAMMENSETZUNG

Kakao: 65 % Fett: 39 % Zucker: 34 %

ZUTATEN

Kakaobohnen aus Grenada, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Vanille. Milch (hergestellt in einem milchverarbeitenden Betrieb). Kann Spuren von Gluten, Schalenfrüchten, Eiern und Soja enthalten.

MHD*

14 Monate

LAGERUNG

An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C.

* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum.



VERWENDUNGEN

GROUND CHOCOLATE	DEKOR/ BESTREUEN	INKLUSION	TRINKSCHOKOLADE	STRACCIATELLA
TECHNIK	○	○	●	○

● Optimale Verwendung

○ Empfohlene Verwendung

„Mir gefällt, dass man zwei Trinkschokoladen mit unterschiedlichen aromatischen Identitäten anbieten kann.“

Quentin Jacquemaire

GRUNDREZEPTE

Ground chocolate kann mit Kuhmilch ebenso wie mit pflanzlichem Haferdrink oder Wasser zubereitet werden. Die folgenden Rezepte für Kuhmilch und pflanzlichen Haferdrink sind für die Herstellung eines Last Drop (siehe nebenstehendes Bild) in einem 22-cl-Gefäß berechnet. Beim Last Drop bleibt kein Tropfen im Kännchen, es wird also nichts vergeudet.

MIT KUHMITLICH

30 g GROUND CHOCOLATE
20 g Wasser
100 g Ultraheerhitze Vollmilch

MIT PFLANZLICHERM HAFERDRINK

30 g GROUND CHOCOLATE
20 g Wasser
120 g Haferdrink

MIT WASSER

30 g GROUND CHOCOLATE
100 g Wasser

„Dieses Rezept bringt die natürlichen Noten des Kakaos zur Geltung: eine Mischung aus Fruchtigkeit und Süße mit leichter Säure. Ich nenne das Getränk „Tee“, denn für mich ist es eine andere Art, heiße Schokolade zu genießen, bei der sich der Geschmack in seiner natürlichen Form offenbart. Angesichts meiner englischen Wurzeln und der heutigen Tee- und Kaffeekultur glaube ich, dass der Schokoladentee perfekt in die Welt der modernen Cafés und Patisserien hineinpasst.“

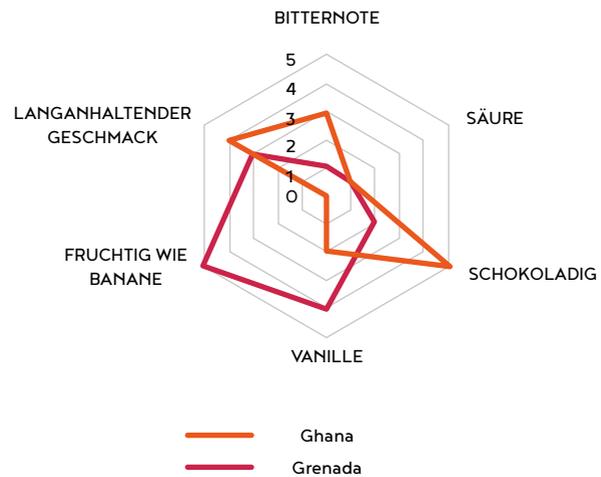
Craig Alibone

TIPPS UND TRICKS

Für eine heiße Schokolade mit besonders intensivem Geschmack verwenden Sie zwischen 40 g und 50 g GROUND CHOCOLATE statt 30 g.

AROMATISCHE PROFILE BEI GETRÄNKEN

Die herkunftstreuen Ground chocolates aus Ghana und von Grenada haben unterschiedliche Aromaprofile, wenn sie zu Getränken verarbeitet werden. Nachfolgend präsentieren wir ihre jeweiligen Aromaprofile bei einer Zubereitung mit Kuhmilch:



Bei den Grundrezepten hat die Verwendung von Wasser (💧), pflanzlichem Haferdrink (🌿) oder Kuhmilch (🐄) einen Einfluss auf die Textur und das Aroma der Trinkschokolade:



VERWENDUNG DES PRODUKTS

MIT DER DAMPFDÜSE

- Ground chocolate in eine Milchkanne geben
- Ground chocolate mit heißem Wasser verdünnen und mit einem Löffel vermischen, damit sie schmilzt
- Milch in die Kanne geben
- Die Dampfdüse entleeren und in die Kanne* einführen, dabei kaum in die Milch tauchen
- Die Düse 1 bis 2 Sekunden lang in dieser Position einschalten, damit Luft in die Zubereitung gelangt, um einen feinen Schaum zu erzeugen
- Anschließend die Düse maximal 1cm eintauchen, um die Zubereitung ohne Luftzufuhr weiter zu erwärmen, damit eine glatte und seidige Textur entsteht
- Weiter erhitzen, bis das Metall der Kanne zu heiß wird, um es in der Hand zu halten. Die Temperatur beträgt dann 65 °C
- Die Dampfdüse abwischen und entleeren
- Getränk in das gewünschte Gefäß gießen

TIPPS UND TRICKS

POSITIONIERUNG DER KANNE*

Den Ausgießer des Kännchens zur Düse hindrehen und die Düsenspitze an der Stelle, wo unten auf dem Bild ein roter Punkt zu sehen ist, in das Kännchen eintauchen:



Kännchen - Draufsicht

GEBRAUCHSFERTIGE ZUBEREITUNG

Man kann die Ground chocolate bereits morgens für den Tag vorbereiten. Hierfür einfach einen Schokoladensirup herstellen (Ground chocolate + heißes Wasser). Ein Drittel Schokoladensirup mit zwei Dritteln Milch in eine Flasche geben und kräftig schütteln. Diese Zubereitung für den Tag kühl stellen. Dies spart Zeit, da man einfach nur noch die gewünschte Menge mit der Dampfdüse erwärmen muss. Auf diese Weise kann die Zubereitung zudem auch als kaltes Getränk angeboten werden.

IM SHAKER

Craig Alibone bereitet Trinkschokolade in seinem Shaker zu, der im Jahr 2021 entwickelt wurde. Mit diesem Shaker erhält man eine homogene Mischung, eine glatte Textur und einen feinen Schaum, ohne eine Dampfdüse verwenden zu müssen. Er wurde speziell für die Zubereitung von heißer Trinkschokolade entwickelt. Das verformbare Deckeldesign verhindert, dass der Shaker durch die wärmebedingte Ausdehnung der eingeschlossenen Luft explodiert.



1

Die Ground chocolate in den Shaker geben



2

Die zuvor (auf 70 °C) erhitzte Milch-Wasser-Mischung in den Shaker geben



3

Den Shaker gut schütteln



4

In das gewünschte Gefäß gießen

IN DER CHOCOLATIERE

- Milch und Wasser im Topf auf etwa 75 °C erhitzen
- Ground chocolate hinzufügen und die Mischung aufschlagen
- In die Chocolatierre umfüllen
- Die Temperatur der Chocolatierre auf 65 °C einstellen und kontinuierlich rühren
- Die Rezeptmengen an den Tagesverbrauch anpassen



LATTE ART

Mit den Grundrezepten aus Kuhmilch oder pflanzlichem Haferdrink lassen sich Latte-Art-Motive herstellen.

Zunächst das Grundrezept der heißen Schokolade mit der Dampfdüse zubereiten, dabei das Gefäß nur zu drei Vierteln füllen. Die heiße Schokolade darf nicht zu schaumig sein. Das letzte Viertel wird mit aufgeschäumter Milch gefüllt, um den gewünschten Kontrast zu erzielen. Die Milch mit der Dampfdüse erhitzen. Die Milch muss schaumiger sein als die heiße Schokolade, damit sie auf diese gegossen werden kann.

UM EIN HERZFÖRMIGES MOTIV ZU ERHALTEN:

1

Das Gefäß so neigen, dass der Schnabel des Kännchens 1 cm über der Mitte der heißen Schokolade positioniert wird.

2

Die Milch mit einem relativ kräftigen Strahl eingießen und diesen noch verstärken, bis ein weißer Milchfleck auf der Oberfläche der heißen Schokolade entsteht. Je stärker der Strahl, umso größer wird der weiße Fleck auf der heißen Schokolade.

3

Um die gleiche Fließgeschwindigkeit beizubehalten ist das Milchkännchen immer stärker anzuheben.

4

Wenn das Trinkgefäß fast gefüllt ist, das Kännchen 5 bis 6 cm über der heißen Schokolade aufrichten, den Strahl dabei deutlich verringern und den Milchfleck damit in der Mitte durchziehen, sodass ein Herz entsteht.

Anmerkung: Im Gegensatz zu Milchkaffee muss man die Milch nicht zuerst mit der Basisflüssigkeit mischen, da die heiße Schokolade als solche als „Leinwand“ genutzt werden kann.

KREATIVE REZEPTE

CHAICOLATTE



EINE KREATION VON

Quentin Jacquemair

- | | | |
|---|---|--|
| 30 g
20 g
50 g
100 g | GROUND CHOCOLATE
Wasser
Chai-Likör
Ultraheerhitze Vollmilch oder 120 g pflanzlicher Haferdrink | <p>Die Ground chocolate in ein Kännchen geben, dann das heiße Wasser hinzufügen und mit einem Löffel kräftig umrühren, damit die Schokoladenstückchen schmelzen.</p> <p>Den Chai-Likör in die Kanne gießen und die Milch hinzugeben.</p> <p>Die Mischung mit der Dampfdüse erhitzen. Das Ganze in das zum Servieren vorgesehene Gefäß geben.</p> |
|---|---|--|

TIPPS UND TRICKS

Um Zeit zu sparen, können Sie die gebrauchsfertige Zubereitung mit Kuhmilch oder Haferdrink verwenden (siehe Seite 17).

MOCACCINO



EINE KREATION VON

Quentin Jacquemaire

1 **Doppelter Espresso**
30g GROUND CHOCOLATE
 20g **Wasser**
 100g **Ultraheerhitze Vollmilch oder 120g pflanzlicher Haferdrink**

Einen doppelten Espresso zubereiten, vorzugsweise mit einem Verhältnis von 1:2 für eine eher starke Variante. Die Ground chocolate in ein Kännchen geben, dann das heiße Wasser hinzufügen und mit einem Löffel kräftig umrühren, damit die Schokoladenstückchen schmelzen. Die Milch in das Kännchen geben und die Mischung mit der Dampfdüse erhitzen. Die heiße Zubereitung auf den doppelten Espresso gießen.

TIPPS UND TRICKS

Um Zeit zu sparen, können Sie die gebrauchsfertige Zubereitung mit Kuhmilch oder Haferdrink verwenden (siehe Seite 17).



COCKTAIL MIT SCHOKOLADE



EINE KREATION VON

Quentin Jacquemaire

30 g	GROUND CHOCOLATE	Die Ground chocolate in ein Kännchen geben, dann das heiße Wasser hinzufügen und mit einem Löffel kräftig umrühren, damit die Schokoladenstückchen schmelzen.
20 g	Wasser	Kalte Milch in die Kanne geben.
100 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch	Die Zubereitung von der Kanne in einen Shaker umfüllen.
20 g	Rhum Arrangé (Rumtopf)	Den Rum, eine Prise Piment d'Espelette und Eiswürfel hinzufügen.
Nach Belieben	Piment d'Espelette	Mit dem Shaker gut vermischen und anschließend gefiltert in das zum Servieren ausgewählte Gefäß geben und Eiswürfel hinzufügen.



TIPPS UND TRICKS

Um Zeit zu sparen, können Sie die gebrauchsfertige Zubereitung mit Kuhmilch verwenden (siehe Seite 17).

HEISSE SCHOKOLADE MIT CASCARA-KAFFEEKIRSCHEN

EINE KREATION VON



Craig Alibone

- | | |
|--|---|
| <p>50 g GROUND CHOCOLATE GHANA</p> <p>4 g Cascara-Pulver aus getrockneten Kaffeeekirschen</p> <p>120 g Ultrahocherhitzte Vollmilch oder pflanzlicher Haferdrink</p> <p>20 g Wasser</p> | <p>Ground chocolate und Cascara-Pulver in den Shaker geben. Milch und Wasser auf 70°C erhitzen und in den Shaker gießen. Den Shaker gut schütteln. Das Ganze durch ein Sieb in das zum Servieren vorgesehene Gefäß passieren.</p> |
|--|---|

„Cascara verleiht dem Getränk einen köstlichen und intensiv fruchtigen Geschmack.“

HEISSE SCHOKOLADE MIT HASELNUSS-PRALINÉ



EINE KREATION VON

Craig Alibone

HASELNUSSPRALINÉ-SCHAUM

- 160 g GROUND CHOCOLATE** Die Ground chocolate im Wasserbad
300 g Sahne schmelzen lassen und danach die Sahne
60 g HASELNUSS-PRALINÉ und anschließend das Haselnuss-Praliné
50%, KARAMELLISIERT unterheben.
 Direkt in einen Siphon gießen und
 1 N20-Kartusche einlegen.

HEISSE SCHOKOLADE

- 25 g GROUND CHOCOLATE** Ground chocolate, Haselnusspraliné
GHANA und Fleur de Sel in den Shaker geben.
10 g HASELNUSS-PRALINÉ Milch und Wasser auf 70°C erhitzen
50%, KARAMELLISIERT und in den Shaker gießen.
 Nach Belieben Fleur de Sel Den Shaker gut schütteln.
100 g Ultrahoherhitzte Das Ganze durch ein Sieb in das zum
Vollmilch oder Servieren vorgesehene Gefäß passieren.
pflanzlicher Haferdrink Vor dem Servieren den Haselnusspraliné-
20 g Wasser Schaum auf die heiße Schokolade geben.
 Nach Belieben Haselnusspraliné-Schaum

„Dieses Rezept mit seinen reichhaltigen Aromen von Haselnuss,
Karamell und cremiger dunkler Schokolade verspricht
köstlichen Hochgenuss.“



HEISSE SCHOKOLADE MIT HONIG UND HIMBEERE

EINE KREATION VON



Craig Alibone

40 g	GROUND CHOCOLATE GHANA	Ground chocolate und Honig in den Shaker geben.
10 g	Honig	Milch, Wasser und Himbeerpüree auf 70°C erhitzen und in den Shaker gießen.
90 g	Ultrahecherhitze Vollmilch oder pflanzlicher Haferdrink	Den Shaker gut schütteln.
25 g	Wasser	Das Ganze durch ein Sieb in das zum Servieren vorgesehene Gefäß passieren.
20 g	Himbeerpüree	



HEISSE SCHOKOLADE MIT GEWÜRZEN



EINE KREATION VON

Craig Alibone

„PUMPKIN SPICE“-MISCHUNG

400 g	GROUND CHOCOLATE	Alle Zutaten vermischen.
3 g	Gemahlene Muskatnuss	
0,5 g	Gemahlene Nelken	
2 g	Gemahlener Ingwer	
2 g	Gemahlener Zimt	
1 g	Gemahlener Kardamom	

HEISSE SCHOKOLADE

50 g	„Pumpkin Spice“-Mischung	Die „Pumpkin Spice“-Mischung in den Shaker geben.
120 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch oder pflanzlicher Haferdrink	Milch und Wasser auf 70 °C erhitzen und in den Shaker gießen. Den Shaker gut schütteln.
20 g	Wasser	Das Ganze durch ein Sieb in das zum Servieren vorgesehene Gefäß passieren.

„Ein wärmendes und wohltuendes Getränk, ideal für die Herbst- und Wintermonate. Angenehmer würziger Geschmack und reiches Schokoladenaroma. Perfekt für kalte Tage.“



EISSCHOKOLADE: KLASSISCH, HERZHAFT ODER SCHARF



EINE KREATION VON

Craig Albone


- 64 g GROUND CHOCOLATE** Ground chocolate in den Shaker geben.
Die Milch auf 70°C erhitzen.
- 375 g Ultrahocherhitzte Vollmilch oder pflanzlicher Haferdrink** Wenn Salz oder Chili verwendet wird, diese beim Erhitzen hinzufügen.
- 1 g Fleur de Sel Salz oder gerösteter/getrockneter Chili** Die heiße Milch in den Shaker gießen. Bei Verwendung von Chili diesen zuvor entfernen.
Den Shaker gut schütteln und die Zubereitung filtern.
In eine Flasche geben und kühl stellen.
Gekühlt mit Eiswürfeln in einem Glas servieren.

ZUM VERFEINERN IHRER GETRÄNKE

MILLIONAIRE'S SHORTBREAD



EINE KREATION VON

Craig Alibone

Rezept für 23 Stück

KNUSPRIGES SCHOKOLADEN-FEUILLETÉ

300g **OPALYS 33%**
 150g **ÉCLAT D'OR**
 70g **GROUND CHOCOLATE GHANA**

Die Schokolade langsam schmelzen. Bei 30 °C Éclats d'or und Ground chocolate hinzufügen. Im Rahmen der gewünschten Größe verstreichen.

SALZKARAMELL MIT VANILLE

1 Vanilleschote
 160g Sahne
 100g Wasser
 200g Zucker
 120g Glukose
 30g Honig
 110g Butter
 2g Salz

Sahne in einen Topf geben, leicht erhitzen und die ausgekratzte Vanilleschote darin ziehen lassen.
 Wasser, Zucker, Glukose und Honig in einen anderen Topf geben.
 Auf mittlerer Flamme erhitzen, bis eine schöne goldene Karamellfarbe entsteht. Die Vanilleschote aus der Sahne nehmen und die Sahne nach und nach in die Karamellmischung gießen. Auf 120 °C erhitzen. Butter hinzufügen, gut vermischen und Salz hinzufügen.

Das Salzkaramell mit Vanille auf das knusprige Feuilleté aus vorkristallisierter Schokolade geben und über Nacht bei Zimmertemperatur kristallisieren lassen. In Einzelstücke mit den Abmessungen 8,5 cm x 2 cm zuschneiden.

„Das Millionaire's Shortbread passt perfekt zum Schokoladentee. Diese beiden Schokoladensorten ergänzen einander und das cremige, süße und leicht salzige Karamell verleiht dem Ganzen zusätzlich eine besonders leckere Note.“

LEBKUCHEN MIT GROUND CHOCOLATE



EINE KREATION VON

Craig Alibone

Rezept für 14 Stück – Form „Bûchette 140“ – Silikomart Professional

LEBKUCHEN

400 g	Honig	Honig, braunen Zucker, geriebene Zitrusfruchtschale und Milch in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann abkühlen lassen.
150 g	Brauner Zucker	
100 g	Milch	
Nach Belieben	Orangenschale	Mehl, Backpulver und Gewürze in eine Schüssel geben.
Nach Belieben	Zitronenschale	Sobald die Mischung mit dem Zucker abgekühlt ist, diese nach und nach unter ständigem Rühren in die Mehlmischung geben.
240 g	Mehl	
20 g	Backpulver	
1,5 g	Gemahlener Zimt	Die auf Zimmertemperatur gebrachte Butter hinzufügen und anschließend die Eier sowie die Ground chocolate untermischen.
1,5 g	Gemahlener Ingwer	In die gewünschten Formen gießen und je nach Größe der Form bei 170°C etwa 17 Minuten lang backen.
1 g	Gemahlene Nelken	
1 g	Gemahlene Muskatnuss	
1,5 g	Gemahlener Kardamom	
1 g	Sternanispulver	
70 g	Butter	
40 g	Eigelb	
60 g	Eiweiß	
70 g	GROUND CHOCOLATE GHANA	

SIRUP

50 g	Brauner Zucker	Während der Teig bakt, den Sirup zubereiten. Dafür alle Zutaten zum Kochen bringen und darauf achten, dass der Zucker sich vollständig auflöst.
30 g	Honig	
60 g	Wasser	

Nachdem der Lebkuchen fertig gebacken ist, direkt nach dem Herausnehmen aus dem Ofen mit einem Pinsel großzügig mit Sirup bestreichen.

EXOTISCHE BRIOCHE MIT GROUND CHOCOLATE



EINE KREATION VON

Craig Albone

Rezept für 28 Stück

BRIOCHE-TEIG

500 g	Mehl T405
10 g	Salz
60 g	Zucker
20 g	Frische Hefe
200 g	Eier
50 g	Milch
200 g	Butter (160 °C)
150 g	GROUND CHOCOLATE GHANA

Mehl, Salz, Zucker, Hefe, Eier und Milch 5 Minuten lang mit dem Rührgerät Stufe 1 vermengen, um der Mischung Fülle zu geben, ehe die Butter und die Ground chocolate hinzugefügt werden. Daraufhin 7 bis 10 Minuten auf die zweite Geschwindigkeitsstufe schalten bzw. so lange weiter kneten bis ein fester Teig entstanden ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig abschlagen, mit Frischhaltefolie bedecken und eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag schöne, glatte Kugeln à 70g formen und in die zuvor gefetteten Brioche-Formen geben. Den Teig bei 27–29 °C etwa 1,5–2 Std. gehen lassen.

MANGO-PASSIONSFRUCHT-CREME

7 g	Gelatine 160 Bloom
70 g	Zucker
4 g	Pektin X58
400 g	Mangopüree
100 g	Passionsfruchtpüree
10 g	Maismehl
75 g	Butter

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen. Den Zucker und das Pektin vermischen. Das Mango- und das Passionsfruchtpüree in einem Topf auf 35 °C erhitzen. Zucker, Pektin und Maismehl aufschlagen. Aufkochen und Butter und Gelatine hinzugeben. Alle Zutaten vermischen und in den Kühlschrank stellen.

CRAQUELIN

150 g	Butter (Raumtemperatur)
185 g	Zucker
185 g	Mehl
5 bis 10 g	Gelber Farbstoff in Pulverform (fettlöslich)

Alle Zutaten in einem Mixer vermischen, den Teig 2–3mm dick ausrollen und einfrieren.

Den Ofen mit niedriger Lüftung auf 160 °C vorheizen. Sobald der Brioche-Teig fertig aufgegangen ist, an der Oberseite einstechen und mit Mango-Passionsfrucht-Creme füllen. Darauf achten, dass der Teig an der Unterseite nicht beschädigt wird. Einen zugeschnittenen Craquelin-Taler darauflegen und 10 Minuten backen. Dann die Hitze auf 170 °C erhöhen und weitere 3 Minuten backen.






VALRHONA
 Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA - DE 48272 - 06/2021 - Bildnachweis: © Kontraste | media/Anne-Claire Heraud - Grafische Gestaltung: Agence **cru.** - Alle Rechte vorbehalten.