

COMUNICADO DE PRENSA

CARANOA 55 %

Un modelo de "Gourmandise"

VALRHONA FIRMA
EL 1º CHOCOLATE NEGRO
GOLOSO AL CARAMELO DE
MANTEQUILLA MEDIA SAL





“VALRHONA ECHA POR TIERRA LOS CÓDIGOS DE MUNDO DEL CHOCOLATE”

Valrhona echa por tierra los códigos de mundo del chocolate completando la gama de sus chocolates de cobertura con una declinación inédita y ultrasabrosa. Los equipos de la Casa, expertos en sabor, revelan un nuevo desafío con esta innovación que representa un verdadero beneficio para el conjunto de la profesión: la creación del 1º chocolate negro al caramelo de mantequilla media-sal.

Esta novedad surge del delicado maridaje entre la potencia de cacao finos, la cremosidad de una mantequilla media-sal y la suavidad de un caramelo blando realzado por una punta de flor de sal. Caranoa 55 % ofrece una emoción gustativa inesperada para un chocolate negro.

CARANOA 55 %, **EL CULTIVO DE UN TERRUÑO**, EL SABOR DE NUESTRAS REGIONES

Si la búsqueda de la excelencia caracteriza a los expertos en cacao de Valrhona que recorren el mundo en busca de los cacao más singulares, Francia se mantiene como una fuente de inspiración sin límite para Valrhona. Su ambición de proponer nuevos sabores para acompañar la creatividad de los restauradores, pasteleros y chocolateros le ha conducido al corazón de lo mejor de las regiones francesas...

Con los cacao finos, los equipos de Valrhona han tenido la idea de añadir mantequilla AOP, nata fresca de Normandía y flor de sal de Guerande. Estos ingredientes dosificados con destreza, revelan sutilmente una nueva faceta de un chocolate negro excepcional: la «gourmandise», hasta ahora patrimonio de los chocolates con leche y los blancos.

Este trío de ingredientes sigue la misma exigencia de finura y de calidad que los cacao Valrhona. Todos surgidos de un saber hacer tradicional y excepcional, dan nacimiento a un chocolate único y auténtico, sin colorantes, sin conservantes ni aromas artificiales.

CARANOA 55 %, UN CHOCOLATE NEGRO AL CARAMELO QUE SE **INSCRIBE EN LAS TENDENCIAS**

Toda la proeza de esta innovación resulta de la fabricación del caramelo. No es un simple aroma que embellece un chocolate negro, este chocolate con un verdadero caramelo, elaborado como lo haría un pastelero, añadiendo mantequilla, después desglasado con la nata fresca.

Caranoa 55 % responde así a las exigencias de los consumidores golosos que buscan calidad y que le dan especial importancia al origen de los productos, valor que reivindica Valrhona.

Caranoa 55 % es, ciertamente, una delicia, pero una delicia poco dulce (comparada a un tradicional con leche o blanco), adecuándose a una tendencia fundamental de consumo. Caranoa 55 % es una respuesta a la necesidad de placer del consumidor que quiere sabor, mucho sabor, pero sabor esencialmente natural*.

*Panorama de Tendencias SIAL 2018.



UN PERFIL DE CHOCOLATE NEGRO QUE **AMPLÍA EL CAMPO DE POSIBILIDADES** DE LA PROFESIÓN

Caranoa 55 %, es un maridaje suave y goloso que ofrece en boca bonitas notas chocolateadas asociadas a la delicadeza del caramelo, de la mantequilla y un toque de sal.

Caranoa 55 % encarna todo el virtuosismo de los equipos de Valrhona que buscan aquí revisitarse el perfil de un chocolate de cobertura negro tradicional intenso, en versión sutil, con una gran precisión gustativa, en donde la potencia se mezcla delicadamente con la cremosidad.

«El desarrollo de Caranoa ha sido un ejercicio nuevo, bastante difícil: cómo asociar ingredientes golosos (caramelo, nata y mantequilla media sal) más tradicionalmente utilizados en composiciones de chocolate con leche, en una receta de chocolate negro.

El equilibrado de tres polos aromáticos: el amargor y la astringencia del cacao, después las notas cálidas de caramelo a la mantequilla, a continuación la pizca de sal en impresión final han necesitado regulaciones pero pienso que hemos alcanzado el objetivo de una percepción gustativa diferenciada de estas tres secuencias, que aportan una verdadera complejidad a este chocolate.» declara **Christophe Devaux**, Responsable de proyectos R&D



NUMEROSAS POSIBILIDADES PARA **NUEVAS CREACIONES GOLOSAS**

Dosis y equilibrio perfectos, esta innovación abre una brecha en las prácticas actuales de los profesionales. Pueden hoy capitalizar sobre la maestría de Valrhona para aportar un toque de caramelo a sus creaciones chocolateadas. Su beneficio de uso: la garantía de un sabor caramelizado regular, con una textura ideal.

Si Caranoa 55 % es perfecto para los cremosos y ganache (aplicaciones óptimas), es también muy interesante en tableta y moldeado, donde resurge toda la complejidad de su perfil. También se utiliza para baño, mousse, helados y sorbetes. ¡Sus múltiples aplicaciones y su gran delicadeza se adaptan, sin ninguna temporalidad, a todas las circunstancias, tanto en Navidad como en Pascua, o en el día a día!

RECETAS INÉDITAS **GANACHE Y GLASEADO NEGRO GOLOSO**

Baptiste Blanc, pastelero formador, y Nicolas Riveau, chef pastelero, los dos en la École Valrhona, han elaborado 2 recetas originales para sacar a la luz las propiedades gustativas de Caranoa 55 % a través de estas dos expresiones predilectas: la ganache y el glaseado.

TARTELETA CARANOIA



ÉCLAIR POP'S



Para descubrir estas recetas, vístenos en la web de Valrhona: www.valrhona.com.

«Lo que es interesante de Caranoa es que permite tener un sabor a caramelo regular y equilibrado. Se nota la potencia del chocolate negro y las notas de caramelo sin ser, sin embargo, demasiado dulce.»

Baptiste Blanc, Chef pastelero en L'École Valrhona



A propósito de Valrhona

VALRHONA, IMAGINEMOS LO MEJOR DEL CHOCOLATE

Partenaire de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mercado, Valrhona se compromete en una visión colaborativa del chocolate con todas las partes interesadas: sus productores de cacao, sus proveedores, sus colaboradores y sus clientes.

Valrhona y sus productores partenaires imaginan lo mejor en la selección y el cultivo de los cacaos finos para promover la diversidad. Sus expertos recorren el mundo y crean relaciones sostenibles con los productores de cacao para innovar sin cesar en cada etapa. Al ser en la plantación donde se juega el futuro de todo el proceso, Valrhona se compromete en el terreno con los productores por el bienestar de las comunidades locales y por el cultivo sostenible del cacao del mañana.

Los colaboradores Valrhona imaginan lo mejor de la fabricación del chocolate y traspasan los límites de la creatividad en torno a una paleta aromática siempre amplia para inventar la próxima revolución en el mundo del chocolate. Coberturas, bombones, decoraciones, chocolates de degustación... Las gamas Valrhona abren nuevos horizontes a los artesanos del sabor que pueden contar con una calidad y un sabor constantes, con un partenaire responsable, comprometido con el medioambiente.

Valrhona y todos sus apasionados del chocolate imaginan lo mejor para compartir su saber-hacer. Hacen brillar la gastronomía y vivir la experiencia chocolate gracias a la École Valrhona, la organización de eventos internacionales (Copa del Mundo de la Pastelería, C3) y la Cité du Chocolat.



Departamento de prensa – Maria Ribas
maria.ribas@valrhona.fr



www.valrhona.com