



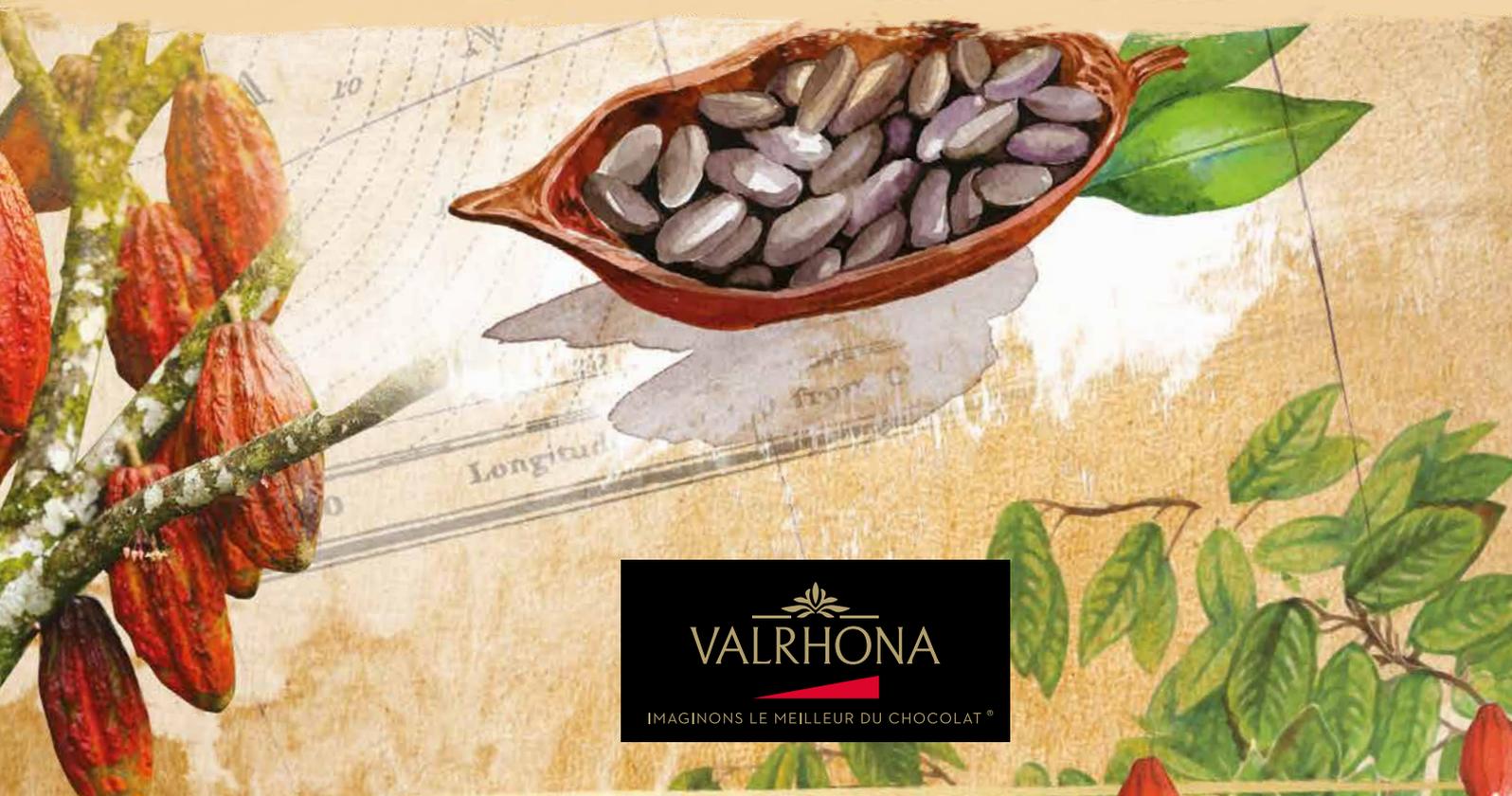
---

# CUVÉES DU SOURCEUR

Selección del año

---

RECETAS Y CREACIONES  
POR FRÉDÉRIC BAU



# CUVÉES DU SOURCEUR

Selección de año

## GUSTOS EXCEPCIONALES VENIDOS DEL MUNDO ENTERO

Con los Cuvées du Sourceur, Valrhona le propone chocolates de cobertura excepcionales, que reúnen lo mejor del trabajo de la naturaleza y de los hombres.  
6 chocolates excepcionales – 6 gustos del año.

### • RAREZA

La búsqueda de la excelencia que caracteriza a Valrhona nos ha llevado, desde siempre, a recorrer el mundo en busca de los cacaos más extraordinarios. De Bali a Belice, viaje a través de este increíble universo.

### • SINGULARIDAD

La maestría del cacao y el dominio del gusto, adquiridos a través de los años y la experiencia, nos permitieron crear en 2008 «Les Cuvées du Sourceur». En efecto, estas habas seleccionadas por nuestros buscadores de orígenes por su perfil aromático excepcional son mezcladas para crear chocolates únicos de gustos sublimados.

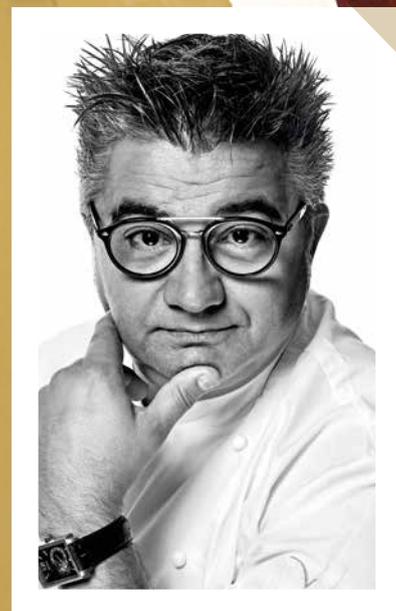
### • CANTIDAD LIMITADA

Como todo «millésime» excepcional, los Cuvées du Sourceur están disponibles en cantidades limitadas y renovadas cada año. Aproveche la oportunidad de pedir las cantidades necesarias para sus campañas y encandile a sus clientes.

*“Salga en busca de estos chocolates únicos que le seducirán tanto por su gusto excepcional como por su increíble historia”.*

*“Espero que el placer que ha significado para nosotros revelar los Cuvées du Sourceur de Valrhona en estos Momentos excepcionales que le proponemos, lo sea también para usted. A su vez, usted expresará su talento, sus gustos, a través de sus creaciones que revelarán momentos de degustación insospechados aún, en el universo sensorial del chocolate. Ya sea restaurador, chocolatero, panadero o pastelero, hemos querido, junto a José Manuel Augusto, mi adjunto, camuflar lo menos posible estos regalos de la naturaleza, para conservar lo más intacta posible su identidad original. Estos Momentos excepcionales que hemos creado para usted son una forma de motivar la creación, a la que le invitamos. Esperamos, así, inspirarle, guiarle, para que pueda ofrecer a sus clientes gourmets nuevas maneras de consumir el chocolate y ofrecerles Momentos excepcionales, que por limitación de cantidad, son efímeros y por lo tanto únicos.”*

F. BAU



# ÍNDICE

P. **4**

Descubriendo plantaciones excepcionales

P. **6**

Cuvée Limeira 50 %  
Brasil

P. **8**

Cuvée Loma Sotavento 68 %  
Rep. Dominicana

P. **10**

Cuvée Xibun 64 %  
Belice

P. **12**

Cuvée Morant Bay 70 %  
Jamaica

P. **14**

Cuvée Kilti  
Haití 66 %

P. **16**

Cuvée Sakanti  
Bali 68 %

# En busca de plantaciones excepcionales



## EDITORIAL DE LOS EXPERTOS EN CACAO

*Ser experto en cacao en Valrhona, significa más que comprar cacao. Durante nuestros viajes, disfrutamos reencontrándonos con los productores que desean **compartir con nosotros su cultura**.*

*La relación que construimos con **nuestros socios** constituye un fuerte lazo que nos permite desarrollar las mejores recetas de chocolate en el futuro. Cuando uno de nuestros socios propone **un cacao original con un perfil aromático singular**, nos ponemos a trabajar para sacarle el mejor partido y ofrecer así un chocolate exclusivo.*

*De esta forma, nacieron en 2008 Les Cuvées du Sourceur, chocolates de edición limitada, que nos ofrecen la posibilidad de presentarles nuestros últimos hallazgos en absoluta primicia.*

*Estamos convencidos de que estos Cuvées du Sourceur le seducirán tanto por su diversidad aromática como por su historia.*

Los expertos en cacao

Cédric Robin – Julien Desmedt – Benjamin Figarède



CÉDRIC ROBIN



JULIEN DESMEDT



BENJAMIN FIGARÈDE

CUVÉE KILTI HAITI

CUVÉE LOMA SOTAVENTO  
REPÚBLICA DOMINICANA

CUVÉE MORANT BAY  
JAMAICA

CUVÉE XIBUN  
BELICE

CUVÉE LIMEIRA  
BRASIL

CUVÉE SAKANTI  
BALI



# CUVÉE LIMEIRA 50 %

## PURO BRASIL



### NOTAS INTENSAS DE CACAO ESPECIADO

#### PERFIL

Limeira se distingue de entrada por **su fuerza de cacao** y sus **notas lacteadas poco dulces** que dejan a continuación espacio a un **delicado amargor** y a **notas especiadas de malta y de caramelo** cocido al final de la degustación.



#### HISTORIA

Al norte de Brasil, en la provincia de Bahía, se extiende en más de 130 hectáreas la granja Itália - Limeira. **La fertilidad de los valles de los alrededores** del río Gandu atrae a los primeros pioneros en los años 1910. Se plantaron los primeros cacaoteros de la región. Entre estos pioneros se encontraba Manoel da Silva Filho Libânio, apodado Maneca, con 15 años entonces y futuro fundador de M. Libânio Agrícola SA, que compró la granja Itália - Limeira en 1945.

En los años 1970, bajo la dirección del agrónomo Manoel Domingos Tosto, nieto de Maneca, se crearon nuevas plantaciones cacaoteras, y se modernizaron las infraestructuras e instalaciones. Hoy en día, a la cabeza de la empresa familiar, M. Libânio, Paulo Tosto, también nieto de Maneca, recientemente ha puesto en marcha **un nuevo método agroforestal en la misma granja Itália - Limeira**. Este sistema, respetuoso con el medioambiente, consiste en plantar árboles dominantes como árboles frutales o heveas por encima de árboles más pequeños como el cacaotero, lo que permite **proteger el ecosistema de la región**, pero también obtener un cacao con aromas a frutos rojos.



**CEDRIC ROBIN**  
EXPERTO EN CACAO

“ Me acuerdo de mi primer viaje a Ilheus, para ver a Eimar, director de las Plantaciones M. Libânio y a sus equipos. El recorrido de la Mata Atlántica, cuya vegetación es muy característica del litoral Este brasileño, es un magnífico espectáculo. A mi llegada a Gandu, tuve la suerte de recorrer las diferentes plantaciones, en las que se sentía el espíritu de M. Libânio: la vanguardia en las técnicas de producción, el profesionalismo en la gestión de las plantaciones y sobre todo, el respeto hacia el hombre. Me encanta, por encima de todo, la implicación y la curiosidad de los equipos, que me sorprenden cada vez. ”



### PRESENTACIÓN

Bloque 1 kg - código: 12829    Muestras 50g - Código: 12948

### FLUO\*

12 meses

\* Fecha límite de uso óptimo a contar desde la fecha de fabricación.

### COMPOSICIÓN

Cacao 50%    MG 20%    Azúcar 34%

### CONSERVACIÓN

En lugar fresco y seco entre 16° y 18°C.

## ASOCIACIONES

### FRUTAS



Frutas de la pasión



Frambuesa



Naranja

### FRUTOS DE CÁSCARA



Pistacho



Avellana

### ESPECIAS



Jengibre



Clavo

## APLICACIONES

Baño



Moldeado



Tableta



Mousse



Cremoso & ganache



Helados & Sorbetes



● Aplicación óptima

○ Aplicación recomendada



# CUVÉE LOMA SOTAVENTO 68 % PURO REPÚBLICA DOMINICANA



## FRESCO & INTENSO

### PERFIL

Este Cuvée dominicano refleja perfectamente las características aromáticas de esta tierra. Su perfil se distingue por la **fuerza de su amargor** y la **frescura de su acidez**. Sus **notas afrutadas y alcanforadas** contrastan con las **intensas notas tostadas** que se van desvelando progresivamente.



### HISTORIA

Tras diez años de investigación y construcción de una **relación de confianza** con la familia Rizek, Valrhona adquirió la plantación Loma Sotavento en 2011. Esta antigua granja, cuyo nombre en español significa «lugar resguardado del viento», se encuentra en la región de María Trinidad Sánchez, al pie de una colina exuberante, al **nordeste de la República Dominicana**. Su situación geográfica le confiere una protección ideal contra los huracanes que agotan regularmente las costas de la isla, su tierra se beneficia de una perfecta distribución de las lluvias y está bañada por el sol frecuentemente. Sobre una extensión de más de veinte hectáreas, los árboles de cacao jóvenes se mezclan con los más viejos para producir un cacao excepcional. El Cuvée du Sourceur de Loma Sotavento es el fruto de un trabajo apasionado, proveniente de un cacao elegido por sus **cualidades gustativas excepcionales**.

**La rehabilitación de la escuela de Los Indios**, situada a las puertas de la plantación, es un perfecto ejemplo del **fuerte vínculo que une a Valrhona con la familia Rizek**. Construida en 1968, la escuela estaba en muy mal estado. La familia Rizek y Valrhona decidieron cofinanciar la renovación por medio de la fundación Fuparoca. Desde mayo de 2013, los niños de edades comprendidas entre los 5 y los 12 años, se benefician de las nuevas instalaciones en las que pueden estudiar en buenas condiciones.



### JULIEN DESMEDT EXPERTO EN CACAO

“ En abril de 2015, varios clientes de Valrhona visitaron la plantación de Loma Sotavento. Los niños de la escuela de Los Indios nos dieron la bienvenida cantando antes de mostrarnos las diferentes actividades que realizaban en la escuela. Durante nuestra visita, descubrimos que el comedor de la escuela ¡llevaba mi nombre! Durante la renovación de la escuela, se preguntó a los niños qué nombre les gustaría poner al comedor. Decidieron llamarlo «Comedor Julien». Fue muy conmovedor. Este bonito gesto es muy representativo de nuestro compromiso con la comunidad de productores. ”



El chocolate «especial interior» se distingue del «chocolate de cobertura» por su formulación lo más depurada posible que revela en sus aplicaciones todo el potencial de este cacao pura plantación Loma Sotavento. Nuestros expertos técnicos han desarrollado este producto puro Origen República Dominicana, sin manteca de cacao añadida y le propone un chocolate de aplicaciones premium.

### PRESENTACIÓN

Bloque de 1 kg - código: 13596 Muestra 50 g - código: 13601

### FCP\*

14 meses

\* Fecha de caducidad preferente, a contar desde la fecha de fabricación.

### COMPOSICIÓN

Cacao 68 %                      MG 37%                      Azúcar 31%

### CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y seco entre 16° y 18°C.

## ASOCIACIONES

<b>FRUTAS</b>	 Frutas deshidratadas	 Frambuesa	 Cítricos	<b>ESPECIAS</b>
<b>AROMAS</b>	 Galleta sablé	 Caramelo bien cocido	 Miel de montaña	 Pimienta salvaje

## APLICACIONES

Baño                      Moldeado                      Tableta                      Mousse                      Cremoso & ganache                      Helados & sorbetes



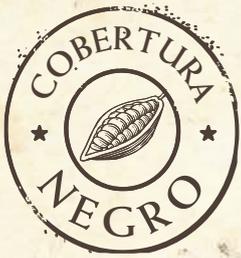
● Aplicación óptima                      ○ Aplicación recomendada



# CUVÉE XIBUN 64%

## PURO BELICE

### SUAVE & AFRUTADO



#### PERFIL

Xibun es un **chocolate con notas afrutadas** sostenidas por una **fresca acidez**. A lo largo de la degustación, este chocolate revela un **toque de especias típicas del café** y **notas tostadas** que se desvanecen para dar lugar a un **ligero amargor** con suaves notas a chocolate.



#### HISTORIA

Pequeño estado de América Central, Belice se sitúa al sur de la provincia mexicana del Yucatán y al este de Guatemala. Este país se caracteriza por conservar un **cultivo ancestral del cacao** que se remonta a la época Maya.

El socio local de Valrhona en Belice, Maya Mountain Cacao (MMC), tiene como objetivo apoyar a los pequeños productores de cacao en **la producción de un cacao de calidad**, principalmente en la comarca de Toledo, al sur del país. A lo largo del río Xibun, al sur de Belice, al pie de las Montañas Mayas, es donde se instalaron **las civilizaciones Mayas beliceñas, primeras productoras de cacao del país**. Incluso hoy en día, aunque el idioma oficial del país es el inglés, los dialectos mayas continúan siendo la primera lengua de muchos beliceños. En esta región, auténtica **«cuna del cacao» de Belice, en el valle de Yamwits**, es donde se encuentra la plantación Xibun River de la que proviene el cacao utilizado en la fabricación de la Cuvée Xibun 64%.

La plantación Xibun River pertenece a Henry, empresario beliceño conocido por su inversión en el cultivo de los cítricos. Novato en el cultivo del cacao, Henry decidió asociarse con MMC para **producir un cacao excepcional**, seleccionado por Valrhona para crear el Cuvée Xibun. Gracias a la colaboración firmada con MMC en 2014 y a su papel de intermediario, Valrhona puede ofrecer hoy este Cuvée Xibun.



#### BENJAMIN FIGARÈDE EXPERTO EN CACAO

“ Con el Cuvée Xibun, le invitamos a descubrir Belice, pequeño y singular país de América Central. El cacao que nos ha permitido ofrecerle este chocolate proviene de la plantación Xibun River, fruto de la pasión de un hombre, Henry, que prefirió conservar los árboles de cacao de la plantación en lugar de convertirla en campos para cítricos. Hace tres años, cuando fui allí por primera vez, la plantación presentaba claros signos de abandono. Con el fin de hacer un cacao de calidad, fermentado naturalmente y secado al sol, reconstruimos juntos las infraestructuras de elaboración de la plantación. Desde que Henry probó el chocolate elaborado con su cacao, él mismo corta, poda, planta y replanta todavía más árboles. ”





### PRESENTACIÓN

Bloque de 1 kg - código: 14661 Muestra 50 g - código: 14981

### FCP\*

14 meses

\* Fecha de caducidad preferente, a contar desde la fecha de fabricación.

### COMPOSICIÓN

Cacao 64%      MG 39%      Azúcar 36%

### CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y seco entre 16° y 18°C.

## ASOCIACIONES

### FRUTAS



Clementina



Pimienta



Nuez de pecán

### AROMAS



Citronela



Menta

### ESPECIAS



Café

## APLICACIONES

Baño

Moldeado

Tableta

Mousse

Cremoso & ganache

Helados & sorbetes

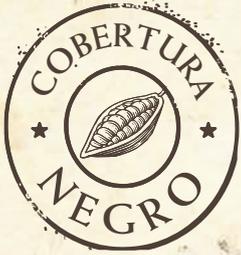


● Aplicación óptima

○ Aplicación recomendada



# CUVÉE MORANT BAY 70%



## PURO JAMAICA

### FRESCO & ELEGANTE

#### PERFIL

Morant Bay es un chocolate depurado y elegante, cuyas **notas pronunciadamente alcanforadas** permiten obtener una **magnífica frescura**, seguida a continuación de un **suave amargor tánico y una ligera acidez**.



#### HISTORIA

En **el corazón de Jamaica** nuestros buscadores de orígenes encontraron este raro cacao. Valrhona ha desarrollado con la Jamaica Cocoa Farmer's Association (JCFA) relaciones sostenibles que nos han llevado a la firma de un **compromiso de 10 años**.

Nos movemos por las mismas aspiraciones: **promover un cacao de gran calidad y acompañar a los productores** que lo cultivan de manera sostenible. La asociación nace en 2010 para redinamizar una filial frente a grandes dificultades.

Hemos trabajado juntos **la fermentación del cacao** para desarrollar de manera constante **sus aromas alcanforados tan intensos**. La JCFA ha sabido desarrollar una red de más de **1500 miembros** localizados en los Condados de Ste Ann, Ste Catherine y Clarendon en el centro de Jamaica de donde recoge el cacao cada jueves durante la cosecha.



**BENJAMIN FIGAREDE**  
EXPERTO EN CACAO

“ En Jamaica, las plantaciones se cultivan según el modelo “del huerto caribeño”, lejos de los monocultivos que gastan los suelos y el medioambiente. En una parcela de cacaoteros, encontramos especias, clavos, canela, nuez moscada, árboles frutales, plataneros, mangos, cocoteros, un verdadero mosaico de diversidad. Es un sistema agroforestal sostenible. ”



### PRESENTACIÓN

Bloque de 1kg - código: 12830 Muestra 50 g: código 12949

### FCP\*

14 meses

\* Fecha de caducidad preferente, a contar desde la fecha de fabricación.

### COMPOSICIÓN

Cacao 70 %      MG 43 %      Azúcar 28 %

### CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y seco entre 16° y 18° C.

## ASOCIACIONES

### FRUTAS



Higo



Albaricoque



Manzana

### AROMAS



Vinagre balsámico

### FRUTOS SECOS



Almendra



Piñones

### ESPECIAS



Regaliz



Pimienta

## APLICACIONES

Baño

Moldeado

Tableta

Mousse

Cremoso & ganache

Helados & sorbetes



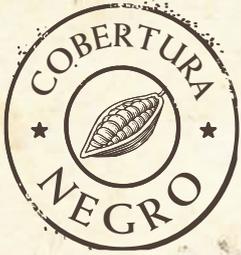
● Aplicación óptima

○ Aplicación recomendada



# CUVÉE KILTI HAITÍ 66 %

## PURO HAITÍ



### FRESCO & EQUILIBRADO

#### PERFIL

Ligeramente acidulado en ataque, esta cobertura desvela bonitas notas chocolateadas, de frutos secos tostados sobre un fondo de dulce y persistente amargor.



#### HISTORIA

Situado en el corazón del Caribe, este país está, a veces, asociado a las dificultades que atraviesa como las catástrofes naturales, huracanes por ejemplo. Y sin embargo **la isla es muy rica en muchas riquezas** y sobre todo en su cacao.

El cacao en Haití está en el corazón de la actividad económica y agrícola del país. Hoy en día en un producto transformado y exportado por **cooperativas de pequeños productores** reagrupados a través de la Feccano, organización pionera en el **cacao de calidad en Haití**. Desde 2015, Valrhona se comprometió con la Feccano, a través **de la firma de una colaboración**. Esta colaboración nos permite aconsejar a la Feccano en **la valorización de su cacao, muy característico**, con notas ácidas, afrutadas y alcanforadas.

Las familias campesinas miembros de la Feccano, es decir unas 3 000 familias, cultivan el cacao en una región situada **al norte del país** junto al Cabo Haitiano. El cultivo se basa en **los principios de la agroforestación** : diversidad de las producciones en la misma parcela, entre las cuales plataneros, frutales, cultivos alimentarios tales como ñame o el taro, aliando **respeto por el medioambiente y diversificación de los beneficios** de los productores. Se habla entonces del «huerto criollo». Para participar en esta dinámica, Valrhona decidió en 2017 cofinanciar **un programa de renovación** de 50 hectáreas de huertos en 3 años.



**JULIEN DESMEDT**  
EXPERTO EN CACAO

“ Ser socio de la Feccano significa apoyar cooperativas de pequeños productores pioneros en el desarrollo del ámbito del cacao de muy alta calidad en Haití. También es apoyar una agricultura campesina diversificada en la que el cacao forma parte integrante, acompañado por otras producciones (frutales, ñames...) que diversifican y aseguran los beneficios de los productores. En definitiva, un cultivo del cacao ecológicamente intensivo y diversificado, fuente de perennidad. ”



### PRESENTACIÓN

Bloque 1 kg - código: 19264    Muestras 50g - código: 19268

### FLUO\*

14 meses

\* Fecha límite de uso óptimo a contar desde la fecha de fabricación.

### COMPOSICIÓN

Cacao 66%    MG 40%    Azúcar 34%

### CONSERVACIÓN

En lugar fresco y seco entre 16° y 18°C.

## ASOCIACIONES

### FRUTAS



Frutos rojos



Pera



Cidronela

### AROMAS



Bizcocho



Jengibre

### ESPECIAS



Café



Vainilla

## APLICACIONES

Baño



Moldeado



Tableta



Mousse



Creoso & ganache



Helados & Sorbetes



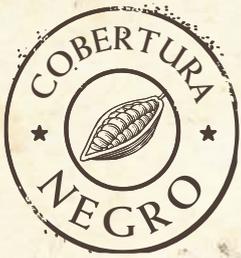
● Aplicación óptima

○ Aplicación recomendada

# CUVÉE SAKANTI BALI 68%

## PURO INDONESIA

AFRUTADO & CHOCOLATEADO



### PERFIL

El Cuvée Sakanti Bali desvela una **dulce acidez**, marcada por **notas de frutas**, seguidas por notas **chocolateadas intensas** y un **sutil amargor** al final de la degustación.



### HISTORIA

En el archipiélago más grande del mundo, Indonesia, se sitúa Bali, isla del Océano Índico, singular en el paisaje indonesio por más de un motivo. Conocida sobre todo por sus numerosos arrozales, Bali goza de una **fertilidad** y de una **pluviometría ideales** gracias a su cadena de montañas, dominada por el volcán activo Agung, llamado «la madre montaña» por los balineses. El cacao de Bali se cultiva **más abajo** de los arrozales, asociándose a otros cultivos como el cocotero.

En diciembre de 2013 Julien Desmedt, buscador de orígenes de Valrhona llegó a Bali por primera vez. Conoció a los miembros de la cooperativa Kerta Samaya Samaniya (KSS) por casualidad, en la zona de Jembrana, ciudad situada **al oeste de la isla**. En balinés, KSS, se traduce por voluntad de construir juntos la prosperidad. Esta **joven cooperativa** federa hoy en día más de 400 productores de cacao motivándolos a producir siempre más calidad.

Para KSS, se trata de **la primera exportación** de cacao internacional, **muy celebrada** por los productores y las autoridades locales con una gran fiesta durante la cual el contenedor es «bendecido».



**JULIEN DESMEDT**  
EXPERTO EN CACAO

“ Este cuvée es el fruto de nuestra voluntad de guiar organizaciones emergentes tales como KSS en un proceso de calidad, para proponer a nuestros clientes orígenes nuevos y diferenciadores. ¡La aventura continúa en 2018! ”



### PRESENTACIÓN

Bloque 1 kg - código: 14637    Muestras 50g: código 19281

### FLUO\*

16 meses

\* Fecha límite de uso óptimo a contar desde la fecha de fabricación.

### COMPOSICIÓN

Cacao 68%    MG 41%    Azúcar 32%

### CONSERVACIÓN

En lugar fresco y seco entre 16° y 18°C.

## ASOCIACIONES

### FRUTAS



Plátano



Pomelo



Mango

### ESPECIAS



Cilantro fresco

### AROMAS



Coñac



Miel de acacias

### FRUTOS SECOS



Almendra



Piñones



Menta

## APLICACIONES

Baño



Moldeado



Tableta



Mousse



Cremoso & ganache



Helados & Sorbetes



● Aplicación óptima

○ Aplicación recomendada

# DESCUBRA LAS SUGERENCIAS DE FRÉDÉRIC BAU

PARA REALIZAR  
DEGUSTACIONES  
INCREÍBLES CON  
LOS CUVÉES DU SOURCEUR



**Hôtel de la Villeon**  
L'émotion à fleur d'Histoire



Valérie Antomarchi, directora  
del Hôtel de la Villeon

Agradecemos al Hotel de la Villeon, hotel de lujo en Ardeche, por su recibimiento y el maravilloso marco que ha supuesto para las fotos de este librito Cuvée du Sorceur.

Situado en Tournon sur Rhône, entre Lyon y Valence, el Hôtel de Villeon es un lugar singular escondido entre calles y exteriores espectaculares, entre adoquines históricos y tejos seculares.

# ÍNDICE



P. 20

En su  
pastelería habitual  
Elixir Balí

P. 21

En su  
restaurante habitual  
Levantar el velo

P. 22

En su  
restaurante habitual  
Vino & Troncos  
de chocolate

*Sugerencias de maridajes  
por Philippe Faure-Brac  
Mejor Sumilier del Mundo*

P. 23

Bienvenida  
en habitación  
Detalles  
chocolateados

P. 24

En el salón  
Discos efímeros

P. 25

En el salón  
Coñac  
& Cuadratura  
*Sugerencias de maridaje  
por Jean-Paul Bertrand*

P. 26

El tiempo de un café  
Sensations  
*Sugerencias de maridaje  
por Hippolyte Courty*

P. 27

El artesano chocolatero  
Chocolates preciosos

P. 28

Consejos técnicos  
de realización

P. 30

Recetas  
Los esenciales

# EN SU PASTELERÍA HABITUAL

ELIXIR BALI



Descubra  
los consejos  
de realización  
páginas 28 y 29

## **Un individual simple y goloso.**

Natural y sedoso, anguloso y redondo, ¡la delicia de este individual está a la altura de su simpleza! **Un bizcocho de almendra**, un **chocolate puro Cuvée Sakanti Bali**, un **cremoso, un esponjoso puro Cuvée Sakanti Bali** y una decoración de finura balinesa!

Esta forma de individual ha sido diseñada por Frédéric Bau.

**El Atelier Création de Valrhona** la ha digitalizado, modelizado y a continuación ha fabricado los moldes termoformados. Un servicio destinado a **crear sus señales identificativas, su singularidad**. Usted es único, sus creaciones también lo son.

# EN SU RESTAURANTE HABITUAL

LEVANTAR EL VELO



## Un velo de chocolate crujiente.

Como un vestido de noche con textura de una popelina de seda, este **velo de chocolate** es de una extrema finura. **De gusto puro y auténtico**, maquilla un postre de su creación, como para esconderlo. Apenas roto por el dorso

de una cuchara, revela el **contraste de las texturas** por sus **trocitos de estratos de chocolate**, casi cristalinos, tal es su **finura**... ¡el velo se levanta al fin!

Una manera muy elegante y rápida de presentar un postre.

# EN SU RESTAURANTE HABITUAL

## VINO & TRONCOS DE CHOCOLATE

Alcanzar el perfecto equilibrio entre un vino y un chocolate es a menudo un ejercicio de alto voltaje.

**Los 2 nuevos Cuvées du Sourceur, que he tenido la ocasión de probar, acompañan perfectamente tanto un vino blanco como uno tinto.** Para ello, estos **Troncos de chocolate apenas envueltos en finas pepitas de habas de cacao tostadas** se prestan fácilmente a la degustación.



**Philippe Faure-Brac le aconseja y le propone 4 asociaciones que enamoran:**

### Cuvée Sakanti Bali & vino blanco

*"Este chocolate es inesperado y original, para un degustador como yo, es una fuente de inspiración. Una textura tierna, suave, con un toque afrutado, rico y sorprendente de plátanos caramelizados y ron ambarino.*

1. Opto por un maridaje con un vino de Sauternes, con suave toque de licor, con solera, notas tostadas, especiadas. He apreciado mucho la alianza con un Château Guiraud 1996.

2. También puede gustarle de una manera más convencional con Rivesaltes ámbar de 20 años, de Gérard Bertrand, con notas de rancio, de cítricos, dotado de una bonita evolución."

### Cuvée Kilti Haïti & vino tinto

*"Libera una sensación de buen y gran chocolate negro, poco amargo con una acidez controlada. Un chocolate de carácter con notas de frutos negros y especias que ofrecen en boca un perfecto equilibrio casi paradójico entre lo tierno y lo fresco. Le propongo dos descubrimientos:*

3. Un Vino dulce natural (VDN) como un Maury Vintage, joven, de la Bodega Pouderoux que ofrece una perfecta complicidad.

4. Un maridaje convencional: un vino tinto clásico. Este chocolate degustado con un Côtes du Rhône Laudun 2007 de la Bodega Duseigneur, un vino de mi producción, fue una revelación. Su mezcla de garnacha madura y de syrah especiada, sin contenido de azúcares, le da redondez y complementa perfectamente este Cuvée Kilti Haïti. Con mis equipos del Bistrot du Sommelier, ¡nos encantó este ejercicio de estilo, verdadera experiencia goumand!"



Mejor Sumilier del Mundo  
1992

Mejor Obrero de Francia  
Honoris Causa 2015.

En 1984, abre el Bistrot du Sommelier 97 Bd Haussmann en París. Philippe Faure-Brac comparte siempre con placer su pasión por el vino y la gastronomía.

# BIENVENIDA EN HABITACIÓN

## DETALLES CHOCOLATEADOS



Para aprovechar estos universos bucólicos y confortables que son las habitaciones de hotel, el **dulzor de un bombón** acurrucados bajo un edredón o al salir de la ducha es un **momento muy agradable**. **¿Por qué no proponer a sus huéspedes detalles de una extrema simpleza** o pequeñas experiencias chocolateadas?

Estas **capas de chocolate** y estas **imitaciones de mendiants** ofrecen **lo crujiente y lo sedoso, lo cremoso y lo acidulado, contraste de texturas** y de **sabores dulces chocolateados**.

Preparan para una noche perfecta teñida de sensaciones y de sueños exóticos.

# EN EL SALÓN

---

## DISCOS EFÍMEROS



Efímeros...

El tiempo de un paréntesis de tiempo que dura, es sin embargo **estos discos Efímeros**, que seducen el paladar con sabores chocolateados, casi aún desconocidos. **Una bonita y simple manera de descubrir en su estado más original**, el gusto a chocolate de estos **Cuvées du Sourceur**, increíblemente únicos.

# EN EL SALÓN

## COÑAC & CUADRATURA

Jean-Paul Bertrand propietario junto a su hermano Jacques de su muy elegante casa con dos estrellas, Les Cèdres en Beaumont les Valence en Drôme de las colinas, le proponen una deliciosa mezcla.

### Jean-Paul Bertrand le da su consejo

*"El Cuvée Sakanti Bali es para mí, un chocolate con cuerpo, terroso pero redondo, de una extrema largura en boca, que me hace pensar primero en un vino de Cornas, de la casa Clappe.*

*Pero rápidamente te atrapan notas ambarinas, a plátanos caramelizados o incluso a azahar.*

*Sin duda alguna y si tuviera que ampliar esta burbuja de tiempo, sería con un coñac XO de la casa Hennessy con el que acompañaría este momento excepcional."*



El abuso del alcohol es peligroso para la salud. Consumir con moderación.



La degustación de un **coñac excepcional** es un instante casi egoísta, incluso aunque se esté en compañía.

Un paréntesis durante el que encajan perfectamente **estos fragmentos de chocolates Cuvée du Sourceur.**

Desprende una alternancia de cremosa dulzura cuando cada fragmento de chocolate se funde delicadamente sobre la lengua. El cremoso y el alcohol se mezclan y tapizan la boca, como una seda.

# EL TIEMPO DE UN CAFÉ

## SENSATIONS



Hippolyte Courty es el fundador de L'Arbre à Café.

Es el creador de un Nuevo Arte Francés del Café desde 2009.

L'Arbre à Café sirve a las más importantes casas y trabaja con los mejores artesanos de boca gracias a un proceso singular y excelente en el café.

### Hippolyte Courty le aconseja

*"Para maridar el Cuvée Sakanti Bali le proponemos un café de Perú, Caturra Amarillo fermentado según el método honey es decir en su mucílago. Sus notas de frutas exóticas, de plátanos, su dulzor dinamizado por una verdadera vivacidad refuerza más el encanto de este chocolate. Para crear un maridaje con el Cuvée Kilti Haití, extraemos en los terruños kenianos en los que predominan el arándano y la mora en ligero equilibrio. Un momento delicioso."*

Unir café y chocolate es un clásico y un placer cotidiano desde hace mucho tiempo. Sin embargo, este acuerdo es a menudo olvidado, a pesar de que, prestándole atención, las dos partes pueden sublimarse y salir beneficiadas.

Habrá que evitar la trampa del choque de temperaturas que puede exacerbar las diferencias de texturas y sobre-expresar los amargos de uno u otro. Como acompañamiento, **estos trocitos de chocolate puro, deshojados uno a uno se funden dulcemente** y ofrecen un placer creciente, para llegar al **crujiente goloso de un sablé a la mantequilla salada.**

# EL ARTESANO CHOCOLATERO

## CHOCOLATES PRECIOSOS

Estos **Cuvées du Sourceur** raros y únicos padecerían demasiadas búsquedas de alianzas, sin duda deliciosas, a riesgo de perder su identidad.

Naturalmente, invitan a la sobriedad, al detalle de una pizca de **delicadeza perfumada** y proponen al degustador de las **ganaches cremosas e interiores** que le ofrecerán nuevas experiencias chocolateadas, **Instantes excepcionales.**

**Para preservar la personalidad de cada Cuvée du Sourceur**, es conveniente no insistir demasiado buscando maridajes con otros ingredientes, sino más bien **intentar preservar la autenticidad** de cada cuvée.

Hemos priorizado recetas de **ganaches de bombón procedentes de los Esenciales Valrhona**, que no hemos o **muy poco, perfumado**, y acompañadas de **algunos texturizantes.**

Decoraciones y técnicas muy de «chocolatero» que dejan que la materia se exprese.



# CONSEJOS TÉCNICOS DE REALIZACIÓN

Por **Frédéric Bau**  
y **José Manuel Augusto**



## 1. Elixir Bali



Bizcocho Sacher\* chocolate, doblando en peso de pasta de cacao con el Cuvée Skanti Bali, sin cacao en polvo y reemplazando la mantequilla por aceite vegetal. Ganache monté\* Cuvée Sakanti Bali, pero sin montar, solo vertida para hacer un guijarro congelado, insertado en el montaje. Mousse crema inglesa\* y flocado Cuvée Sakanti Bali. Las pestañas de chocolate se realizan con ayuda de un cornete con este chocolate atemperado, sobre un rodillo de PVC, cubierto con una hoja de papel sulfurizado. Unir pestañas de diferentes medidas y terminar con una perla de chocolate cubierta por una hoja de oro Valrhona Signature.

## 2. Levantar el velo



Extender los más finamente posible Cuvée du Sourceur atemperada sobre una hoja de papel sulfurizado, con un rodillo de plástico. Cortar cuadrados de unos 15x15 cm según se necesite. Dejar cristalizar, pegar los cuadrados y ponerlos sobre el papel arrugado. Fundir suavemente con la lámpara de azúcar. Dejar recristalizar y despegar con mucho cuidado este velo de chocolate. Debajo, un cremoso de chocolate a la crema inglesa\* y Cuvée Sakanti Bali, piñas braseadas al ron y la pimienta negra, y trocitos de streuzel a las almendras\*.

## 3. Detalles chocolateados.

A. Estratos de chocolate y ganache cremosa



Arrugar una hoja de papel sulfurizado, ponerla de nuevo lisa. Extender muy finamente cobertura Cuvée du Sourceur atemperada. Realizar una ganache para enmarcar.\* Dejar cristalizar a temperatura ambiente 3 a 4 horas. Unir los trocitos de hoja de chocolate, con la ganache escudillada con la manga.

B. Como mendiantes



Atemperar la cobertura Cuvée du Sourceur. Escudillar con la manga sin boquilla pequeñas gotas de chocolate, sobre una hoja de plástico. A continuación, poner encima una segunda hoja y aplastar rápidamente antes de que el chocolate cristalice. Dejar cristalizar y pegar los discos de chocolate. Con ayuda de una manga o de un cornete de papel, trazar líneas de chocolate sobre los discos finos, a continuación antes de que cristalicen, añadir los frutos secos y otras delicias cortadas en trocitos pequeños.

\* Todas las recetas proceden de los Esenciales Valrhona.

#### 4. Café & Brignas de chocolatet



Atemperar cobertura **Cuvée du Sourceur**. Escudillar sobre hojas texturas **Valrhona Signature** o sobre papel sulfurizado, hilos de chocolate de diferentes medidas y espesores a imagen de juncos a la orilla de un lago. Antes de la cristalización, espolvorear los extremos con grué de cacao molido. Dejar cristalizar. Pegar los juncos de chocolate sobre un sablé de almendras\* con un cornete de cobertura atemperada.

#### 5. Coñac y chocolate Cuadratura



Atemperar cobertura **Cuvée du Sourceur** y extender finamente a 2 mm de espesor aproximadamente, sobre una hoja de decoración **Voilage Valrhona Signature**. Dejar a penas cristalizar y cortar con ayuda de una fina hoja, cuadrados de diferentes medidas. Dejar cristalizar y servir estos fragmentos plantados en un grué de cacao Valrhona

#### 6. Vino y Troncos chocolateados



Picar finamente grué de cacao y extenderlo sobre una placa a 1 cm de espesor aproximadamente. Espesar cobertura **Cuvée du Sourceur** atemperada con unas gotas de agua. Con una manga con boquilla nº6 escudillar sobre el grué molido pequeños troncos de medida y aspecto irregulares, como en la viña. Antes de la cristalización, espolvorear con grué molido. Dejar cristalizar y unir pequeñas gavillas de troncos, con ayuda de una vaina de ya utilizada confitada o una rafia alimentaria.

#### 7. Discos efímeros



Atemperar cobertura **Cuvée du Sourceur**. Realizar pequeñas gotas de chocolate de diferentes medidas, sobre una hoja de plástico. A continuación, aplicar unos trocitos de **hojas de Oro** y/o de plata **Valrhona Signature** y cubrir rápidamente con una segunda hoja de plástico. Aplastar delicadamente antes de que el chocolate se cristalice. Con un cornete, escudillar sobre una hoja sulfurizada zigzag de chocolate atemperado y antes de la cristalización poner de manera armoniosa discos finos cristalizados de chocolate.

#### 8. Chocolates preciosos



Ganache **Cuvée Kilti Haití y ajo negro**. Gran delicadeza para probar obligatoriamente. 55 g de ajo negro triturado en 1 kg de ganache.

Ganache **Cuvée Sakanti Bali** pura, fundente, vestida de oro procedente de la gama **Valrhona Signature OR**.

Ganache **Cuvée Kilti Haití** escudillada sobre una base de **Praliné pistacho 42%**.

Ganache **Cuvée Sakanti Bali**, perfumada con una muy ligera infusión de **pimienta de Timut** originaria del Nepal. Con un delicado toque de limón, y con pieles de pomelo, engrandece dignamente este cuvée.

Ganache **Cuvée Kilti Haïti**, adornado con trocitos de **nougatine de grué de cacao**, triturada muy fina.

Ganache **Cuvée Sakanti Bali**, perfumada con un 5% de ron ambarino de la isla Mauricio.

# RECETAS LOS ESENCIALES

## CREMOSO

1000 g Crema inglesa de base  
470 g **LIMEIRA 50 %**  
370 g **LOMA SOTAVENTO 68 %**  
420 g **XIBUN 64 %**  
375 g **MORANT BAY 70 %**  
395 g **KILTI HAITÍ 66 %**  
370 g **SAKANTI BALI 68 %**

Cuando la crema inglesa esté caliente y colada, emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Dejar cristalizar en la nevera.

## MOUSSE DE CHOCOLATE A BASE DE CREMA INGLESA

600 g Crema inglesa de base  
900 g Nata U.H.T 35 %  
1035 g **LIMEIRA 50 %**  
750 g **LOMA SOTAVENTO 68 %**  
700 g **XIBUN 64 %**  
635 g **MORANT BAY 70 %**  
670 g **KILTI HAITÍ 66 %**  
665 g **SAKANTI BALI 68 %**

Cuando la crema inglesa esté caliente y colada, emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate fundido. Si fuera necesario, estabilizar la emulsión añadiendo un poquito de nata montada. Cuando la mezcla esté lisa, verificar la temperatura (45/48°C) y añadir el resto de la nata montada espumosa. Verter a continuación y congelar.

## MOUSSE DE CHOCOLATE LIGERA

500 g Leche entera  
1000 g Nata U.H.T 35 %  
640 g + 10 g\* **LIMEIRA 50 %**  
600 g + 8 g\* **LOMA SOTAVENTO 68 %**  
610 g + 8 g\* **XIBUN 64 %**  
560 g + 6 g\* **MORANT BAY 70 %**  
582 g + 8 g\* **KILTI HAITÍ 66 %**  
580 g + 8 g\* **SAKANTI BALI 68 %**

\* Cantidad de gelatina

Calentar la leche y añadir la gelatina que se habrá hidratado previamente. Verter progresivamente la leche caliente sobre el chocolate fundido, poniendo atención en emulsionar la mezcla. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Cuando la mezcla esté a 38/42 °C, verter sobre la nata montada espumosa. Verter enseguida. Congelar.

## GANACHE MONTADA

### Ganache de base:

450 g Nata U.H.T 35 %  
50 g Glucosa  
50 g Azúcar invertido  
570 g **LIMEIRA 50 %**  
430 g **LOMA SOTAVENTO 68 %**  
400 g **XIBUN 64 %**  
355 g **MORANT BAY 70 %**  
375 g **KILTI HAITÍ 66 %**  
370 g **SAKANTI BALI 68 %**

### Ganache montada:

900 g Ganache de base  
900 g Nata U.H.T 35 %

Calentar la pequeña cantidad de nata, la glucosa y el azúcar invertido. Verter progresivamente la mezcla caliente sobre el chocolate fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir la segunda cantidad de nata líquida fría. Batir de nuevo. Reservar en la nevera y dejar cristalizar idealmente 12h. Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula.

## GANACHE PARA INTERIOR DE BOMBONES DE CHOCOLATE AL CORTE

500 g Nata U.H.T 35 %  
Azúcar invertido\*\*  
Mantequilla seca\*\*  
940 g **LIMEIRA 50 %**  
750 g **LOMA SOTAVENTO 68 %**  
700 g **XIBUN 64 %**  
655 g **MORANT BAY 70 %**  
700 g **KILTI HAITÍ 66 %**  
625 g **SAKANTI BALI 68 %**

Calentar la nata con el azúcar invertido. Verter progresivamente el líquido caliente sobre el chocolate fundido friccionando enérgicamente. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. A 40°C añadir la mantequilla templada cortada en dados. Batir de nuevo. Verter en un marco a 35/38°C. Dejar cristalizar de 24 a 48 horas a 16 / 18 °C y entre 55 / 65 % de higrometría.

\*\* Para obtener una mejor textura y conservación, añadir a la suma de los ingredientes nata/ chocolate de 8 a 10 % de azúcar invertido y de 10 a 15 % de mantequilla.

## GELATINA DE CHOCOLATE

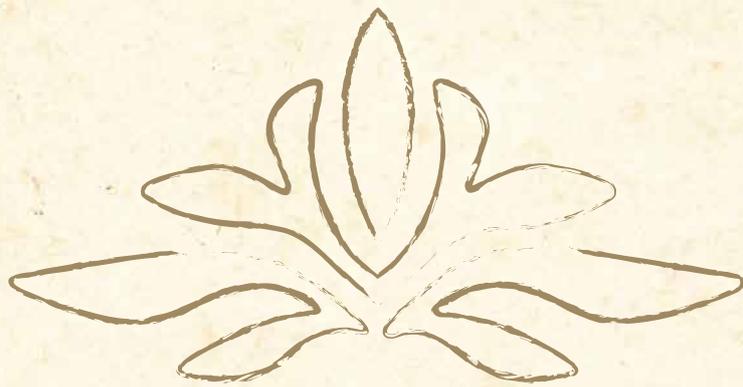
600 g Leche  
40 g Azúcar  
210 g + 6g\*\* **LIMEIRA 50 %**  
160 g + 3g\*\* **LOMA SOTAVENTO 68 %**  
190 g + 3g\*\* **XIBUN 64 %**  
160 g + 3g\*\* **MORANT BAY 70 %**  
187 g + 3g\*\* **KILTI HAITÍ 66 %**  
185 g + 3g\* + 3g\*\* **SAKANTI BALI 68 %**

\* Cantidad de gelatina

\*\* Cantidad de pectina X58

Mezclar el azúcar y la pectina X58. Verter en lluvia sobre la leche templada y llevar a ebullición sin parar de remover. Verter progresivamente la leche caliente sobre el chocolate fundido mezclando con energía. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Verter a 35/40°C.

ATENCIÓN: Esta gelée no se puede congelar. Para un uso posterior, calentar la gelatina a 60°C para utilizar a continuación a 35/40°C.





VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCIA  
[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)  
[scvalrhona@valrhona.fr](mailto:scvalrhona@valrhona.fr)  
Servicio Cliente Francia: +33 (0)4 75 09 26 38

CONCEPCIÓN/REALIZACIÓN: INSIGN - 01/2018 - CRÉDITOS IMÁGENES: VALRHONA - GINKO - LAURENT VU / THINKSTOCK - 19847\_ES - © 2016 VALRHONA - IMÁGENES NO CONTRACTUALES - QUEDA PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.