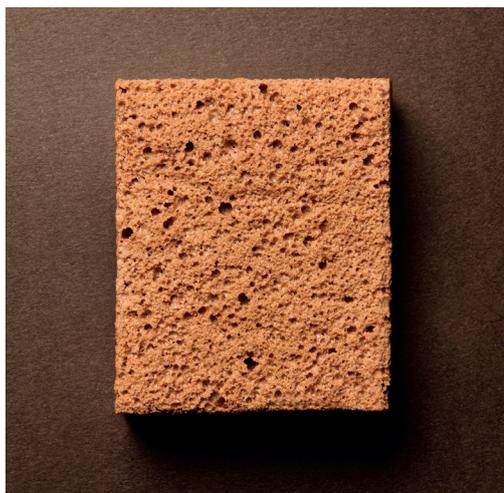


Confection 80 %

Estará seguro de haber elegido el chocolate más adaptado al uso y a la intensidad de cacao deseados.



CHOCOLATES SIN MANTECA DE CACAO AÑADIDA, ADAPTADOS AL USO CORRECTO

Una gama de 4 chocolates Puro Origen, sin manteca de cacao añadida, que concentra toda la maestría de Valrhona, para confeccionar y sublimar sus interiores (ganaches, cremas pasteleras), mousses, bizcochos, suflés, helados.

Ghana, Équateur, République Dominicaine y Madagascar: chocolates puro origen con perfiles aromáticos, auténticos reflejos de sus terruños.

UNA POTENCIA DE CACAO E INTENSIDADES VARIADAS

Un alto porcentaje de cacao del 80 % que otorga un sabor intenso a las recetas. Una potencia de cacao que puede declinarse en diferentes intensidades.

4 PERFILES AROMÁTICOS DISTINTOS, REFLEJO DE LOS TERRUÑOS

Ácido y afrutado (Madagascar), amargo y vegetal (Équateur), tostado y especias (Ghana), frutas maduras (République Dominicaine).

ÚNICAMENTE 2 INGREDIENTES

80 % de habas de cacao puro origen y 20 % de azúcar. Sin manteca de cacao añadida, sin lecitina, sin vainilla.

APLICACIONES ESPECÍFICAS

Esta gama de chocolates está diseñado para «confeccionar» interiores (ganaches, cremas pasteleras), mousses, bizcochos, suflés, helados...

Estos chocolates no son aptos para el baño y el moldeado que requieren un chocolate con manteca de cacao añadida.

COMPROMETIDOS CON CADA SOCIO DE CACAO

Valrhona se compromete con cada socio con colaboraciones locales a largo plazo y con cooperativas comprometidas para mejorar las condiciones de trabajo de los productores, las condiciones de vida de las poblaciones locales y desarrollar prácticas agrícolas respetuosas con el medioambiente. En Valrhona, el 100 % de las habas de cacao son trazables* hasta los productores. Un compromiso que participa en la creación de un sector cacaotero justo y sostenible.



46174 GHANA 80 %

**Habas de cacao puro Ghana,
distritos de Tarkwa y Assin Fosu**

VAINILLA, FRUTOS SECOS TOSTADOS,
AMARGOR Y NOTAS DE CACAO

Ghana 80 %, con sus notas dulces de vainilla y de coco, frutos secos tostados y de cacao, nos hace viajar al corazón de las plantaciones ghanesas.



46176 RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %

**Habas de cacao puro República Dominicana,
provincia Duarte**

ACIDULADO, FRUTAS MADURAS,
AMARGOR Y NOTAS DE CACAO

République Dominicaine 80 %, con sus notas de frutas maduras y ligeros toques de cacao, expresa el carácter de la isla de Santo Domingo.

ACCIONES EN FAVOR DE LA EDUCACIÓN EN GHANA

Una **colaboración a largo plazo** con **FEDCO**: inicio de la colaboración en 2016, renovada en 2023 por 3 años.

- En 2016, financiación de un **centro comunitario** con una **biblioteca** y un **centro de informática** en Wassa Nkran para eventos y formaciones.
- Desde 2017, un programa de **mejora de las condiciones de educación** en las **11 comunidades** del distrito de Tarkwa.
- 1600 alumnos disfrutaron de las nuevas escuelas: 5 escuelas construidas** (1 de infantil, 2 de primaria y 2 de secundaria), **2 escuelas de primaria renovadas**.

Para saber más sobre nuestros colaboradores y las acciones sociales y medioambientales, visite partners.valrhona.com



MEJORAR LOS INGRESOS DE LOS PRODUCTORES Y LA BIODIVERSIDAD EN LA REPÚBLICA DOMINICANA

2 colaboraciones a largo plazo con **cooperativas comprometidas**: CONACADO y COOPGROAGRO.

- Desde 2018, **promoción de la agroforestería** a través de **Cacao Forest: 36 parcelas experimentales en 23 productores** en las regiones de Duarte, San Cristobal y Espailat.
- El **impacto positivo** de la **agroforestería en los ingresos y la biodiversidad**:
 - **Aumento de los ingresos de los productores**
 - **Diversificación de las fuentes de ingresos** para los agricultores
 - **Aumento de la biodiversidad**
 - **Secuestro eficaz de carbono**

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	INGREDIENTES	COMPOSICIÓN	FCP*	PRESENTACIÓN	CONSERVACIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO Y GANACHE	BIZCOCHOS Y MASAS	HELADOS Y SORBETES	BEBIDAS Y SALSAS
GHANA	46174	80 %	Habas de cacao de Ghana, azúcar	Cacao mín. 80 % Mat. Gr. 43 % Azúcar** 20 %	18 meses	Bolsa habas 3 kg	En un lugar fresco y seco entre 16 °C y 18 °C	-	-	●	●	●	●	●	●
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	46176	80 %	Habas de cacao de la República Dominicana, azúcar	Cacao mín. 80 % Mat. Gr. 43 % Azúcar** 20 %	18 meses	Bolsa habas 3 kg	En un lugar fresco y seco entre 16 °C y 18 °C	-	-	●	●	●	●	●	●

*Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación

**Azúcar añadido

- Aplicación no recomendada

● Aplicación recomendada



46175 ÉQUATEUR 80 %

Habas de cacao puro Ecuador,
9 terruños*

AMARGOR, VEGETAL,
ASTRINGENTE Y ESPECIAS DULCES

Équateur 80 % nos transporta al corazón del ecosistema de la Amazonia con sus notas amargas, vegetales y de especias dulces.



46173 MADAGASCAR 80 %

Habas de cacao puro Madagascar,
distrito de Ambanja

FRUTOS ROJOS, ÁCIDO,
GRUÉ TOSTADO Y AMARGOR

Madagascar 80 % es el perfecto reflejo del terruño malgache con sus notas de frutos rojos ácidos, grué tostado y un ligero amargor.

MEJORA DE LAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS DE LOS PRODUCTORES EN ECUADOR

Inicio de la colaboración con OSELLA en 2019.

- 287 productores y 44 empleados.
- Mejora de las prácticas agrícolas de los productores en 8 provincias (1920 hectáreas beneficiadas): poda, fertilización, renovación de las parcelas, mejora de la fermentación y el secado.
- Concentración del proyecto en el cacao «Nacional», variedad emblemática de Ecuador, para proteger esta riqueza nacional.
- Mejores ingresos para los productores gracias a las primas de calidad.

Para saber más sobre nuestros colaboradores y las acciones sociales y medioambientales, visite partners.valrhona.com



DIVERSIFICACIÓN DE LOS INGRESOS DE LOS PRODUCTORES EN MADAGASCAR

MILLOT, una colaboración exclusiva desde hace más de 30 años.

- 1300 hectáreas y 500 empleados .
- Desde 2017, lanzamiento de un proyecto de agroforestería en el noreste de Madagascar:
 - Concienciación de los productores sobre la asociación del cacao con otros cultivos, entre ellos la vainilla, disminuyendo así su vulnerabilidad frente a las fuertes variaciones del precio de la vainilla.
 - 151 400 cacaoteros plantados en sistema agroforestal y 5000 árboles de sombra plantados.
- Construcción de 2023 de 7 granjas avícolas en el marco del inicio de un proyecto pionero de diversificación de los ingresos de los productores.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	INGREDIENTES	COMPOSICIÓN	FCP*	PRESENTACIÓN	CONSERVACIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO Y GANACHE	BIZCOCHOS Y MASAS	HELADOS Y SORBETES	BEBIDAS Y SALSAS
ÉQUATEUR	46175	80 %	Habas de cacao de Ecuador, azúcar	Cacao mín. 80 % Mat. Gr. 43 % Azúcar** 20 %	18 meses	Bolsa habas 3 kg	En un lugar fresco y seco entre 16 °C y 18 °C	-	-	●	●	●	●	●	●
MADAGASCAR	46173	80 %	Habas de cacao de Madagascar, azúcar	Cacao mín. 80 % Mat. Gr. 43 % Azúcar** 20 %	18 meses	Bolsa habas 3 kg	En un lugar fresco y seco entre 16 °C y 18 °C	-	-	●	●	●	●	●	●

*Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación

**Azúcar añadido

- Aplicación no recomendada

● Aplicación recomendada

Bombones

*Una receta original
de la École Valrhona*



GANACHE PARA ENMARCAR CONFECTION 80 %

560g Nata UHT 35 %
115g Glucosa DE60
115g Azúcar invertido
585g **CONFECTION 80 %***
75g Mantequilla seca 84 %
1450g **Peso total**

- Calentar la nata con la glucosa y el azúcar invertido a 75/80 °C.
- Verter la mitad sobre el chocolate en habas.
- Mezclar con una lengua pastelera, añadir el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión.
- Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35 y 40 °C, añadir la mantequilla templada (a unos 18 °C) en dados y batir de nuevo.
- Verter la ganache a una temperatura entre 34 y 36 °C en un marco (34 x 34 cm – Altura: 10 mm) previamente pegado con cobertura negra sobre una hoja de guitarra.
- Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.
- Desmoldar, untar con chocolate y cortar la forma deseada.
- Dejar que termine de cristalizar y bañar.
- Realizar las decoraciones de su elección.

Tarta intensa de chocolate

Una receta original de la École Valrhona



MASA SABLÉ P125 CŒUR DE GUANAJA

180g	Mantequilla seca 84 %	En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla fría cortada en dados hasta obtener una mantequilla pomada.
100g	P125 CŒUR DE GUANAJA	Añadir el chocolate derretido a 35 °C.
140g	Azúcar glas	Verter el azúcar glas, la harina de almendras y la sal.
45g	Harina de almendras	Añadir los huevos.
3g	Sal fina	Mezclar.
75g	Huevos enteros	Añadir la harina y mezclar hasta que se obtenga una masa homogénea.
350g	Harina T55	Reservar en la nevera o extender enseguida.
893g	Peso total	

GANACHE CONFECTION 80 %

150g	Leche entera UHT	Calentar la leche con la nata y el azúcar invertido a 80 °C.
110g	Nata UHT 35 %	Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido.
90g	Azúcar invertido	Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
250g	CONFECTION 80 %*	
600g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

Preparar la masa sablé y extenderla a 2,5 mm de grosor. Cortar círculos de 7,5 cm de diámetro y colocarlos en aros de tarta engrasados. Hornear a 150 °C durante unos 20-22 minutos. Preparar la ganache y verter a 30/35 °C en las bases de tarta. Dejar cristalizar en la nevera.

*Mismo peso para Équateur 80 %, Ghana 80 %, Madagascar 80 %, République Dominicaine 80 %.

Valrhona: P125 Cœur de Guanaja (6360), Équateur 80 % (46175), Ghana 80 % (46174), Madagascar 80 % (46173), République Dominicaine 80 % (46176).



Éclair de chocolate

*Una receta original
de la École Valrhona*

GLASEADO TIERNO CONFECTION 80 %

170g Nata UHT 35 %
180g **CONFECTION 80 %***
450g **Glaseado Absolu Cristal**
800g **Peso total**

Calentar la nata y verterla progresivamente sobre el chocolate.
Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
Llevar a ebullición el Absolu Cristal con un 5% de agua y añadir.
Batir de nuevo.
Utilizar a 30/40 °C.

CREMA PASTELERA CONFECTION 80 %

2100g Leche entera UHT
320g Azúcar
260g Huevos enteros
55g Almidón de maíz
90g Gelcrem caliente
540g **CONFECTION 80 %***
3365g **Peso total**

Llevar a ebullición la leche.
Mezclar el azúcar y los huevos, añadir el almidón de maíz y el Gelcrem.
Agregar la leche a la mezcla, verter en la cacerola y hervir durante 2 minutos.
Verter la crema pastelera caliente sobre el chocolate.
Realizar la emulsión.
Enfriar rápidamente.

MASA CHOUX

240g Agua
240g Leche entera UHT
10g Sal fina
10g Azúcar
190g Mantequilla seca 84 %
280g Harina T45
480g Huevos enteros
1450g **Peso total**

Llevar a ebullición el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla.
Añadir la harina y desecar.
Fuera del fuego, incorporar los huevos poco a poco.
Escudillar la masa choux en forma de éclairs.

MONTAJE Y ACABADO

Hacer el glaseado tierno y la crema pastelera. Reservar en la nevera. Preparar y escudillar la masa choux sobre una bandeja con una tela de silicona perforada. En horno ventilado, hornear los éclairs a 165 °C con el tiro abierto durante unos 35 minutos. Rellenar los éclairs con una manga con una boquilla lisa pequeña. Fundir el glaseado de chocolate a unos 25 °C y glasear los éclairs por la parte abombada. Reservar en la nevera.

*Mismo peso para Équateur 80 %, Ghana 80 %, Madagascar 80 %, République Dominicaine 80 %.

Valrhona: Absolu Cristal glaseado neutro (5010), Équateur 80 % (46175), Ghana 80 % (46174), Madagascar 80 % (46173), République Dominicaine 80 % (46176).



Flan de chocolate

*Una receta original
de la École Valrhona*

MASA SABLÉ P125 CŒUR DE GUANAJA

230g	Mantequilla seca 84 %	En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla fría cortada en dados hasta obtener una mantequilla pomada.
130g	P125 CŒUR DE GUANAJA	Añadir el chocolate derretido a 35 °C.
170g	Azúcar glas	Verter el azúcar glas, la harina de almendras y la sal.
55g	Harina de almendras	Añadir los huevos.
4g	Sal fina	Mezclar.
95g	Huevos enteros	Añadir la harina y mezclar hasta que se obtenga una masa homogénea.
440g	Harina T55	Reservar en la nevera o extender enseguida.
1124g	Peso total	

PREPARACIÓN PARA FLAN CONFECTION 80 %

750g	Leche entera UHT	Templar la leche con la nata.
750g	Nata UHT 35 %	Verter sobre el almidón mezclado previamente con el azúcar y verter todo de nuevo en el recipiente de cocción.
61g	Almidón de maíz	Llevar a ebullición, mezclar con el chocolate sin batir y verter en la base prehornada.
160g	Azúcar	
280g	CONFECTION 80 %*	
2001g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

Preparar la masa sablé y extenderla a 3mm de grosor. Cortar círculos de 14 cm de diámetro y colocarlos en aros engrasados. Cubrir con garbanzos y hornear a 165 °C durante unos 20 minutos. Retirar los garbanzos y hornear durante 10 minutos. Preparar la mezcla para flan y verter 500g en cada base. Reservar en la nevera durante al menos 3 horas. Hornear a 180 °C durante unos 30 minutos.

*Mismo peso para Équateur 80 %, Ghana 80 %, Madagascar 80 %, République Dominicaine 80 %.

Valrhona: P125 Cœur de Guanaja (6360), Équateur 80 % (46175), Ghana 80 % (46174), Madagascar 80 % (46173), République Dominicaine 80 % (46176).



Cake de chocolate

*Una receta original
de la École Valrhona*

CAKE DE CHOCOLATE CONFECTION 80 %

500g	Huevos enteros
150g	Azúcar invertido
250g	Azúcar
150g	Harina de almendras
200g	Harina T55
15g	Levadura química
50g	Cacao en polvo
240g	Nata UHT 35 %
140g	CONFECTION 80 %*
210g	Mantequilla líquida clarificada
1905g	Peso total

Mezclar los huevos, el azúcar invertido y el azúcar.
Añadir la harina de almendras, la harina tamizada con la levadura química y el cacao en polvo.
Verter la nata y, por último, el chocolate y la mantequilla fundida a 50°C.

Dejar reposar en la nevera la mezcla del cake idealmente una noche.
Verter esta masa en moldes de cake forrados con papel de horno.

Hornear en horno ventilado a 160°C durante aproximadamente 35-40 minutos y comprobar la cocción pinchando el cake con un cuchillo. Reservar en la nevera.



Suflé de chocolate

*Una receta original
de la École Valrhona*

SUFLÉ CONFECTION 80 %

300g	Leche entera UHT
20g	Almidón de maíz
230g	CONFECTION 80 %*
60g	Yemas
200g	Claros
80g	Azúcar
890g	Peso total

Mezclar en frío un poco de leche con el almidón de maíz.
Reservar.
Calentar el resto de la leche a 85-90°C.
Verter una parte de la leche caliente sobre la mezcla de leche y almidón.
Ponerlo todo en el recipiente de cocción y llevar a ebullición.
Con ayuda de las varillas, emulsionar con el chocolate, después añadir las yemas de huevo y mezclar.
Montar las claras a pico de pato añadiendo todo el azúcar desde el principio.
Incorporar a la primera mezcla.
Rellenar ramequines untados con mantequilla y azúcar y hornear a 190°C durante 7-9 minutos en función de la medida.

*Mismo peso para Équateur 80 %, Ghana 80 %, Madagascar 80 %, République Dominicaine 80 %.

Valrhona: Cacao en polvo (159), Équateur 80 % (46175), Ghana 80 % (46174), Madagascar 80 % (46173), République Dominicaine 80 (46176), Mantequilla líquida clarificada (49062).

Los Esenciales

GANACHE PARA ENMARCAR CONFECTION 80 %

560g Nata UHT 35 %
115g Glucosa DE60
115g Azúcar invertido
585g CONFECTION 80 %*
75g Mantequilla seca 84 %
1450g **Peso total**

Calentar la nata con la glucosa y el azúcar invertido a 75/80°C.
Verter la mitad sobre el chocolate en habas.
Mezclar con una lengua pastelera, añadir el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión.
Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35 y 40°C, añadir la mantequilla templada (a unos 18°C) en dados y batir de nuevo.
Verter la ganache a una temperatura entre 34 y 36°C en un marco (34×34cm – Altura: 10mm) previamente pegado con cobertura sobre una hoja de guitarra.
Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 16/18°C y con un 60% de higrometría.
Desmoldar, untar con chocolate y cortar la forma deseada.
Dejar que termine de cristalizar y bañar.

BIZCOCHO TIERNO DE CHOCOLATE CONFECTION 80 %

210g Agua
13g Almidón de maíz
150g CONFECTION 80 %*
100g Yemas
80g Harina T55
200g Claras
90g Azúcar
843g **Peso total**

Mezclar en frío un poco de agua con el almidón. Reservar.
Calentar el resto del agua a 85/90°C.
Verter una parte del agua caliente en la mezcla de agua y almidón.
Ponerlo todo en el recipiente de cocción y llevar a ebullición.
Emulsionar con las varillas vertiendo poco a poco sobre el chocolate sin fundir.
Añadir las yemas y mezclar.
Agregar la harina y mezclar.
Montar las claras añadiendo todo el azúcar al principio.
Cuando la ganache de base esté entre 35°C y 40°C, incorporar las claras montadas suavemente con la lengua pastelera. Utilizar enseguida.
Cocción sobre tela de silicona, de 20 a 22 minutos a 145°C para 800-1000g de bizcocho sobre una placa 40×60cm por marco.



BIZCOCHO DE CHOCOLATE INTENSO SIN HARINA CONFECTION 80 %

1000g Agua
60g Almidón de maíz
700g CONFECTION 80 %*
200g Yemas
75g Almidón de maíz
500g Claras
230g Azúcar
2770g **Peso total**

Mezclar en frío un poco de agua con la cantidad pequeña de almidón. Reservar.
Calentar el resto del agua a 85/90°C.
Verter una parte del agua caliente en la mezcla de agua y almidón.
Ponerlo todo en una cacerola y llevar a ebullición.
Emulsionar con las varillas vertiendo poco a poco sobre el chocolate sin fundir.
Añadir las yemas y mezclar.
Añadir la cantidad grande de almidón y mezclar.
Montar las claras añadiendo todo el azúcar al principio.
Cuando la ganache de base esté entre 35°C y 40°C, incorporar las claras montadas suavemente con la lengua pastelera. Utilizar enseguida.
Cocción sobre tela de silicona, de 16 a 18 minutos a 170°C para 800-1000g de bizcocho para una placa de 40×60cm.



HELADO DE LECHE CONFECTION 80 %

640g Leche entera UHT
35g Leche en polvo 0% MG
45g Azúcar
50g Glucosa en polvo DE33
40g Azúcar invertido
15g Nata UHT 35 %
4g Estabilizante combinado
170g CONFECTION 80 %*
1000g **Peso total**

En este orden, verter la leche en una cacerola o pasteurizadora.
A 25°C, añadir la leche en polvo 0%.
A 30°C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada, azúcar invertido).
A 40°C, incorporar la materia grasa: la nata.
A 45°C, incorporar la mezcla de estabilizante y emulsionante con una parte del azúcar inicial (un 10%).
A 60°C, verter una pequeña parte de la mezcla líquida (dos tercios del peso del chocolate) sobre el chocolate parcialmente fundido mezclando en el centro para crear un núcleo elástico y brillante, señal de una correcta emulsión.
Añadir el resto del líquido poco a poco.
Batir para perfeccionar la emulsión.
Unirlo todo en el recipiente de cocción y pasteurizar todo a 85°C durante 2 minutos.
Homogeneizar la mezcla y enfriar rápidamente a 4°C.
Dejar reposar la mezcla durante un máximo de 6 horas a 4°C.
Mezclar y mantener a una temperatura de entre -6 y -10°C.
Congelar a -30°C.
Almacenar en el congelador a -18°C.

Diferentes intensidades de cacao

Adapte la intensidad de cacao de sus creaciones en función del equilibrio sensorial que busque, preservando el sello típico del origen.

Cuatro recetas Esenciales trabajadas de nuevo en tres intensidades: ganache para tarta, ganache montada, cremoso y mousse. Para cada receta, la intensidad más fuerte está basada en el método actual de Los Esenciales y otras dos intensidades están basadas en un nuevo método realizado por los chefs de la École Valrhona.



RECETAS BASADAS EN EL MÉTODO ACTUAL DE LOS ESENCIALES

La textura se obtiene gracias a la **manteca de cacao** aportada por el chocolate.



RECETAS BASADAS EN UN NUEVO MÉTODO

La textura se obtiene:

- Gracias a la **manteca de cacao** aportada por el chocolate.
- Añadiendo **ingredientes con propiedades texturizantes** (como gelatina, gracila o pectina, como se explica a continuación):
 - > La **gelatina** de origen bovino aporta esta textura deseada.
 - > Procedente del alga Gracilaria, **Gracila** sirve como alternativa vegetal a la gelatina.
 - > La **pectina X58** es el gel más apto para la receta de ganache para tarta.

LA CANTIDAD DE CHOCOLATE UTILIZADA EVOLUCIONA SEGÚN LA INTENSIDAD DE CACAO BUSCADA:

CANTIDAD DE CHOCOLATE UTILIZADA			
GANACHE TARTA	42 %	33 % (pectina)	29 % (pectina)
GANACHE MONTADA	26 %	24 % (gelatina)	22 % (gelatina)
CREMOSO	32 % o 33 % (según el origen Confection)	27 % (gelatina)	21 % (gelatina)
		28 % (gracila)	21 % (gracila)
MOUSSE	25 %	22 % (gelatina)	16 % (gelatina)
		22 % (gracila)	17 % (gracila)

Ganache postres y tartas Confection



- INTENSIDAD +

GANACHE POSTRES Y TARTAS CONFECTION 80 %

250 g Leche entera UHT
185 g Nata UHT 35%
150 g Azúcar invertido
415 g **CONFECTION 80%***

- Calentar la leche con la nata y el azúcar invertido a 80°C.
- Verter poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido, emulsionando con la lengua pastelera.
- Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
- Verter en un bol, filmar a piel y dejar cristalizar idealmente durante 12 horas a 4°C antes de usar.
- Para rellenar una tarta, verter la ganache a unos 30°C.
- Dejar cristalizar las tartas a temperatura ambiente.
- Reservar en la nevera.
- Para los macarons, escudillar la ganache cristalizada y reservar en la nevera durante 1-2 horas antes de congelarla.
- Descongelar a 4°C.

¿Sabía que...? Hay quien puede notar un sabor un poco más dulce procedente del uso del azúcar invertido (contrariamente a la glucosa DE60 utilizada en el nuevo método).



- INTENSIDAD +

GANACHE POSTRES Y TARTAS CONFECTION 80 %

340 g Leche entera UHT
180 g Nata UHT 35%
145 g Glucosa DE60
5 g Pectina X58
330 g **CONFECTION 80%***

- Calentar la leche con la nata, la glucosa y la pectina a 70/75°C.
- Verter poco a poco sobre el chocolate en habas, emulsionando con la lengua pastelera.
- Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
- Verter en una bandeja, filmar a piel y dejar cristalizar idealmente durante 12 horas a 4°C antes de usar.
- Para rellenar una tarta, verter la ganache a unos 30°C.
- Dejar cristalizar las tartas a temperatura ambiente.



- INTENSIDAD +

GANACHE POSTRES Y TARTAS CONFECTION 80 %

355 g Leche entera UHT
185 g Nata UHT 35%
150 g Glucosa DE60
15 g Azúcar
7 g Pectina X58
285 g **CONFECTION 80%***

- Calentar la leche con la nata, la glucosa, el azúcar y la pectina a 70/75°C.
- Verter poco a poco sobre el chocolate en habas, emulsionando con la lengua pastelera.
- Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
- Verter en una bandeja, filmar a piel y dejar cristalizar idealmente durante 12 horas a 4°C antes de usar.
- Para rellenar una tarta, verter la ganache a unos 30°C.
- Dejar cristalizar las tartas a temperatura ambiente.

¿Sabía que...? En las 2 recetas anteriores, la pectina permite que la textura de la ganache se mantenga tras el corte sin notar el lado gelificante en boca.

Ganache montada Confection



- INTENSIDAD +

GANACHE MONTADA CONFECTION 80 %

MEZCLA DE BASE

945 g Leche entera UHT
30 g Fécula de patata
75 g Glucosa DE60

Mezclar en frío un poco de leche con la fécula de patata y reservar.
Calentar el resto de la leche con la glucosa a unos 85/90°C.
Verter una parte de la leche con glucosa caliente sobre la mezcla de leche y fécula.
Ponerlo todo en una cacerola y llevar a ebullición.



GANACHE MONTADA CONFECTION 80 %

1000 g Mezcla de base
470 g CONFECTION 80 %*
360 g Nata UHT 35 %

Pesar la cantidad de la mezcla de base caliente necesaria para la receta.
Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido.
Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
Añadir la nata fría.
Batir de nuevo.
Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4°C.
Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula.



- INTENSIDAD +

GANACHE MONTADA CONFECTION 80 %

MEZCLA DE BASE

945 g Leche entera UHT
30 g Fécula de patata
75 g Glucosa DE60

Mezclar en frío un poco de leche con la fécula de patata y reservar.
Calentar el resto de la leche con la glucosa a unos 85/90°C.
Verter una parte de la leche con glucosa caliente sobre la mezcla de leche y fécula.
Ponerlo todo en una cacerola y llevar a ebullición.



GANACHE MONTADA CONFECTION 80 %

1000 g Mezcla de base
6 g Gelatina en polvo 220 Bloom
30 g Agua para hidratación
450 g CONFECTION 80 %*
400 g Nata UHT 35 %

Pesar la cantidad de la mezcla de base caliente necesaria para la receta y añadir la gelatina hidratada.
Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido.
Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
Añadir la nata fría.
Batir de nuevo.
Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4°C.
Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga.



- INTENSIDAD +

GANACHE MONTADA CONFECTION 80 %

MEZCLA DE BASE

855 g Leche entera UHT
30 g Fécula de patata
70 g Glucosa DE60
135 g Azúcar

Mezclar en frío un poco de leche con la fécula de patata y reservar.
Calentar el resto de la leche con la glucosa y el azúcar a unos 85/90°C.
Verter una parte de la leche con glucosa caliente en la mezcla leche/fécula.
Ponerlo todo en una cacerola y llevar a ebullición.



GANACHE MONTADA CONFECTION 80 %

1000 g Mezcla de base
8 g Gelatina en polvo 220 Bloom
40 g Agua para hidratación
380 g CONFECTION 80 %*
400 g Nata UHT 35 %

Pesar la cantidad de la mezcla de base caliente necesaria para la receta y añadir la gelatina hidratada.
Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido.
Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
Añadir la nata fría.
Batir de nuevo.
Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4°C.
Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga.

Cremoso Confection



- INTENSIDAD +

CREMOSO CONFECTION 80 %

CREMA INGLESA

585 g Leche entera UHT
250 g Nata UHT 35 %
100 g Glucosa DE60
165 g Huevos enteros

Llevar a ebullición la leche con la nata y la glucosa DE60 y verter sobre las yemas.
Cocer todo a 84 °C.
Utilizar enseguida o reservar en la nevera enfriando rápidamente.

CREMOSO CONFECTION 80 %

1000 g Mousse inglesa
CONFECTION 80 %

Pesar la cantidad de crema inglesa caliente necesaria para la receta.
Emulsionar con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.
Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4 °C.

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



-INTENSIDAD+

CREMOSO CONFECTION 80 % (RECETA GELATINA)

CREMA INGLESA

585 g Leche entera UHT
250 g Nata UHT 35 %
100 g Glucosa DE60
165 g Huevos enteros

Llevar a ebullición la leche con la nata y la glucosa DE60.
Verter sobre los huevos. Cocer todo a 84 °C.
Utilizar enseguida o reservar en la nevera enfriando rápidamente.

CREMOSO CONFECTION 80 %

1000 g Crema inglesa
7 g Gelatina en polvo 220 Bloom
35 g Agua para hidratación
390 g CONFECTION 80 %*

Pesar la cantidad de crema inglesa necesaria para la receta, añadir la gelatina hidratada y calentar.
Emulsionar con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.
Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4 °C.

*PARA LA RECETA GRACILA
(ALTERNATIVA A LA GELATINA)*

Sustituir el peso de gelatina y de agua del cremoso por 1 g de Gracila Gel en la crema inglesa.



-INTENSIDAD+

CREMOSO CONFECTION 80 % (RECETA GELATINA)

CREMA INGLESA

560 g Leche entera UHT
240 g Nata UHT 35 %
95 g Glucosa DE60
45 g Azúcar
160 g Huevos enteros

Llevar a ebullición la leche con la nata, el azúcar y la glucosa DE60.
Verter sobre los huevos. Cocer todo a 84 °C.
Utilizar enseguida o reservar en la nevera enfriando rápidamente.

CREMOSO CONFECTION 80 %

1000 g Crema inglesa
7 g Gelatina en polvo 220 Bloom
35 g Agua para hidratación
280 g CONFECTION 80 %*

Pesar la cantidad de crema inglesa necesaria para la receta, añadir la gelatina hidratada y calentar.
Emulsionar con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.
Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4 °C.

*PARA LA RECETA GRACILA
(ALTERNATIVA A LA GELATINA)*

Sustituir el peso de gelatina y de agua del cremoso por 2 g de Gracila Gel en la crema inglesa.

Truco: en las 2 recetas de cremoso anteriores, trabajar bien rompiendo el gel del cremoso antes de poder escudillar para obtener un resultado liso y brillante.

Mousse inglesa Confection



-INTENSIDAD+

MOUSSE INGLESA CONFECTION 80 %

CREMA INGLESA DE BASE PARA MOUSSE

385 g	Leche entera UHT	·	Llevar a ebullición la leche y la glucosa DE60 y verter sobre las yemas.
80 g	Glucosa DE60	·	Cocer a 84°C y batir para homogeneizar.
80 g	Yemas	·	Utilizar enseguida o enfriar rápidamente y reservar en la nevera.

MOUSSE INGLESA CONFECTION 80 %

500 g	Crema inglesa de base	·	Pesar la cantidad de crema inglesa caliente necesaria para la receta.
450 g	CONFECTION 80 %*	·	Emulsionar con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.
850 g	Nata UHT 35 %	·	Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
		·	Comprobar la temperatura (45/47 °C para los chocolates negros) y, con la lengua pastelera, incorporar la nata montada poco a poco y delicadamente.
		·	Utilizar enseguida y congelar.



-INTENSIDAD+

MOUSSE INGLESA CONFECTION 80 % (RECETA GELATINA)

CREMA INGLESA DE BASE PARA MOUSSE

385 g	Leche entera UHT	·	Llevar a ebullición la leche y la glucosa DE60 y verter sobre las yemas.
80 g	Glucosa DE60	·	Cocer a 84°C y batir para homogeneizar.
80 g	Yemas	·	Utilizar enseguida o enfriar rápidamente y reservar en la nevera.

MOUSSE INGLESA CONFECTION 80 %

500 g	Crema inglesa de base	·	Pesar la cantidad de crema inglesa caliente necesaria para la receta y añadir la gelatina
6 g	Gelatina en polvo 220 Bloom	·	hidratada.
30 g	Agua para hidratación	·	Emulsionar con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.
400 g	CONFECTION 80 %*	·	Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
880 g	Nata UHT 35 %	·	Comprobar la temperatura (45/47 °C para los chocolates negros) y, con la lengua pastelera, incorporar la nata montada poco a poco y delicadamente.
		·	Utilizar enseguida y congelar.

PARA LA RECETA GRACILA
(ALTERNATIVA A LA GELATINA)

Sustituir el peso de gelatina y de agua de la mousse inglesa por 2g de Gracila Gel en la crema inglesa.



-INTENSIDAD+

MOUSSE INGLESA CONFECTION 80 % (RECETA GELATINA)

CREMA INGLESA DE BASE PARA MOUSSE

345 g	Leche entera UHT	·	Llevar a ebullición la leche con el azúcar y la glucosa DE60 y verter sobre las yemas.
55 g	Azúcar	·	Cocer a 84°C y batir para homogeneizar.
70 g	Glucosa DE60	·	Utilizar enseguida o enfriar rápidamente y reservar en la nevera.
70 g	Yemas	·	

MOUSSE INGLESA CONFECTION 80 %

500 g	Crema inglesa de base	·	Pesar la cantidad de crema inglesa caliente necesaria para la receta y añadir la gelatina
8 g	Gelatina en polvo 220 Bloom	·	hidratada.
40 g	Agua para hidratación	·	Emulsionar con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.
280 g	CONFECTION 80 %*	·	Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
880 g	Nata UHT 35 %	·	Comprobar la temperatura (45/47 °C para los chocolates negros) y, con la lengua pastelera, incorporar la nata montada poco a poco y delicadamente.
		·	Utilizar enseguida y congelar.

PARA LA RECETA GRACILA
(ALTERNATIVA A LA GELATINA)

Sustituir el peso de gelatina y de agua de la mousse inglesa por 4g de Gracila Gel en la crema inglesa.



Con **COMPOZ**, entre en la nueva era de la emoción de chocolate. Guiado por el Valrhona Lab, combine **CONFECTION** con las bases de leche, dulces y especiadas **COMPOZ** para crear su chocolate a medida. ¡Únase al movimiento!

