VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

Communiqué de presse
Paris, 28 mai 2018

DEUX NOUVELLES SAVEURS FRUITÉES

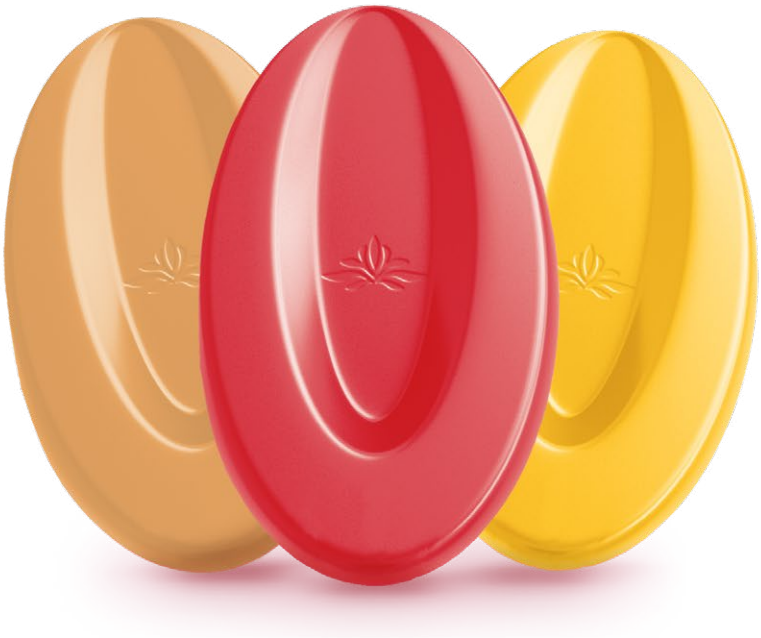
DANS LA GAMME VALRHONA

INSPIRATION

YUZU ET FRAMBOISE

DEUX NOUVELLES SAVEURS GOURMANDES EN 2018

LA PALETTE AROMATIQUE ET CHROMATIQUE DE LA GAMME DE COUVERTURES DE FRUITS INSPIRATION DE LA MAISON VALRHONA S'ÉLARGIT



Amande Fraise Passion

Yuzu Framboise

YUZU ET FRAMBOISE

DEUX NOUVEAUX FRUITS STARS DE LA GASTRONOMIE SUCRÉE QUI OUVRENT AUX ARTISANS DE NOUVEAUX HORIZONS DE CRÉATIVITÉ, SOUS LE SIGNE DE L'INTENSITÉ DU GOÛT.

Pour donner vie à ces deux nouvelles références, les équipes Valrhona ont d'abord travaillé main dans la main avec leurs clients lors des Journées Partenaires de 2017 notamment, pour réfléchir et partager ensemble leurs aspirations et leurs besoins à venir.

A partir de ces nouvelles propositions, les équipes R&D et Marketing ont élaboré et testé plusieurs recettes afin de proposer les saveurs les plus pertinentes en terme de goût et de couleur en parfaite affinité avec les attentes des professionnels et les tendances de consommation.

Ainsi et ensemble, sont nés Inspiration Yuzu et Framboise.

« Ce produit permet de travailler les fruits délicats tout en garantissant une durée de conservation plus longue. Les fruits frais doivent être travaillés et vendus dans la minute ou le jour même, mais grâce à Inspiration, leur durée de conservation est plus longue. »

David Mahn, Chef Pâtissier - Ammolite Restaurant, Rust, Allemagne.

« Comment avons-nous fait pour ne pas y penser avant ? »

Paula Oliver, Chef Pâtissière - Restaurant Associates, Londres, UK.

« Ça permet d'avoir un décor qui a le goût du fruit, c'est super pour nous. Ça nous permet de jouer avec différentes textures : le crémeux et le côté craquant. »

Eric Verbauwhede, Chef Pâtissier - Maison Pic, Valence, France.

« Ce que j'aime c'est l'acidité de la gamme Inspiration. Je suis un fan du chocolat acidulé. Inspiration retranscrit parfaitement le goût intense de chaque saveur. »

Enric Rovira, Chef Pâtissier - Enric rovira Chocolates, Barcelone, Espagne.

INSPIRATION YUZU

ACIDULÉ ET FRUIT FRAIS

Trésor de subtilité dans la grande famille des agrumes, le yuzu fait partie des classiques de la gastronomie asiatique. Même si ce petit fruit jaune d'or s'est fait une place de choix à la carte des plus grandes tables et dans la vitrine des plus belles pâtisseries, il garde un délicieux parfum d'exotisme. La couverture de fruits Inspiration Yuzu de Valrhona en exalte le goût acidulé et frais dans toute son intensité. L'occasion pour les artisans de pouvoir enfin travailler ce fruit rare avec la plus grande simplicité.

PROFIL AROMATIQUE

Des notes de zeste d'agrumes en attaque, suivi du fruit frais en majesté. Inspiration Yuzu révèle la richesse aromatique d'un mélange de pamplemousse, mandarine et citron vert.

ACCORDS PARFAITS

Le goût doux et acidulé avec une pointe d'amertume permet de relever les autres saveurs associées, avec une affinité toute particulière avec le chocolat noir, la noix de coco et les herbes aromatiques.

ORIGINE DU YUZU

Les yuzus sélectionnés par Valrhona sont très majoritairement produits dans de parcelles de très faibles tailles dans des zones de moyenne montagne. Ces vergers sont situés dans la province rurale de Kochi au sud-est du Japon. Le yuzu est un agrume aux rendements faibles avec un goût exceptionnel, le résultat d'un terroir, d'un climat adapté aux agrumes et d'une variété de yuzu rustique et naturelle.

INSPIRATION FRAMBOISE

CONFITURÉ ET GOURMAND

Reine des fruits rouges, la framboise fait partie des fruits iconiques de la pâtisserie, avec son goût parfaitement équilibré entre sucré et acidulé. La couverture de fruits Inspiration Framboise de Valrhona exprime toute l'intensité de la saveur unique de la framboise, associée à sa couleur rose vif et naturelle. Une opportunité inédite pour les professionnels de travailler en toute facilité ce fruit si fragile et si apprécié en toutes saisons.

PROFIL AROMATIQUE

Des notes de framboise cuite et confiturée en attaque, suivi d'une pointe d'acidité, typique de ce fruit rouge à pulpe.

ACCORDS PARFAITS

Le goût véritablement gourmand de la framboise s'associe divinement bien avec des recettes au biscuit gaufré.

ORIGINE DE LA FRAMBOISE

La framboise est originaire des zones montagneuses d'Europe et d'Asie. Souvent produite par de petits exploitants, elle demande beaucoup de soins pour se développer.

INSPIRATION

OSER LE FRUIT À L'ÉTAT PUR

INSPIRATION AMANDE

INSPIRATION FRAISE

INSPIRATION PASSION

INSPIRATION FRAMBOISE

INSPIRATION YUZU

La première gamme de couverture de fruits sans colorant ni conservateur destinée aux professionnels

UN PRODUIT RÉVOLUTIONNAIRE avec le mariage complexe du beurre de cacao, du sucre et ... du fruit.

Pour aboutir à la recette définitive, il aura fallu 5 longues années de travail menées par le département Recherche et Développement de la Maison, le défi est de taille, l'équipe est confrontée à des questions techniques très complexes, malgré une composition très simple.

Mais grâce à l'expertise incontestable propre à la marque et à une volonté à toute épreuve, la formule de fabrication est enfin trouvée. INSPIRATION est née.

UNE PROUESSE TECHNIQUE. La plupart des néophytes se demanderont pourquoi une telle difficulté ?

En fait, le chocolat n'aime pas l'eau, et pour cause : chaque étape du processus de fabrication du chocolat vise à réduire l'humidité contenue dans les fèves de cacao, quant au beurre de cacao, comme toute matière grasse qui se respecte, il est difficile de le mélanger à de l'eau.

Alors ? Et bien la plupart des fruits sont composés d'eau à un pourcentage élevé. L'union du fruit, du chocolat ou du beurre de cacao est donc un vrai challenge.

Aujourd'hui le résultat est là : un produit qui combine la texture unique du chocolat de couverture avec la couleur et le goût intenses du fruit et qui va apporter aux pâtissiers, chocolatiers et cuisiniers une nouvelle dimension à leurs créations, une véritable... INSPIRATION.

LES PLUS D'INSPIRATION

Pour fabriquer ces couvertures de fruits, Yuzu, Framboise, Amande, Fraise et Passion, la recette est préparée à partir de fruits frais transformés de toute première qualité. Aucun colorant, aucun arôme artificiel, aucun conservateur ne rentre dans la composition des couvertures pour proposer un goût et une couleur ultra naturelle.

Il suffit de croquer dans une fève Inspiration pour ressentir une véritable émotion sensorielle. Le fruit est là, il explose en bouche, frais, pur, intense, dans toute sa splendeur gourmande.

Les artisans chocolatiers, les cuisiniers, les pâtissiers vont pouvoir, enfin, marier le fruit et le chocolat, jouer avec les couleurs, les goûts, les textures et surtout avec cette fraicheur inattendue.

Les déclinaisons possibles sont infinies : moulage, enrobage, tablettes, ganaches, mousse, crémeux, glaces, entremets, ... bien d'autres surprises nous attendent grâce au talent des professionnels qui vont découvrir et utiliser Inspiration.

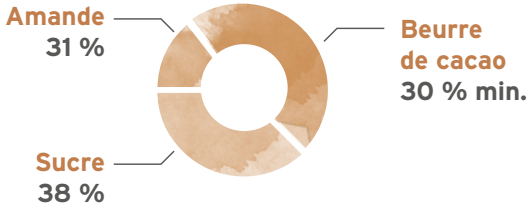
Le produit se présente sous forme de fèves aux couleurs des fruits choisis, il se travaille comme un chocolat de couverture, grâce à la texture unique du beurre de cacao.

LA COMPOSITION

INSPIRATION PASSION

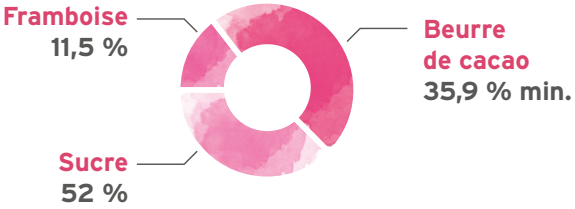
INSPIRATION FRAISE

INSPIRATION AMANDE



INSPIRATION YUZU

INSPIRATION FRAMBOISE



LA RECETTE

FRUITS

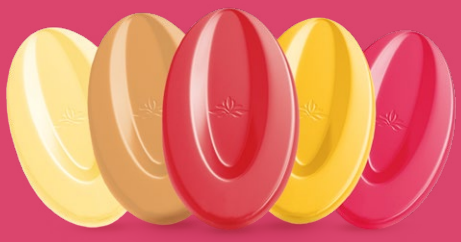
+

BEURRE DE CACAO

+

SUCRE

=



INSPIRATION

QUELQUES INSPIRATIONS...

Florentins - Inspiration Yuzu

Eskimos - Inspiration Yuzu, Framboise, Passion et Fraise

Solliès - Inspiration amande

Les Chefs pâtissiers de l'École Valrhona se sont penchés avec passion sur cette nouvelle création et ont créé des délicieuses recettes, toutes différentes, toutes originales et délicieusement... fruitées.

Religieuses - Inspiration Framboise

Tartelettes Symphonie - Inspiration Yuzu et Framboise

À PROPOS DE VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT

Valrhona, nous sommes le partenaire des artisans du goût depuis 1922. Pionnier et référent sur le marché, nous imaginons avec vous le meilleur du chocolat.

Nous croyons à une vision collaborative du chocolat. Nous pensons que si nous partageons nos expériences, nous pouvons développer durablement le monde du chocolat.

Pour imaginer ensemble le meilleur du chocolat, il faut d'abord parcourir le monde à la recherche des cacaos rares.

C'est la mission de nos sourceurs qui sélectionnent les cacaos les plus singuliers et créent des relations durables avec les producteurs. Cette collaboration nous permet d'enrichir sans cesse notre connaissance du cacao, de devenir nous-même producteur dans certaines plantations et ainsi d'innover à chaque étape (la culture, la fermentation, le séchage) pour promouvoir la diversité du cacao.

Parce que c'est en plantation que se joue l'avenir de toute la filière, nous nous engageons sur place, avec nos partenaires producteurs de cacao, en investissant pour le bien-être des communautés locales et pour la création de la cacaoculture de demain grâce au programme Cacao Forest.

Avec Valrhona, vous devenez vous aussi un acteur du développement durable du cacao.

Pour imaginer ensemble le meilleur du chocolat, il faut une ambition.

La nôtre, c'est de perfectionner sans cesse notre savoir-faire chocolatier, de repousser les limites de la créativité autour d'une palette aromatique toujours plus large, d'inventer la prochaine révolution dans le monde du chocolat.

Couvertures, bonbons de chocolat, décors, chocolats de dégustation, l'idée est que notre gamme de produits vous ouvre de nouveaux horizons. Que vous puissiez exprimer votre talent avec l'assurance d'une qualité et d'un goût constants. Que vous puissiez compter sur un partenaire responsable, engagé pour l'environnement, la transparence, la traçabilité.

Quelques créations qui illustrent notre savoir-faire :

- Les Pures Origines : Manjari, Cuvées du sourceur (Sakanti Bali, Kilti Haiti)
- Les Innovations de ruptures : P125 Cœur de Guanaja, Dulcey, Gamme Inspiration

Avec Valrhona, vous donnez une autre dimension à vos créations.

Enfin, pour imaginer ensemble le meilleur du chocolat, il faut partager.

Partager les savoir-faire pour que chacun progresse sans cesse. L'École Valrhona, centre d'expertise du chocolat, est là pour vous former et nos chefs pâtissiers vous accompagnent et répondent à toutes vos questions par téléphone. En rejoignant notre réseau vous échangez techniques, conseils, recettes, pour vous inspirer, vous perfectionner, avancer. Depuis près de 30 ans, nous encourageons la créativité pâtissière au travers d'événements comme la Coupe du Monde de la Pâtisserie ou le C3.

Grâce à la Cité du Chocolat et en nous associant à des écoles de formation aux métiers d'artisans du goût, comme les Écoles Bocuse ou Ferrandi, nous faisons grandir les talents de demain et nous participons au rayonnement de la profession.

Avec Valrhona, vous entrez dans le cercle des passionnés du chocolat.

CARTE D'IDENTITÉ

CHOCOLATERIE & SIÈGE SOCIAL
14, av. du Président Roosevelt
26 600 Tain l'Hermitage
France
Tél : +33 (0)4 75 07 90 90

ÉCOLE VALRHONA
8, quai du Général de Gaulle
26 600 Tain l'Hermitage
France
Tél : +33 (0)4 75 07 90 95
ecole@valrhona.fr

LA CITÉ DU CHOCOLAT
12, av. du Président Roosevelt
26 600 Tain l'Hermitage
France
Tél : +33 (0)4 75 09 27 27
cite@valrhona.fr

FONDATION VALRHONA POUR LE GOÛT
14, av. du Président Roosevelt
26 600 Tain l'Hermitage
France
Tél : +33 (0)4 75 07 90 90
fondation@valrhona.fr

RELATIONS PRESSE

Bureau de presse Pascale Venot

Sybille SALIC
sybille@pascalevenot.fr - 01 53 53 44 69

www.valrhona.com