

PASSEND ZUR JAHRESZEIT

FÖRDERN SIE IHREN ABSATZ
UND VERLEIHEN SIE IHRER
KREATIVITÄT FLÜGEL –
DAS GANZE JAHR ÜBER

Editorial

Jede Jahreszeit ist eine Chance, die es zu nutzen gilt. Von Aromakräutern bis hin zu Superfood und saisonalen Erzeugnissen: Valrhona begleitet Sie, um das Jahr durch gesellige und emotionsgeladene Stunden zu prägen.

Dank der Jahreszeiten können Sie einen gewissen Rhythmus in Ihr Angebot bringen, Neuheiten anbieten und vor allem die Qualität Ihrer Erzeugnisse in den Vordergrund stellen, und das alles im Einklang mit dem Zyklus der Natur.

In dieser Broschüre finden Sie saisonale Rezepte von den Chef-Pâtissiers der École Valrhona sowie Tipps und Tricks, die Sie sich aneignen können, um Ihre Geschäfte zu beleben, Ihren Absatz zu fördern und Ihre Kreativität anzuregen.

Frühlingsknospen, Sommersonne, Herbstfarben, Winterkälte ... Inspiration gibt es überall – beobachten Sie die Natur, und dann sind Sie an der Reihe!



VALRHONA

Die Konditoren der École Valrhona (Tain D'Hermitage), die an den Rezepten in diesem Booklet mitgewirkt haben



Jérémy Aspa



Baptiste Blanc



David Briand

Vor fast 30 Jahren gründete Frédéric Bau die École Valrhona mit dem Ziel, exzellentes fachliches Können an möglichst viele Menschen weiterzugeben. Heute hat sie weltweite Standorte – in Tain l'Hermitage, Paris, Tokio und New York.

Perfektionierung von Fertigkeiten, Bereicherung des fachlichen Könnens, Erweiterung der Schokoladenkultur usw. Die École ist ein regelrechtes Kompetenzzentrum für Schokolade, ein Ort, an dem man sich ausdrücken, kreativ sein und anderen Menschen begegnen kann. Sie steht „Handwerkern des Geschmacks“ aus der ganzen Welt offen.

Der Antrieb für die 30 Chef-Pâtissiers der École Valrhona heißt Wagemut. Sie begleiten Fachleute auf ihrem Weg und helfen ihnen dabei, ihre Einzigartigkeit ans Licht zu bringen und ihr Netzwerk zu erweitern.



03

ENTDECKEN SIE DIE FARBEN UND GESCHMACKS-RICHTUNGEN DES HERBSTES NEU

S 22
Tipps zur Jahreszeit

S 24
Rezept für
Handwerksmeister
Kastanien-Genuss

Rezept für
Restaurantbetreiber
Schokoladen-
Dreierlei

01

IM FRÜHLING ERWACHT DIE NATUR

S 06
Tipps zur Jahreszeit

S 08
Rezept für
Handwerksmeister
Erste Erdbeeren

Rezept für
Restaurantbetreiber
Umwerfend!

02

VITAMINE AUFTANKEN IM SOMMER

S 14
Tipps zur Jahreszeit

S 16
Rezept für
Handwerksmeister
Eisgenuss mit
Vitaminen

Rezept für
Restaurantbetreiber
Fruchtige
Leckerei

04

IM WINTER STEHT ALLES IM ZEICHEN DES COCOONING

S 30
Tipps zur Jahreszeit

S 32
Rezept für
Handwerksmeister
Snacks für
die Kaminecke

Rezept für
Restaurantbetreiber
Zurück in
die Kindheit

Erwecken Sie die Natur

INHALT

S. 06
Tipps zur Jahreszeit

S. 08
Rezept für Handwerksmeister
Erste Erdbeeren

S. 10
Rezept für Restaurantbetreiber
Umwerfend!



TIPPS ZUR JAHRESZEIT

Machen Sie im Frühling Platz für die Natur!

Verfeinern Sie Ihre Gerichte im Frühling – der Jahreszeit, in der sich alles erneuert – mit Kräutern und lassen Sie Ihr Geschäft mit Blumendekor in neuem Glanz erstrahlen.

FOOD

1. WAGEN SIE AROMAKRÄUTER UND BLUMIGE NOTEN!

Überraschen Sie Ihre Kunden, indem Sie Ihre Rezepte mit Kräutern verfeinern.



- › Die **Minze** mit dem erfrischenden Geschmack wird Ihre herzhaften und süßen Speisen wunderbar zur Geltung bringen.
- › Der **Thymian** mit seinem kräftigen Aroma ist einer der Bestandteile, die untrennbar mit dem Kräutersträußchen verbunden sind.
- › Der **Basilikum** mit den verdauungsfördernden Kräften steht symbolisch für die italienische Küche.
- › Der **Rosmarin**, eine Pflanze mit entgiftender Wirkung, wird Ihre Desserts beleben!

Lassen Sie sich von den größten Köchen inspirieren!



› Erdbeertorte mit **Estragon** von **Thierry Merville**.



› Feigen mit Honig und **Dill** von **Anne-Sophie Pic**.



› Ananasfrische mit **Salbei** und Pfefferkörnern von **Benoît Charvet**.

KOMMUNIZIEREN SIE IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN!



Hashtags der Saison:
#foodspring (83 000)
#springvibes (562 000)
#yummy (123 Mio.)

DEKO

2. DEKORIEREN SIE IHR GESCHÄFT UND IHRE VERPACKUNGEN MIT BLUMEN



Wählen Sie eine blumige Deko und frühlingshafte Accessoires.



Verzieren Sie Ihre Verpackungen mit Blüten oder Blättern.

DIY – DAS TUTORIAL

Blumengesteck



Fertigen Sie selbst ein Blumengesteck an:
› Schneiden Sie einen Draht auf die Länge Ihres Kopfumfangs
› Binden Sie kleine Blumensträuße und verbinden Sie sie mit Floratape

EVENT

3. LOCKEN SIE IHRE KUNDEN NACH DRAUSSEN



Gestalten Sie Ihr Geschäft

• Ein Stehtischbereich auf der Terrasse oder auch in der Nähe des Schaufensters, für ein schnelles Mittagessen. Richten Sie eine „Salatbar“ ein, an der sich Ihre Gäste ihre Teller aus saisonalen Zutaten selbst zusammenstellen und somit Genuss und hochwertige Produkte miteinander verbinden können.



Bieten Sie ein Picknick-Schlemmermenü an!

• Ein Sandwich oder ein Salat mit Entenbrust und **Blauschimmelkäse**, dazu gibt's ein Snack-Dessert mit Himbeeren und Eisenkraut und ein Getränk nach Wahl.



Passen Sie Ihr Angebot der Jahreszeit an

• Bunte Verpackungen, kleine personalisierte Geschenkkärtchen, Veilchenlimonade zur Selbstbedienung.

Erste Erdbeeren



ERDBEERTÖRTCHEN PISTAZIE-VANILLE

Ein Original-Rezept von Jérémy Aspa



Für 6 Tartes mit einem Ø von 16 cm

Namelaka Opalys Vanille

140 g	Ultrahoherhitze Vollmilch
2	Vanilleschoten
7 g	Glukose DE 38/40
3,5 g	Gelatinepulver 220 Bloom
18 g	Hydratwasser
250 g	OPALYS 33 %
270 g	Ultrahoherhitze Sahne 35 %

Die Milch mit den ausgekratzten Vanilleschoten zum Kochen bringen. Für etwa 2 Stunden ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren und das Gewicht der Milch auffüllen. Die Vanille-Milch mit der Glukose erhitzen. Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen. Nach und nach in die zerlassene Schokolade gießen. Vermischen, um die Emulsion fertigzustellen. Die kalte flüssige Sahne unterrühren. Erneut vermischen. Das Ganze idealerweise eine Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Schaumige Ganache-Creme Inspiration Erdbeere

140 g	Erdbeerfruchtmark
15 g	Glukose DE 38/40
15 g	Invertzucker
250 g	INSPIRATION ERDBEERE
460 g	Ultrahoherhitze Sahne 35 %

Das Fruchtmark mit der Glukose und dem Invertzucker erhitzen. Die heiße Mischung nach und nach in die zerlassene Fruchtkuvertüre geben. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Die kalte flüssige Sahne unterrühren. Erneut vermischen. Kühlstellen und kristallisieren lassen, idealerweise eine Nacht lang. Aufschlagen.

Weiches Biskuit mit Pistazie

160 g	Rohe Pistazien aus dem Iran
30 g	Reine Pistazienpaste
130 g	Streuzucker
240 g	Eier
65 g	Tourierbutter 84 %
50 g	Eiweiß
30 g	Streuzucker

Die Pistazien, die Pistazienpaste und den Zucker mit der Küchenmaschine vermengen und dann die Eier hinzufügen, um das Ganze aufzuschlagen (etwa 10 Minuten). Ganz zum Schluss die weiche Butter unterheben. Gleichzeitig das Eigelb mit dem Streuzucker steif schlagen. Die beiden Massen behutsam vermengen.

Mandel-Mürbeteig

740 g	Weizenmehl mittlerer Type
380 g	Tourierbutter 84 %
280 g	Puderzucker
95 g	Blanchierte gemahlene Mandeln
5 g	Salz
160 g	Eier

Trockene Zutaten mit den Fingerspitzen mit den kalten Butterwürfeln verkneten. Sobald die Masse keine Stücke mehr aufweist, die kalten Eier hinzufügen. Aufhören, sobald ein glatter Teig entstanden ist. Kühl stellen oder sofort ausrollen. Bei 150 °C im Ofen backen.

Tipp: Sie können natürlich die bei Ihrer täglichen Produktion anfallenden Abfälle Ihres Mürbeteiggebäcks verwenden.

Gepresster Mürbeteig Inspiration Erdbeere

200 g	Mandel-Mürbeteig
140 g	Éclat d'Or
200 g	INSPIRATION ERDBEERE

Den gebackenen Mürbeteig im Rührgerät zerkleinern und Éclat d'Or und die zerlassene Fruchtkuvertüre hinzugeben.

Spritzguss Absolu

450 g	Absolu Cristal
45 g	Wasser

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser zum Kochen bringen. Sofort im Anschluss mit einer Pistole bei etwa 80 °C aufsprühen.

Fertigstellen und Anrichten

Die Namelaka und die schaumige Ganache-Creme zubereiten und in den Kühlschrank stellen. Den Mürbeteig zubereiten und 2,5 mm dick zwischen zwei Blättern Tortenrandfolie verstreichen und einfrieren. Mit einem Spritzbeutel mit Tülle Nr. 9 Namelaka-Kugeln (à 110 g) in einen Ring mit einem Durchmesser von 14 cm geben. Einfrieren.

Die schaumige Ganache-Creme mit einem Spritzbeutel mit Feingebäck-Tülle Nr. 10 ungleichmäßig auf die Namelaka geben (siehe Abbildung). Einfrieren.

Aus der Form lösen und eine Schicht Spritzguss Absolu aufsprühen. Die Tartes mit Teig belegen und mit einem Ring von 14 cm Durchmesser einen Taler ausstechen, um den Tarteboden zu durchbrechen. Die Teigreste bei 160 °C für etwa 15 Minuten backen.

Den gepressten Mürbeteig zubereiten und 90 g davon in einen Ring mit einem Durchmesser von 14 cm geben. Kalt stellen.

Den Tarteboden 10 Minuten bei 160 °C vorbacken. Das weiche Biskuit mit Pistazien zubereiten, 110 g in jeden Tarteboden geben und bei 160 °C für etwa 15 Minuten backen. Direkt nach dem Backen den gepressten Mürbeteigtaler auf das Biskuit legen. Beiseitestellen.

Die Tarte umdrehen und den Namelaka-Ring und die schaumige Ganache-Creme dort anrichten, wo man das Biskuit sieht.

Mit geviertelten Erdbeeren und einem „personalisierten Dekor Ihres Logos“ verzieren.

VALRHONA: Opalys 33 % (8118) – Inspiration Erdbeere (15391) – Éclat d'Or (8029) – Absolu Cristal (5010).

VALRHONA SIGNATURE: Personalisiertes Dekor.

SOSA: Reine Pistazienpaste (16655).

Umwerfend!



UMGEDREHTE ERDBEERTARTE PISTAZIE-VANILLE

Ein Original-Rezept von *Jérémy Aspa*



Für 24 Desserts

Namelaka Opalys Vanille

180 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
2	Vanilleschoten
10 g	Glukose DE 38/40
5 g	Gelatinepulver 220 Bloom
20 g	Hydratwasser
330 g	OPALYS 33 %
350 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

Die Milch mit den ausgekratzten Vanilleschoten zum Kochen bringen. Für etwa 2 Stunden ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren und das Gewicht der Milch auffüllen. Die Vanille-Milch mit der Glukose erhitzen. Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen. Nach und nach in die zerlassene Schokolade gießen. Vermischen, um die Emulsion fertigzustellen. Die kalte flüssige Sahne unterrühren. Erneut vermischen. Das Ganze idealerweise eine Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Schaumige Ganache-Creme Inspiration Erdbeere

100 g	Erdbeerfruchtmark
10 g	Glukose DE 38/40
10 g	Invertzucker
240 g	INSPIRATION ERDBEERE
340 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

Das Fruchtmark mit der Glukose und dem Invertzucker erhitzen. Die heiße Mischung nach und nach in die zerlassene Fruchtkuvertüre geben. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Die kalte flüssige Sahne unterrühren. Erneut vermischen. Kühlstellen und kristallisieren lassen, idealerweise eine Nacht lang. Aufschlagen.

Mandel-Mürbeteig

740 g	Weizenmehl mittlerer Type
380 g	Tourierbutter 84 %
280 g	Puderzucker
95 g	Blanchierte gemahlene Mandeln
5 g	Salz
160 g	Eier

Trockene Zutaten mit den Fingerspitzen mit den kalten Butterwürfeln verkneten. Sobald die Masse keine Stücke mehr aufweist, die kalten Eier hinzufügen. Aufhören, sobald ein glatter Teig entstanden ist. Kühl stellen oder sofort ausrollen. Bei 150 °C im Ofen backen.

Gepresster Mürbeteig Inspiration Erdbeere

200 g	Mandel-Mürbeteig
140 g	Éclat d'Or
200 g	INSPIRATION ERDBEERE

Den gebackenen Mürbeteig im Rührgerät zerkleinern und Éclat d'Or und die zerlassene Fruchtkuvertüre hinzugeben.

Weiches Biskuit mit Pistazie

170 g	Pistazien
70 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
20 g	Mehl T55
240 g	Eiweiß

Die Pistazien mit der Milch vermengen. Filtern. Mehl hinzufügen, vermischen und mit dem flüssigen Eiweiß verrühren. In ein Siphon gießen. 2 N2O-Patronen einlegen. In den Boden der Plastikbecher mit der Schere 4 Einschnitte machen. Mit etwa 30 g Masse befüllen. 1 Minute bei 1 000 Watt in der Mikrowelle garen. Einfrieren, dann aus der Form lösen.

Erdbeer-Marinade mit Zitrusnoten

120 g	Erdbeerfruchtmark
25 g	Streuzucker
30 g	Pink-Grapefruit-Saft
3 g	Timut-Pfeffer
230 g	Erdbeeren

Erdbeerfruchtmark, Zucker, Grapefruitsaft und Timut-Pfeffer zum Köcheln bringen. Für 5 Minuten ziehen lassen, bevor die Pfefferkörner entfernt werden. Die zuvor in feine Würfel geschnittenen Erdbeeren hinzugeben. In den Kühlschrank stellen.

Erdbeersorbet

170 g	Wasser
90 g	Streuzucker
35 g	Glukosepulver DE33
1,5 g	Stabilisator
300 g	Erdbeerfruchtmark

Das Wasser auf 40 °C erhitzen, dann alle Zucker und den Stabilisator hinzugeben. Zum Kochen bringen. Schnell abkühlen. Eine Nacht im Kühlschrank reifen lassen. Das aufgetaute Erdbeerfruchtmark zu dem Sirup geben, alles mixen und in der Eismaschine verarbeiten.

Fertigstellen und Anrichten

Die Namelaka, die schaumige Ganache-Creme, die Marinade, das Sorbet und das weiche Biskuit zubereiten. Den Mürbeteig zubereiten und 2,5 mm dick zwischen zwei Blättern Tortenrandfolie verstreichen und einfrieren. Die Tarte-Böden mit Hilfe eines Ringes von 11 cm Durchmesser mit Teig belegen. Mit diversen Ausstechformen verschiedene Formen aus dem Boden ausstechen, um ihn zu durchbrechen. Die Tartes und die Teigreste bei 160 °C für etwa 15 Minuten backen, um den gepressten Mürbeteig zuzubereiten. Anrichten: Eine Ausstechform mit einem Durchmesser von 10 cm auf den Teller legen und mit einem Spritzbeutel (Tülle Nr. 8) 35 g Namelaka spiralförmig aufspritzen. An den Rand der Namelaka einen Ring aus schaumiger Ganache-Creme anrichten (mit Spritzbeutel mit Tülle Nr. 10, 25 g). Einige Splitter gepressten Mürbeteigs auf die Namelaka geben und die Ausstechform entnehmen, bevor das Ganze mit dem Tarteboden bedeckt wird (siehe Abbildung). Die Erdbeermarinade (15 g) sowie drei Stücke weiches Biskuit auf den Teller geben. Zuletzt mit einer Kugel Erdbeersorbet und einem „personalisierten Dekor Ihres Logos“ verzieren.

VALRHONA: Opalys 33 % (8118) – Inspiration Erdbeere (15391) – Éclat d'Or (8029).
VALRHONA SIGNATURE: Personalisiertes Dekor.

Vitamine auftanken

INHALT

S. 14
Tipps zur Jahreszeit

S. 16
Rezept für Handwerksmeister
Eisgenuss mit Vitaminen

S. 18
Rezept für Restaurantbetreiber
Fruchtige Leckerei



TIPPS ZUR JAHRESZEIT

Vitamine auftanken? Wir haben die Rezepte!

Setzen Sie im Sommer auf die Qualität Ihrer Ausgangszutaten! So tanken Sie jede Menge Vitamine und unterstützen die lokale Wirtschaft. Das ist gut für Körper und Umwelt – regen Sie Ihre Kunden zum Auftanken an, damit sie das ganze Jahr über in Form bleiben!

KOMMUNIZIEREN SIE IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN!



Hashtags der Saison:

- #vitamin (3 Mio.)
- #healthyfood (49 Mio.)
- #holidays (52 Mio.)

FOOD

1. AN ERSTER STELLE STEHT DIE WAHL DER ZUTATEN!



! Saisonale Früchte im Mittelpunkt

Johannisbeere, Himbeere, Erdbeere, Mirabelle, Sauerkirsche ... Die besten Früchte finden Sie gleich um die Ecke, also kaufen Sie regional!

! Entscheiden Sie sich für Superfood

Superfood, das sind Zutaten mit einem hohen Nährstoffpotenzial. Super-Obst, Super-Algen und Super-Beeren nehmen Instagram in Beschlag.



3 Trend-Rezepte der Saison:

! Frozen Yogurt

Für ein Joghurteis braucht es nicht mehr als Joghurt und Zucker, und dann können Sie nach Lust und Laune die Toppings probieren.



! Smoothie Bowl

Ein Smoothie, verfeinert mit frischen Früchten und karamellisierten Mandelsplittern.



! Müsli

Knuspriges Müsli mit frischem Obst und Pflanzenmilch oder Frischkäse.



DEKO

2. HOLEN SIE DIE SONNE IN IHR GESCHÄFT



Legen Sie Obst in Ihrem Geschäft aus und sorgen Sie so für ein fruchtig-frisches Ambiente!



Korbgeflechte und Goldtöne für eine Deko, die an Urlaub erinnert!



Bieten Sie ein sommerliches Erfrischungsgetränk zu Ihren Menüs und Speisen an, von dem sich Ihre Gäste selbst bedienen können.

DIY - DAS TUTORIAL

Bunt verpackt



- › Schneiden Sie aus einem farbigen Blatt Papier dekorative Formen aus.
- › Stechen Sie ein Loch in die Form und ziehen Sie ein Band oder eine Bastschnur hindurch.
- › Binden Sie ein Band um die Verpackung und verzieren Sie es mit der gewählten Sommerdeko.



EVENT

3. PLANEN SIE TERMINE, AN DENEN ETWAS LOS IST



! Zeit für Aperitif

Bereiten Sie originelle und saisonale Aperitif-Rezepte für Ihre Kunden zu.

- Kleine Häppchen aus Kirschtomaten mit Schokolade, bestreut mit Sesam- und Mohnkörnern.
- Avocadosaft mit einem Hauch Schokolade.



! Die Picknick-Box

Erfinden Sie passende Kombinationen für die Picknick-Box – für den neuen Genuss zum Aperitif. Kombinationen aus kleinen, schnellen und raffinierten Häppchen ...

- Schokoladentafel oder Gewürztaler: Chili, Ingwer, 4 Gewürze ...
- Käseplatte mit mit Schokolade ummantelten Nüssen und Trockenfrüchten (Haselnuss, Feige und Aprikose).

Eisgenuss mit Vitaminen

VERANO FRESCO

Ein Original-Rezept von David Briand



Für 6 Desserts mit einem Ø von 16 cm

Knuspriges Eisdessert

255 g **Éclat d'Or**
255 g **Gehackte Röstmandeln**
45 g **Geklärte flüssige Butter**
195 g **Mandel-Praliné 70 % fruchtig**

Die Pralinémasse und die geklärte flüssige Butter vermischen, Éclat d'Or und die gehackten, gerösteten Mandeln hinzufügen.

Himbeersorbet

160 g **Wasser**
70 g **Glukosepulver DE33**
175 g **Streuzyucker**
4 g **Stabilisator**
790 g **Himbeerfruchtmark**

Wasser in einen Kochtopf geben. Auf 40 °C erhitzen und Glukose-Pulver, Zucker und den zuvor mit einer kleinen Menge Streuzucker vermengten Stabilisator hinzufügen. Alles aufkochen. Die Mischung schnell auf 4 °C abkühlen und dann für 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Aufdrehen Himbeerfruchtmark und Sirup vermengen. In der Eismaschine mischen und aufdrehen.

Geeister Himbeer-Coulis

95 g **Himbeerfruchtmark**
25 g **Wasser**
65 g **Streuzyucker**
55 g **Glukose DE 60**
2,5 g **Himbeerlikör**
2,5 g **Zitronensäure**

Fruchtmark mit 10 % Zucker. Zucker, Glukose und Wasser bei 160 °C kochen. Mit dem Himbeerfruchtmark ablöschen. Alkohol und Zitronensäurelösung hinzufügen.

Milcheis Inspiration Mandel

950 g **Ultrahoherhitzte Vollmilch**
45 g **Magermilchpulver 1 % Fett**
60 g **Streuzyucker**
85 g **Glukosepulver DE33**
5,6 g **Kombinierter Stabilisator**
250 g **INSPIRATION MANDEL**

Die Milch erhitzen. Bei 25 °C das Milchpulver hinzufügen. Bei 30 °C den verschiedenen Zucker hinzufügen (Zucker, Glukose-Pulver). Bei 45 °C das Gemisch aus Stabilisator und zugesetztem Emulgator mit einem Teil der ursprünglichen Zuckermenge (rund 10 %) hinzugeben. Bei 60 °C einen kleinen Teil der Flüssigkeit (2/3 des Gewichts der Inspiration Mandel) auf die teilweise zerlassene Inspiration Mandel geben. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Die restliche Flüssigkeit hinzufügen. Alles zusammen bei 85 °C für 2 Minuten pasteurisieren und den Mix anschließend schnell auf +4 °C abkühlen. 12 Stunden lang bei 4 °C ruhen lassen. Bei -6 bis -10 °C in der Eismaschine mischen und aufdrehen.

Zitronen-Honig-Eisschaum

205 g **Ultrahoherhitzte Sahne 35 %**
5 g **Geriebene Zitronenschalen**
100 g **Eiweiß**
3,5 g **Eiweißpulver**
80 g **Streuzyucker**
16 g **Invertzucker**
50 g **Glukose DE 38/40**
100 g **Mineralwasser**
25 g **Millefleurs-Honig**
12 g **Limoncello**

Die Schalen in der Sahne ziehen lassen. Eiweiß, Trockeneiweiß, Streuzucker, Invertzucker und Glukose schaumig schlagen. Wasser, Honig und Limoncello hinzufügen. Weiter aufschlagen. Durch ein feines Sieb streichen und das Gewicht der Sahne korrigieren, anschließend aufschlagen. Die beiden Massen vorsichtig miteinander vermischen. Sofort eingießen.

Glasur zum Aufsprühen bei niedriger Temperatur

100 g **Wasser**
100 g **Traubenzucker**
35 g **Glukose DE 60**
510 g **Absolu Cristal**

Wasser, Dextrose und Glukose DE60 mischen und aufkochen. Auf den Überguss Absolu Cristal gießen und vermischen. Glasur bei einer Temperatur von ca. 25 °C aufsprühen.

Fertigstellen und Anrichten

Das Himbeersorbet, das Himbeercoulis und das Milcheis Inspiration Mandel zubereiten und beiseitestellen. Die Knuspermasse zubereiten und jeweils 120 g in Ringformen von 14 cm Durchmesser geben. Leicht andrücken und in den Kühlschrank stellen. Mit einem Spritzbeutel mit glatter Tülle Nr. 10 Himbeersorbet-Kugeln (à 130 g) auf die Knuspermasse geben und in den Gefrierschrank stellen. Mit Hilfe eines Spritzbeckens ohne Tülle in die Vertiefungen des Himbeersorbets 40 g Himbeercoulis geben. Einfrieren. Mit einem Spritzbeutel mit Tülle Nr. 10 Kugeln (à 170 g) vom Milcheis Inspiration Mandel direkt auf den bestehenden Aufbau geben. Einfrieren. Einen mit Schutzfolie versehenen Ring mit einem Durchmesser von 16 cm für etwa 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Die Zitronen-Honig-Eismasse zubereiten und 90 g direkt in den Ring gießen. Den Einsatz ablegen, wobei darauf zu achten ist, dass sich die Knuspermasse oben befindet (umgekehrter Aufbau). Einfrieren. Die Desserts aus den Ringen nehmen und mit einem Spritzbeutel mit Tülle Nr. 12 Milcheis- und Sorbetkugeln (à etwa 60 g) ungleichmäßig darauf verteilen. Mit einem in heißem Wasser erwärmten Löffel jede Kugel leicht aushöhlen. Einfrieren. Die Glasur zubereiten und die Desserts besprühen. Die vorkristallisierte Inspiration Mandel-Kuvertüre zwischen zwei Transferfolien streichen und mit einer gezahnten Ausstechform Taler ausstechen. Kristallisieren lassen und auf die Desserts legen. Zuletzt mit einem „personalisiertem Dekor Ihres Logos“ verzieren.

VALRHONA: Éclat d'Or (8029) – Geklärte flüssige Butter (5009) – Mandel-Praliné 70 % fruchtig (9015) – Absolu Cristal (5010).
VALRHONA SIGNATURE: Personalisiertes Dekor.

Fruchtige Leckerei



GENOLA

Ein Original-Rezept von Baptiste Blanc



Für 24 Desserts

Mehlbutter

80 g Tourierbutter 84 %
20 g Mehl T45

Die weiche Butter mit dem Mehl vermengen.

Pain de Gênes Mandel

395 g Marzipan Provence 50 %
385 g Eier
75 g Mehl T45
5 g Backpulver
40 g Geklärte flüssige Butter

Lauwarmes Marzipan mit der Hälfte der Eier auflockern, schaumig rühren und zum Schluss den Rest hinzufügen. Sobald die Mischung schaumig ist, einen kleinen Teil davon beiseitestellen, um ihn später zur flüssigen Butter hinzuzufügen. Beide Massen vermengen und das miteinander gesiebte Mehl und Backpulver zur Mischung geben. Bei 170/180 °C im Ofen backen.

Spritzguss Absolu

220 g Absolu Cristal
22 g Wasser

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser zum Kochen bringen. Sofort im Anschluss mit einer Pistole bei etwa 80 °C aufsprühen.

Kalingo-Gelee

515 g Ultrahocherhitzte Vollmilch
2,5 g Pektin X58
35 g Streuzucker
170 g KALINGO 65 %

Den Zucker und das Pektin X58 vermischen. Die Milch lauwarm erhitzen und mit einem Schneebesen das Zucker-Pektin-Gemisch beimengen. Die Mischung unter Rühren aufkochen. Einen Teil der warmen Milch auf die gehackte Kuvertüre geben und mit dem Teigspatel vermischen, sodass ein elastischer Kern entsteht, der den Beginn der Emulsionsbildung anzeigt. Weiterhin die Milch hinzugießen; dabei darauf achten, dass die Emulsion bis zum Ende des Mischvorgangs erhalten bleibt. Kurz abkühlen lassen (auf 30 °C) und in die Form gießen. Für eine spätere Verwendung das Gelee auf 60 °C erhitzen, um es dann bei 30 °C zu verwenden.
Dieses Gelee kann nicht eingefroren werden.

Beerenkompott

245 g Verschiedene Beeren
45 g Himbeerfruchtmark
45 g Johannisbeerfruchtmark
45 g Sauerkirschfruchtmark
125 g Absolu Cristal

Das aufgetaute Fruchtmark mit dem Absolu Cristal vermischen. Die Beerenmischung hinzugeben. In den Kühlschrank stellen.

Beeren sorbet

100 g Wasser
45 g Glukosepulver DE33
110 g Streuzucker
2,5 g Stabilisator SE 64
495 g Beerenfruchtmark

Das Wasser auf 40 °C erhitzen und Glukose-Pulver, Zucker und den zuvor mit einer kleinen Menge Streuzucker vermengten Stabilisator hinzufügen. Alles aufkochen. Die Mischung schnell auf 4 °C abkühlen und dann für 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Aufdrehen Fruchtmark und Sirup vermengen. In der Eismaschine mischen und aufdrehen.

Fertigstellen und Anrichten

Beerenkompott zubereiten und in den Kühlschrank stellen. Das Pain de Gênes zubereiten und in einer zuvor gebutterten (Mehlbutter) und mit einer Krone aus Mandelblättchen verzierten, antihafbeschichteten Form mit einem Durchmesser von 10 cm und einer Höhe von 2 cm backen.

In die Mitte der Form einen kleinen, ebenfalls gebutterten Ring mit einem Durchmesser von 4,5 cm legen, um eine Pain-de-Gênes-Krone zu erhalten.

Mit Hilfe eines Spritzbeutels mit 12-mm-Lochtülle in jede Form etwa 35 g Pain de Gênes spritzen und backen.

Schokoladengelee anfertigen und 100 g zwischen zwei Ringe mit einem Durchmesser von 12 und 16 cm gießen. Kalt stellen.

Mit Hilfe der vorkristallisierten Kalingo 2 cm breite Schokoladenringe mit einem Durchmesser von 12 und 16 cm anfertigen, bei 16 °C kristallisieren lassen. Das Pain de Gênes mit Spritzguss Absolu überziehen und in die Tellermitte legen.

Den Ring aus Schokoladengelee in drei gleich große Teile schneiden und einen davon auf den Teller legen (siehe Abbildung).

Anschließend die 3 auf die gewünschte Länge geschnittenen Schokoladenringe auf den Teller legen, um Bewegung ins Spiel zu bringen (siehe Abbildung). Dann den letzten Bereich zwischen den Ringen mit etwa 25 g Beerenkompott füllen und darauf eine Kugel Beeren sorbet geben. Zuletzt mit einem „personalisiertem Dekor Ihres Logos“ verzieren.

Entdecken Sie **Farben** **und Geschmacks-** **richtungen neu**



INHALT

S. 22
Tipps zur Jahreszeit

S. 24
Rezept für Handwerksmeister
Kastanien-Genuss

S. 26
Rezept für Restaurantbetreiber
Schokoladen-Dreierlei



HERBST

03

TIPPS ZUR JAHRESZEIT

Warme Aromen des Herbstes

Bieten Sie im Herbst neue Aromen zur Verkostung an, und zwar mit herzhaft-süßen Kombinationen aus saisonalen Erzeugnissen, wie zum Beispiel Kürbis, Walnüssen und Haselnüssen.

FOOD

1. SPIELEN SIE MIT AROMEN

I Kombinieren Sie saisonales Gemüse mit Schokolade

Gegrilltes Geflügelfilet, Süßkartoffelgratin, Xocopili-Soße.


I Nutzen Sie das Potential der Kastanie, der Starzutat der Jahreszeit

Financier mit Kastanienmehl, glasierte Maronensplitter.


I Denken Sie an handwerklich zubereitete Herbstkonfituren

Kastanien-Chutney, Feigenkonfitüre und Zimt.



Crêpes, Waffeln, Berliner ... Legen Sie köstliche saisonale Klassiker neu auf.

I Schlemmer-Waffeln

Biskélia oder Caramélia auf dem Nachmittagsimbiss-Menü.

I Schokoladen-Lutscher

In Form von Herbstblättern, wobei Sie mit den verschiedenen Schokoladenfarben spielen.


KOMMUNIZIEREN SIE IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN!


Hashtags der Saison:
 #pumpkin (9,5 Mio.)
 #autumnvibes (420 000)
 #autumn (71 Mio.)

DEKO

2. LADEN SIE DEN HERBST IN IHR GESCHÄFT EIN



Spielen Sie mit getrockneten Blumen und Blüten.



Dekorieren Sie Ihr Geschäft mit Lampions, die eine gemütliche Atmosphäre schaffen.



Vasen aus Rauchglas schaffen interessante Lichtspiele.

DIY - DAS TUTORIAL
 Herbstliches Glas


› Sie brauchen ein Glas, eine Kerze, Eicheln, Draht und eine Gartenschere.

› Stellen Sie die Kerze auf den Glasboden und verteilen Sie Eicheln um sie herum.

› Flechten Sie einen Draht und legen Sie ihn um den oberen Glasrand, um das Glas aufzuhängen.

EVENT

3. DENKEN SIE ZUM SCHULJAHRESSTART AN DIE KINDER!


I Bieten Sie ein Nachmittagsimbiss-Menü an

• Ein Kompott aus Früchten der Saison mit einer heißen Schokolade und Schoko-Sticks.


I Veranstalten Sie Workshops für Eltern und Kinder

Kostengünstige Workshops, bei denen Ihre Kunden einen Blick hinter die Kulissen werfen können, wobei Sie gleichzeitig Ihr Know-how präsentieren und die Kunden an sich binden können.

• Kleine Baisers in Gespensterform.
 • Milchbrötchen mit Kastanienmehl.

Kastanien-Genuss

MONT GERBIER

Ein Original-Rezept von David Briand



Für 24 Petit Fours

Baiser

140 g Eiweiß
130 g Streuzucker
130 g Puderzucker

Die Eiweiße bei geringer Geschwindigkeit steif schlagen, um eine gleichmäßige Vertiefung zu erhalten. Nach und nach den Zucker hinzufügen, bis der Eischnee die Konsistenz von Rasierschaum besitzt.
Mit dem Teigschaber vorsichtig den Puderzucker unterheben.

Maronen-Bahibé-Glasur

420 g **BAHIBÉ 46 %**
40 g Traubenkernöl
40 g Glasierte Maronensplitter

Die Schokolade mit dem Öl bei 35 °C zerlassen und die Maronensplitter hinzugeben. Bei 35 °C glasieren und im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Englische Creme

80 g **Ultrahoherhitze Sahne 35 %**
80 g **Ultrahoherhitze Vollmilch**
30 g Eigelb
15 g Streuzucker

Die Sahne mit der Milch aufkochen und auf die zuvor mit dem Zucker vermischten (nicht schaumig geschlagenen) Eigelbe gießen.
Alles bei 84 °C eindicken lassen, durch ein Spitzsieb passieren und sofort verwenden oder schnell abkühlen und aufbewahren.

Creme mit Bahibé

170 g Englische Creme
1 g Pulvergelatine 220 Bloom
5 g Hydratwasser
85 g **BAHIBÉ 46 %**

Der warmen und abgeseihten Englischen Creme die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen. Das Ganze mit einem Teigschaber rühren und dabei nach und nach in die geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Schaumige Ganache-Creme Inspiration Yuzu

65 g Yuzufruchtmark
7,5 g Glukose DE 38/40
7,5 g Invertzucker
190 g **INSPIRATION YUZU**
7,5 g **Kakaobutter**
220 g **Ultrahoherhitze Sahne 35 %**

Das Fruchtmark mit der Glukose und dem Invertzucker erhitzen.
Die heiße Mischung nach und nach in die zerlassene Fruchtkuvertüre-Kakaobutter-Mischung geben. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Die kalte Sahne unterrühren. Erneut vermischen.
Kühlstellen und kristallisieren lassen, idealerweise eine Nacht lang. Aufschlagen.

Spritzguss Absolu

230 g **Absolu Cristal**
20 g Wasser

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser zum Kochen bringen. Sofort im Anschluss mit einer Pistole bei etwa 80 °C aufsprühen.

Maronen-Vermicelli

250 g **Maronenpaste**
120 g **Maronencreme**
80g **Tourierbutter 84 %**

Alle Zutaten in den Mixer geben. Darauf achten, dass die Butter gut gekühlt ist und diese in Stückchen hinzufügen. Alles zu einer homogenen, cremigen und leicht weißlichen Masse verrühren.

Fertigstellen und Anrichten

Zubereitung: Die Bahibé-Creme und die schaumige Ganache-Creme Inspiration Yuzu zubereiten und beiseitestellen.
Die Maronen-Vermicelli zubereiten und mit einem Spritzbeutel mit Vermicelletülle auf eine Tortenrandfolie spritzen. Einfrieren. Das Baiser zubereiten und mit einem Spritzbeutel mit glatter Tülle Nr. 15 kleine Kugeln (à 15 g) auf eine kuppelförmige Silikonform mit einem Durchmesser von je 3,5 cm geben. Umdrehen und im Backofen bei 100 °C für etwa 1,5 Stunden trocknen lassen.
Die kuppelförmige Silikonform lösen und an einen trockenen Ort stellen. Die Baisers mit Kakaobutter besprühen, um sie vor Feuchtigkeit zu schützen. In die Vertiefung 10 g Bahibé-Creme und 5 g Maronencreme geben. Einfrieren.
Mit Hilfe eines kleinen, in die Creme gesteckten Spießes wird das Baiser mit der knackigen Bahibé-Glasur umhüllt. Kristallisieren lassen.
Mit einem Spritzbeutel mit Tülle Nr. 15 Kugeln à 20 g aus schaumiger Ganache-Creme anfertigen und mit einem Quadrat Tortenrandfolie leicht flach drücken. Einfrieren. Die schaumige Ganache-Creme mit einem Hauch Absolu Cristal besprühen. Auf das Baiser geben.
Mit Hilfe der vorkristallisierten Inspiration Yuzu Taler mit einem Durchmesser von 6 cm zwischen zwei Tortenrandfolien streichen. Bei 16 °C kristallisieren lassen. Die Maronen-Vermicelli zu Talern mit demselben Durchmesser ausschneiden und direkt auf die Inspiration Yuzu-Verzierungen legen.
Zuletzt mit einem „personalisiertem Dekor Ihres Logos“ verzieren.

Schokoladen- Dreierlei

SCHOKO-HÄPPCHEN AUS DREIERLEI SCHOKOLADEN

Ein Original-Rezept von David Briand



Für 24 Desserts

Macaé-Milcheis

640 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
35 g	Magermilchpulver 1 % Fett
40 g	Streuzucker
60 g	Glukosepulver DE33
40 g	Invertzucker
5 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
4 g	Kombinierter Stabilisator
170 g	MACAÉ 62 %

Die Milch auf 25 °C erhitzen und das Milchpulver hinzufügen. Bei 30 °C den verschiedenen Zucker hinzufügen (Zucker, Glukose-Pulver und Invertzucker). Bei 40 °C die Sahne unterheben. Bei 45 °C das Gemisch aus Stabilisator und zugesetztem Emulgator mit einem Teil der ursprünglichen Zuckermenge (rund 10 %) hinzugeben. Bei 60 °C nach und nach auf die Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Alles zusammen bei 85 °C für 2 Minuten pasteurisieren und den Mix anschließend schnell auf +4 °C abkühlen. Mischung mindestens 12 Stunden lang bei 4 °C reifen lassen. Bei -6 °C bis -10 °C in der Eismaschine mischen und aufdrehen. Bei -30 °C einfrieren. Im Gefrierschrank bei -18 °C lagern.

Manjari-Milcheis

640 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
35 g	Magermilchpulver 1 % Fett
45 g	Streuzucker
60 g	Glukosepulver DE33
40 g	Invertzucker
5 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
4 g	Kombinierter Stabilisator
170 g	MANJARI 64 %

Die Milch auf 25 °C erhitzen und das Milchpulver hinzufügen. Bei 30 °C den verschiedenen Zucker hinzufügen (Zucker, Glukose-Pulver und Invertzucker). Bei 40 °C die Sahne unterheben. Bei 45 °C das Gemisch aus Stabilisator und zugesetztem Emulgator mit einem Teil der ursprünglichen Zuckermenge (rund 10 %) hinzugeben. Bei 60 °C nach und nach auf die Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Alles zusammen bei 85 °C für 2 Minuten pasteurisieren und den Mix anschließend schnell auf +4 °C abkühlen. Mischung mindestens 12 Stunden lang bei 4 °C reifen lassen. Bei -6 °C bis -10 °C in der Eismaschine mischen und aufdrehen. Bei -30 °C einfrieren. Im Gefrierschrank bei -18 °C lagern.

Illanka-Milcheis

640 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
35 g	Magermilchpulver 1 % Fett
60 g	Streuzucker
60 g	Glukosepulver DE33
20 g	Invertzucker
15 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
4 g	Kombinierter Stabilisator
170 g	ILLANKA 63 %

Die Milch auf 25 °C erhitzen und das Milchpulver hinzufügen. Bei 30 °C den verschiedenen Zucker hinzufügen (Zucker, Glukose-Pulver und Invertzucker). Bei 40 °C die Sahne unterheben. Bei 45 °C das Gemisch aus Stabilisator und zugesetztem Emulgator mit einem Teil der ursprünglichen Zuckermenge (rund 10 %) hinzugeben. Bei 60 °C nach und nach auf die Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Alles zusammen bei 85 °C für 2 Minuten pasteurisieren und den Mix anschließend schnell auf +4 °C abkühlen. Mischung mindestens 12 Stunden lang bei 4 °C reifen lassen. Bei -6 °C bis -10 °C in der Eismaschine mischen und aufdrehen. Bei -30 °C einfrieren. Im Gefrierschrank bei -18 °C lagern.

Schaum aus Kakaobruch

35 g	Kakaobruch
240 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
14 g	Streuzucker
1 g	Pektin X58
2 g	Gelatinepulver 220 Bloom
10 g	Hydratwasser

Den Kakaobruch im Ofen für ungefähr 10 Minuten bei 150/160 °C erhitzen. Währenddessen den Zucker und das Pektin X58 vermischen. Die Milch zum Kochen bringen und den noch heißen Kakaobruch hinzugeben. 10 Minuten lang ziehen lassen, dann durch ein trichterförmiges Sieb geben. Den zuvor mit dem Pektin vermischten Zucker in die erhitzte Kakaobruch-Milch streuen. Nochmals aufkochen lassen und die zuvor eingeweichte Gelatine dazugeben, dann abkühlen lassen, um ins Siphon zu geben. 2 N2O-Patronen einlegen. Sehr kalt anwenden.

Schokoladenkuchenmasse

280 g	Eier
85 g	Invertzucker
140 g	Streuzucker
85 g	Blanchierte gemahlene Mandeln
140 g	Mehl T45
30 g	Kakaopulver
8 g	Backpulver
140 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
85 g	Geklärte flüssige Butter
60 g	Schokoladenlikör
60 g	EXTRA AMER 67 %

Die Eier, den Invertzucker und den Streuzucker vermischen. Die gemahlene Mandeln und das mit dem Backpulver und dem Kakaopulver gesiebte Mehl hinzufügen. Die Schlagsahne und die flüssige Butter unterrühren. Den Schokoladenlikör hinzufügen und zum Schluss die geschmolzene Schokolade zugeben. In (zuvor mit Backpapier ausgelegten) Formen bei 160 °C ca. 40/45 Minuten backen. Direkt nach dem Backen kann der Kuchen mit einer kleinen Menge Schokoladenlikör getränkt werden. Anschließend den Kuchen auf der Seite liegend abkühlen lassen, damit er seine Form behält.

Kakaobruch-Krokant

230 g	Streuzucker	Zunächst Zucker und Pektin und dann
4 g	Pektin NH	Butter, Wasser und Glukose vermischen. Die
200 g	Tourierbutter 84 %	Masse bis zur Verbindung ohne zu häufiges
15 g	Wasser	Umrühren bei kleiner Hitze kochen lassen.
80 g	Glukose DE 38/40	Einige Sekunden lang köcheln lassen.
270 g	Kakaobruch	Kakaobruch hinzufügen. Bei 190/200 °C im
		Ofen backen. Abkühlen lassen.

Knusperglasur Illanka Éclat d'Or

490 g	ILLANKA 63 %	Die Kuvertüre und das Öl bei 35 °C
50 g	Traubenkernöl	zum Schmelzen bringen, Éclat d'Or
60 g	Éclat d'Or	hinzufügen. Bei 35 °C glasieren und
		im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Bereiten Sie die verschiedenen Milcheiscremes zu. 240 g jeder Mischung beiseitestellen, die als Schokoladensöße verwendet wird. Die Eiscremes aufdrehen und beiseitestellen. Biskuit zubereiten und in Ringen von 4,5 cm Durchmesser backen. Das Innere des Biskuits ausformen und einfrieren. Die Knusperglasur zubereiten und jedes Biskuit eintauchen. Beiseitestellen. Schaum aus Kakaobruch anfertigen und in einem Siphon im Kühlschrank beiseitestellen. Kakaobruch-Krokant herstellen und in Taler mit einem Durchmesser von 5 cm schneiden. Beiseitestellen. Den Teller mit einem Schuss Soße verzieren. 3 Biskuits auflegen und die Hohlräume mit Soße befüllen, dann mit einer Scheibe Kakaobruch-Krokant bedecken. Eine Kugel Milcheis darauf platzieren, entsprechend der Soße. Eine Kugel Schaum hinzufügen und eine Schokoladenbohne darüber aufreiben. Zuletzt mit einem „personalisiertem Dekor Ihres Logos“ verzieren.

VALRHONA: Macaé 62 % (6221) – Manjari 64 % (4655) – Illanka 63 % (9559) – Extra Amer 67 % (4663) – Geklärte flüssige Butter (5009) – Kakaobruch (3285) – Éclat d'Or (8029) – Kakaopulver (159).

VALRHONA SIGNATURE: Personalisiertes Dekor.

Zeit für Cocooning

INHALT

S. 30
Tipps zur Jahreszeit

S. 32
Rezept für Handwerksmeister
Snacks für die Kaminecke

S. 34
Rezept für Restaurantbetreiber
Zurück in die Kindheit



TIPPS ZUR JAHRESZEIT

Die Authentizität der einfachen und puren Genüsse

Im Winter bekommen wir bei Schnee und Kälte wieder Lust auf süße, wärmende Köstlichkeiten. Laden Sie diese Gelüste an den Tisch oder ans Kaminfeuer ein und verbringen Sie gemütliche Stunden.

KOMMUNIZIEREN SIE IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN!



Hashtags der Saison:
 #winter (89,8 Mio.)
 #chill (33 Mio.)
 #cocooning (766 000)

FOOD

1. ERLIEGEN SIE DEM „COMFORT FOOD“

Was ist „Comfort Food“?
 Der englische Begriff beschreibt eine **nahrhafte Küche mit sentimentalem Wert**. In dieser Jahreszeit werden die Verbraucher von Lebensmitteln angezogen, die sie an ihre Kindheit erinnern, von Gerichten, die **sowohl den Gaumen als auch den Gemütszustand verwöhnen!**



Legen Sie in Vergessenheit geratene Rezepte neu auf
 Setzen Sie die Rezepte Ihrer Kindheit in Szene, und entscheiden Sie sich für **überbackenen Toast mit Trüffelschinken, Bratobst-Tarte, köstliche Arme Ritter ...**

Lassen Sie sich von den größten Köchen inspirieren!
 Auch die Sterneköche folgen dem Trend und legen die großen, wohltuenden Klassiker neu auf:



Ratatouille, mit Thymianblüten neu aufgelegt von **Alain Passard**.



Tarte Tatin, nach Art eines Club-Sandwiches neu aufgelegt von **Cyril Lignac**.



Gnocchi auf römische Art mit San Marzano-Tomaten von **Massimo Bottura**.

DEKO

2. EIN WOHLTUENDER ORT FÜR MEHR GESELLIGKEIT



Fell, Holz, weiche und helle Farben.



Spüren Sie mit kleinen Lichterketten.



DIY – DAS TUTORIAL

Funkelnder Stern



- › Nehmen Sie 5 Äste Treibholz.
- › Befestigen Sie diese mit einer Schnur, sodass ein Stern entsteht.
- › Wickeln Sie eine Lichterkette um den Stern.

EVENT

3. ENTSCHEIDEN SIE SICH FÜR COCOONING



Bieten Sie Menüs an

- Als Nachmittagsimbiss: eine dampfende, hausgemachte Heiße Schokolade mit einer Apfeltarte aus unseren Kindertagen.
 - Zum Mittagessen: ein Kartoffelgratin.
- Und ein weicher Schokoladen-Marshmallow-Kuchen.



Laden Sie Ihre Gäste auf die Terrasse ein

- Passen Sie Ihre Außenanlagen bei Einbruch der Kälte an: **Legen Sie weiche Decken auf der Terrasse aus,** verteilen Sie viele Kissen für die Gemütlichkeit und spielen Sie entspannende Wintermusik, um in eine Welt der Behaglichkeit einzutauchen.



Verleihen Sie Ihren Zubereitungen mit Hilfe von Gewürzen Wärme

- Beschwören Sie Cocooning herauf, indem Sie Ihren **Zubereitungen saisonale Gewürze hinzugeben.** So schenken Zimt, Muskatnuss, Nelken und Kardamom Ihren Kreationen ein besonderes Aroma und verleihen ihnen einen winterlichen Touch, der ganz sicher gut ankommt.

Snacks für die Kaminecke

COCOONING STICKS

Ein Original-Rezept von David Briand



Für 10 Schachteln

Mandel-Mürbeteig

890 g Weizenmehl mittlerer Type
450 g Tourierbutter 84 %
340 g Puderzucker
110 g Blanchierte gemahlene Mandeln
7 g Salz
190 g Eier

Die trockenen Zutaten mit der in Würfel geschnittenen kalten Butter zu einem Mürbeteig verarbeiten.
Sobald die Masse keine Stücke mehr aufweist, die kalten Eier hinzufügen.
Aufhören, sobald ein glatter Teig entstanden ist.

Fertigstellen und Anrichten

Nach Belieben **JIVARA 40 %** oder **AZÉLIA 35 %** oder **BAHIBÉ 46 %**
Nach Belieben **INSPIRATION PASSIONSFRUCHT**
Nach Belieben Mango-Passionsfrucht-Crispy

Nach Belieben **CARAÏBE 66 %** oder **ILLANKA 63 %** oder **MACAÉ 62 %**
Nach Belieben **INSPIRATION HIMBEERE**
Nach Belieben Himbeer-Crispy

Den Mürbeteig herstellen und mit Hilfe eines Spritzbeutels (Tülle Nr. 7) längs auf einer 60 x 40 cm großen Platte anrichten. Einfrieren. In 9 cm lange Streifen schneiden. Auf einer mikroperforierten Silikon-Backmatte bei 140 °C für etwa 45 Minuten backen, um sie gut zu trocknen. Die Sticks mit Inspiration-Kuvertüre überziehen und sofort mit dem entsprechenden Crispy bestreuen. Kristallisieren lassen. Anschließend nach Belieben mit dunkler oder Vollmilchkuvertüre mithilfe von Luftdruck überziehen. Bei 16 °C kristallisieren lassen. Nun die „Transparenten Schachteln (8750)“ mit den Sticks befüllen.



**INSPIRATION
PASSIONSFRUCHT**

15390

Exotische säuerliche Früchte

Entdecken Sie frische und säuerliche Aromen, die den wahren Geschmack der Frucht enthüllen.



INSPIRATION HIMBEERE

19999

Leicht und köstlich

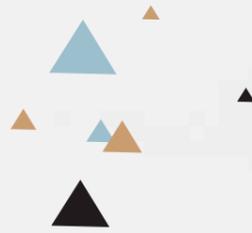
Entdecken Sie im Auftakt Noten von eingekochter Himbeere, gefolgt von einer leichten, beerentypischen Säurenuance.

VALRHONA: Jivara 40 % (4658) – Azélia 35 % (11603) – Bahibé 46 % (9997) – Caraïbe 66 % (4654) – Illanka 63 % (9559) – Macaé 62 % (6221) – Inspiration Passionsfrucht (15390) – Inspiration Himbeere (19999).
SOSA: Mango-Passionsfrucht-Crispy (16420) – Himbeer-Crispy (15542).

Zurück in die Kindheit

HEISSE SCHOKOLADE CARANOA UND MADELEINES

Ein Original-Rezept von **Baptiste Blanc**



Für 24 heiße Schokoladen à 30 cl

Buttermadeleine „Petit Cake“

1	Gelbe Zitrone
130 g	Streuzucker
20 g	Invertzucker
25 g	Millefleurs-Honig
130 g	Eier
215 g	Mehl T45
5 g	Backpulver
85 g	Ultraheerhitze Sahne 35 %
130 g	Geklärte flüssige Butter

Zitronenschalen auf den Zucker raspeln. Den Invertzucker, den Honig und die Eier vermischen. Zucker und Schalen hinzufügen. Das Mehl mit dem Backpulver fein sieben und in die bestehende Masse einrieseln lassen. Sahne und anschließend die auf 40/45 °C geklärte flüssige Butter hinzufügen. Den Teig für 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. In den 190 °C heißen Ofen stellen und anschließend die Temperatur 7 bis 8 Minuten lang auf 170 °C senken. Anschließend direkt auf einen Rost stürzen.

Heiße Schokolade Caranoa

4800 g	Ultraheerhitze Vollmilch
1200 g	Ultraheerhitze Sahne 35 %
1200 g	CARANOA 55 %

Milch und Sahne zum Kochen bringen. Eine Emulsion aus der Schokolade anfertigen.

Fertigstellen und Anrichten

Nach Belieben **CARANOA 55 %**

Die heiße Schokolade und die Madeleines zubereiten. Die Madeleines mit Caranoa glasieren und in die ursprüngliche Gießform geben, um eine knackige und glänzende Kuvertüre-Schicht zu erhalten. Bei 16 °C kristallisieren lassen. Die heiße Schokolade in die Flasche füllen und warm mit einigen Madeleines servieren.



CARANOA 55 % 20131

Schokoladig & karamellig

Caranoa ist eine süße und köstliche Kombination, die den Gaumen mit wunderbaren Schokoladenaromen in Verbindung mit der Delikatesse von Karamell, Butter und einem Hauch Salz verwöhnt.

TAUSCHEN SIE IHRE TREUEPUNKTE
GEGEN GESCHENKE
EIN AUF **WWW.CERCLE-V.COM**




VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANKREICH
Tel.: +33 (0)4 75 09 26 38 - scvalrhona@valrhona.fr - www.valrhona.com