



Comunicado de prensa

DOS NUEVOS SABORES AFRUTADOS

EN LA GAMA VALRHONA

INSPIRATION 

YUZU Y FRAMBUESA 



DOS NUEVOS SABORES GOURMET EN 2018

LA PALETA AROMÁTICA Y CROMÁTICA
DE LA GAMA DE COBERTURAS DE FRUTA
INSPIRATION DE VALRHONA SE AMPLÍA



Almendra

Fresa

Pasión

Yuzu

Frambuesa

YUZU Y FRAMBUESA

DOS NUEVAS FRUTAS ESTRELLAS DE LA GASTRONOMÍA DULCE QUE ABREN NUEVOS HORIZONTES DE CREATIVIDAD A LOS ARTESANOS, BAJO EL SIGNO DE LA INTENSIDAD DEL SABOR.

Para dar vida a estas nuevas referencias, **los equipos Valrhona primero trabajaron mano a mano con sus clientes** principalmente durante las Jornadas Partenaires de 2017, para reflexionar y compartir sus aspiraciones y sus expectativas futuras.

A partir de estas nuevas propuestas, **los equipos R&D y Marketing han elaborado y testado varias recetas para proponer las más adecuadas a nivel de sabor y color** en perfecta afinidad con las expectativas de los profesionales y las tendencias de consumo.

Juntos y de esta manera, nacen Inspiration Yuzu y Frambuesa.

«Este producto permite trabajar las frutas delicadas garantizando una caducidad más larga. Las frutas frescas deben ser trabajadas y vendidas el mismo día, pero gracias a la gama Inspiration su conservación es mucho más larga.»

David Mahn, Chef Pastelero - Ammolite Restaurant, Rust, Alemania.

«¿Por qué no pensamos antes en ello?»

Paula Oliver, Chef Pastelera - Restaurant Associates, Londres, Reino Unido.

«Esto permite tener una decoración con sabor a fruta, es genial para nosotros. Esto nos permite jugar con diferentes texturas: el cremoso y el lado crujiente.»

Eric Verbauwhede, Chef Pastelero - Maison Pic, Valence, Francia.

«Lo que me gusta es la acidez de la gama Inspiration. Soy un fan del chocolate acidulado. Inspiration transcribe perfectamente el gusto intenso de cada sabor.»

Enric Rovira, Chef Pastelero - Enric rovira Chocolates, Barcelona, España.



INSPIRATION YUZU

ACIDULADO Y FRUTA FRESCA

Tesoro de sutileza en la gran familia de los cítricos, el yuzu forma parte de los clásicos en la gastronomía asiática. Incluso si esta pequeña fruta se ha hecho un hueco en la carta de las más importantes mesas y en el escaparate de las mejores pastelerías, mantiene un delicioso perfume de exotismo. La cobertura de frutas Inspiration Yuzu de Valrhona **exalta el sabor acidulado y fresco en toda su intensidad**. La ocasión para los artesanos de poder, al fin, trabajar este fruto único de gran simplicidad.

PERFIL AROMÁTICO

Notas de cortezas de cítricos en ataque, seguidas de la fruta fresca en toda su majestuosidad. Inspiration Yuzu revela la riqueza aromática de una mezcla de pomelo, mandarina y limón verde.

ALIANZAS PERFECTAS

El sabor dulce y acidulado con un toque de amargor permite revelar los otros sabores asociados, con una afinidad particular con el chocolate negro, el coco y las hierbas aromáticas.

ORIGEN DEL YUZU

Los yuzus seleccionados por Valrhona son en gran mayoría producidos en parcelas pequeñas en zonas de montaña media. Estos huertos se sitúan en la provincia rural de Kochi al sudeste de Japón. El yuzu es un cítrico de poco rendimiento con un sabor excepcional, el resultado de un terruño, de un clima adaptado a los cítricos y de una variedad de yuzu rústica y natural.





INSPIRATION FRAMBUESA

NOTAS DE CONFITURA Y APETITOSO

Reina de los frutos rojos, la frambuesa forma parte de las frutas icónicas de la pastelería, con **su sabor perfectamente equilibrado entre dulce y acidulado**. La cobertura de frutas Inspiration Frambuesa de Valrhona expresa toda **la intensidad del sabor único de la frambuesa**, asociada a su color rosa vivo y natural. Una oportunidad inédita para los profesionales para trabajar fácilmente este fruto tan frágil y tan apreciado en todas las temporadas.



PERFIL AROMÁTICO

Notas de frambuesa cocida y en confitura en ataque, seguido de una punta de acidez, muy típica de este fruto rojo.

ALIANZAS PERFECTAS

Un sabor verdaderamente goloso de la frambuesa que se asocia de maravilla con recetas de galleta y gofre.

ORIGEN DE LA FRAMBUESA

La frambuesa es originaria de las zonas montañosas de Europa y Asia. A menudo producida en pequeñas explotaciones, necesita muchos cuidados para desarrollarse.

INSPIRATION

ATREVERSE CON LA FRUTA EN ESTADO PURO



La primera gama de coberturas de frutas sin colorantes ni conservantes destinadas a los profesionales.

UN PRODUCTO REVOLUCIONARIO con el maridaje completo de la manteca de cacao, el azúcar y... la fruta.

Para llegar a la receta definitiva, han sido necesarios 5 largos años de trabajo llevados a cabo por el departamento de Investigación y Desarrollo de la Firma, el desafío ha sido importante, el equipo ha tenido que enfrentarse a cuestiones técnicas muy complejas, a pesar de tener una composición muy simple.

Pero gracias a la maestría incontestable propia de la empresa y a una voluntad a toda prueba, la fórmula de fabricación por fin se ha desarrollado. INSPIRATION ha nacido.

UNA PROEZA TÉCNICA. La mayor parte de los neófitos se preguntarán ¿por qué tal dificultad?

De hecho, al chocolate no le gusta el agua y con razón: Cada etapa del proceso de fabricación del chocolate trata de reducir la humedad contenida en las habas de cacao, en cuanto a la manteca de cacao, como cualquier materia que se precie, es difícil mezclarla con el agua.

¿Entonces? Pues bien, la mayoría de las frutas se componen de agua en un porcentaje elevado. La unión de la fruta, con el chocolate o la manteca de cacao es, por lo tanto, un verdadero reto.

Hoy la solución ya está aquí: **un producto que combina la textura única del chocolate de cobertura con el color y el gusto intensos de la fruta.** Y que aportará a los pasteleros, chocolateros y cocineros una nueva dimensión a sus creaciones, una verdadera... INSPIRATION.

LOS PROS DE INSPIRATION

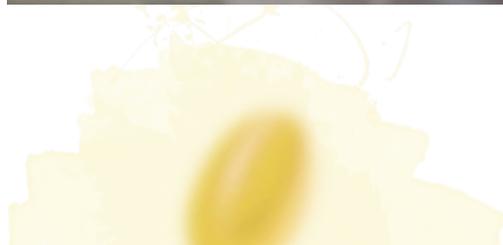
Para fabricar estas coberturas de frutas, Yuzu, Frambuesa, Almendra, Fresa y Pasión, la receta se prepara a partir de frutas frescas transformadas de primera calidad, sin colorantes, sin aromas artificiales, sin conservantes que arruinen el color y el buen gusto natural de la fruta.

Basta con morder una haba Inspiration para sentir una verdadera emoción sensorial. La fruta está aquí, explota en boca, fresca, pura, intensa, en todo su apetecible esplendor.

Los artesanos chocolateros, los cocineros, los pasteleros podrán, finalmente, maridar la fruta y el chocolate, jugar con los colores, los gustos, las texturas y sobre todo con este frescor inesperado.

Las posibles declinaciones son infinitas: moldeado, baño, tabletas, ganaches, mousse, cremosos, helados, tartas... y muchas sorpresas más nos esperan gracias al talento de los profesionales que descubrirán y utilizarán Inspiration.

El producto se presenta en forma de habas de los colores de las frutas elegidas, se trabaja como un chocolate de cobertura, gracias a la textura única de la manteca de cacao.

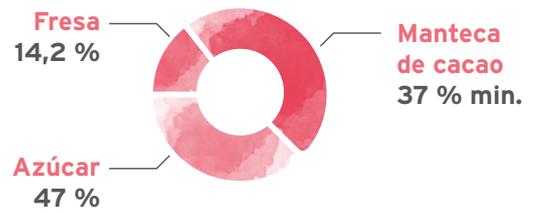


COMPOSICIÓN

INSPIRATION PASIÓN



INSPIRATION FRESA



INSPIRATION ALMENDRA



INSPIRATION YUZU



Zumo
de yuzu
2,4 %

Azúcar
55 %



Manteca
de cacao
34,4 % min.

INSPIRATION FRAMBUESA



Frambuesa
11,5 %

Azúcar
52 %



Manteca
de cacao
35,9 % min.

LA RECETA



FRUTAS



MANTECA DE CACAO



AZÚCAR



INSPIRATION

INSPIRACIONES...



Florentinas - Inspiration Yuzu



Helados Glagla - Inspiration Fresa e Inspiration Pasión



Solliès - Inspiration Almendra

Los Chefs pasteleros en la École Valrhona han abordado con pasión esta nueva creación y ya han elaborado deliciosas recetas, todas diferentes, todas originales y deliciosamente... **afrutadas.**



Religiosas - Inspiration Frambuesa



Passion Gravée - Inspiration Pasión

A PROPÓSITO DE VALRHONA

IMAGINEMOS LO MEJOR DEL CHOCOLATE

Valrhona, somos el colaborador de los artesanos del gusto desde 1922. Pionero y referente en el mercado, imaginamos con usted lo mejor del chocolate.

Creemos en una visión colaborativa del chocolate. Pensamos que si compartimos nuestra experiencia, podemos desarrollar de manera sostenible el mundo del chocolate.

Para imaginar juntos lo mejor del chocolate, primero hay que recorrer el mundo en busca de cacaos excepcionales.

Es la misión de nuestros expertos que seleccionan los cacaos más singulares y crean relaciones sostenibles con los productores. Esta colaboración nos permite enriquecer sin parar nuestro conocimiento del cacao, convertirnos nosotros mismos en productores en ciertas plantaciones y así innovar en cada etapa (el cultivo, la fermentación, el secado) para promover la diversidad del cacao.

Al ser en la plantación donde se juega el futuro de todo el proceso, nos comprometemos en el terreno con nuestros colaboradores productores de cacao, invirtiendo en el bienestar de las comunidades locales y en la creación del cultivo del cacao del mañana gracias al programa Cacao Forest.

Con Valrhona, usted también se convierte en actor del desarrollo sostenible del cacao.

Para imaginar lo mejor del chocolate, hace falta una ambición.

La nuestra es perfeccionar sin cesar nuestro saber hacer chocolatero, es traspasar los límites de la creatividad en torno a una paleta aromática siempre amplia, inventar la próxima revolución en el mundo del chocolate.

Coberturas, bombones, decoraciones, chocolates de degustación, la idea es que nuestra gama de productos abra nuevos horizontes. Que pudiese expresar su talento con el seguro de una calidad y un gusto constantes. Que pudiese contar con un colaborador responsable, comprometido con el medioambiente, con la transparencia, con la trazabilidad.

Algunas creaciones que ilustran nuestro saber-hacer:

- Los Puros Orígenes: Manjari, Cuvées du sourceur (Sakanti Bali, Kilti Haití)
- Las Innovaciones rompedoras: P125 Coeur de Guanaja, Dulcey, Gama Inspiration

Con Valrhona, usted le da otra dimensión a sus creaciones.

Finalmente, para imaginar juntos lo mejor del chocolate, hay que compartir.

Compartir los saber-hacer para que cada uno progrese sin cesar. La École Valrhona, centro de maestría del chocolate, está aquí para formarle y nuestros chefs pasteleros le acompañan y responden a todas sus preguntas por teléfono. Uniéndose a nuestra red podrá intercambiar técnicas, recetas para inspirarle, para perfeccionarse, avanzar. Desde hace unos 30 años, promovemos la creatividad pastelera a través de eventos como la Copa del mundo de la Pastelería o el C3.

Gracias a la Cité du Chocolat y asociándonos con escuelas de formación de oficios de artesanos del sabor, como las Écoles Bocuse o Ferrandi, hacemos crecer los talentos del mañana y participamos en la proyección de la profesión.

Con Valrhona, usted entra en el círculo de los apasionados del chocolate.



TARJETA DE IDENTIDAD

CHOCOLATERÍA & SEDE SOCIAL

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

ÉCOLE VALRHONA

8, quai du Général de Gaulle
26 600 Tain l'Hermitage
Francia
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
Francia
Tél: +33 (0)4 75 09 27 27
cite@valrhona.fr

FUNDACIÓN VALRHONA POR EL GUSTO

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

OFICINA VALRHONA ESPAÑA

C/ Pau Claris 95 1º - 1A - 08009 Barcelona

+34 934121999 / +34 933015419

www.valrhona.com

