

Natale 2023

Un magico
Natale con
la Maison
Valrhona

Collezione Natale 2023
di cioccolati fini


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Valrhona svela un mondo magico per le festività di fine anno

Il tema di questa nuova edizione limitata è stato immaginato dall'artista Vincent Mahé. Ispirato dalla natura, Mahé ama disegnare gli animali nel loro ambiente naturale, i quali sembrano prendere vita grazie al suo tratto. Con una tecnica di linee chiare e tinte unite leggermente strutturate, l'artista è riuscito a creare un ambiente pacifico e caloroso al tempo stesso.

È proprio questo scenario magico, dove la natura serena regna sovrana, che Valrhona ha scelto per illustrare la sua nuova collezione per le festività di fine anno del 2023. Questi scrigni contengono una selezione di cioccolati fini dal gusto intenso e goloso che conquisterà grandi e piccini, una varietà di cioccolati d'eccezione per momenti di condivisione e di puro piacere.



Una nuova collezione natalizia per gli amanti dei cioccolati d'eccezione in edizione limitata

CALENDARIO DELL'AVVENTO "24 GIORNI DI GOLOSITÀ"



Calendario dell'Avvento 170g
Prezzo di vendita consigliato:
22,90€

Il conto alla rovescia è iniziato con questo calendario dell'Avvento che offre una selezione di prodotti Valrhona. Ogni casella contiene una deliziosa sorpresa da scoprire: mandorle e nocciole ricoperte di cioccolato al latte o blond Dulcey, Croustibilles al cioccolato fondente o al latte Caramélia 36%, modellaggi natalizi al cioccolato fondente Caraïbe 66% o bianco Ivoire 35%, croccanti cioccolatini al pralinato fruttato o mandorla e nocciola, carré di cioccolato fondente Guanaja 70% e mini tavolette di cioccolato al latte Jivara 40%.

Per aspettare Natale scoprendo giorno per giorno una nuova delizia al cioccolato.

NOVITÀ ASTUCCIO DI PALET DI CIOCCOLATO



Astuccio da 80g
Prezzo di vendita consigliato:
13,00€

La novità Valrhona di quest'anno è un astuccio con 14 palet di cioccolato, raffinati e deliziosi. Rotondi, morbidi e golosissimi, sono disponibili in due versioni: per gli amanti del cioccolato fondente l'iconico Guanaja 70%, e per gli amanti del latte una declinazione di cioccolato al latte con noci pecan.

Da lasciar sciogliere in bocca o da mordere, ognuno li gusta come preferisce.

PREPARATO PER CIOCCOLATA CALDA



Sacchetto da 250 g
Prezzo di vendita consigliato:
13,50€

Un ritorno all'infanzia in pochi sorsi: è questa la sensazione che si prova con questo preparato per cioccolata calda, realizzato con Kalingo 65%, un cioccolato pura origine Grenada finemente grattugiato. Le sue note fruttate e vanigliate avvolgono le papille gustative e offrono un sapore intenso e goloso. La sua consistenza è ideale per essere mescolata al latte caldo, in una promessa di momenti confortanti per grandi e piccini.

Sul retro della confezione, un'idea per una ricetta golosa.

L'ASTUCCIO DOLCEZZE DI NATALE



Astuccio da 140 g
Prezzo di vendita consigliato:
13,50€

A forma di albero di Natale, pupazzo di neve o pallina di Natale, questi cioccolati sono perfetti per decorare un tronchetto, una tavola festiva o semplicemente per essere gustati da soli. Queste delizie di Natale sono disponibili in tre ricette: cioccolato fondente Caraïbe 66%, cioccolato al latte Caramélia 36% e blond Dulcey.

Un assortimento goloso e divertente che conquisterà grandi e piccini.

COFANETTO "COLLEZIONE NATALE"



Cofanetto da 150 g
Prezzo di vendita consigliato:
24,00€

Un cofanetto per scoprire le più belle creazioni della Maison Valrhona, un regalo ideale per gli amanti del cioccolato.

Una selezione di cioccolati fini dalle note aromatiche uniche: ganache alla cannella, ganache al ribes nero, pralinato al cioccolato bianco Ivoire, ganache al cioccolato fondente Macaé 62% e pralinato fruttato mandorle e nocciole.

Una promessa di momenti di condivisione, piacere e golosità.

IL BALLOTIN



Ballotin da 230 g
Prezzo di vendita consigliato:
30,00€

Da mettere sotto l'albero di Natale o in tavola a fine pasto, questo ballotin di cioccolati fini contiene un variegato assortimento di ganache, pralinati, scorze d'arancia candita e altre delizie al cioccolato.

Lasciatevi sorprendere da gusti eccezionali ogni volta che scegliete un cioccolatino di questo ballotin.



Prodotti e cofanetti disponibili a partire dal mese di ottobre sul sito valrhona-collection.it

Una ricetta per le feste di fine anno

Per le feste di fine anno, Valrhona propone una **deliziosa e confortante ricetta di un cake in stile pan di zenzero**, che con le sue incantevoli spezie evocano immediatamente la calorosa atmosfera della stagione. È anche l'occasione per (ri) scoprire **Oriado 60%**, un **eccezionale cioccolato fondente biologico** ottenuto da una **miscela unica di Grand Cru Valrhona** della Repubblica Dominicana e del Perù, con un sottile equilibrio tra aromi di frutta matura e delicata acidità. Oriado è realizzato esclusivamente a partire dalle migliori materie prime biologiche provenienti dal commercio equo e solidale (**certificate Fairtrade / Max Havelaar e da agricoltura biologica**).

La ricetta di questo cake alle spezie è stata **adattata ai pasticceri amatoriali di ogni livello**, grazie ai consigli dei maestri pasticceri dell'École Gourmet Valrhona. Un cake da condividere in famiglia e con gli amici, che rende vivo il piacere di riunirsi intorno a un buon dolce.



Cake stile pan di zenzero

UNA RICETTA ORIGINALE DI *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 1 pan di zenzero

Difficoltà 🍪🍪🍪

Da preparare il giorno prima:
Preparato per cake alle spezie
Ganache ORIADO 60%

Da preparare il giorno stesso:
Glassa pinguino
ORIADO 60%

Utensili utilizzati:
Stampo per cake 7 x 20 x 5 cm
Frullatore a immersione

CAKE ALLE SPEZIE

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di riposo: 12 ore
Tempo di cottura: 40 minuti
Tempo di congelamento: 1 ora

60 g Farina di segale
70 g Farina di frumento 1
7 g Lievito chimico
2 g Mix di spezie per pan di zenzero
2 g Sale fino
20 g Latte intero
25 g Panna intera
135 g Miele di castagno
70 g Burro
56 g Uova intere
65 g Arance candite tritate

Setacciare insieme la farina di segale, la farina di grano, il mix di spezie e il lievito.
Mescolare le uova intere con il miele di castagno. Aggiungere il latte, la panna, il burro fuso e le arance candite tritate.
Aggiungere progressivamente mescolando le polveri setacciate.
Rivestire lo stampo per cake di carta da forno. Versare il preparato per cake nello stampo.
Ricoprire con la pellicola e mettere in frigorifero per 12 ore.
Infornare a 160°C per 40 minuti.
Sformare il cake su una griglia e lasciarlo raffreddare su un lato in modo che mantenga la sua forma. Mettere nel congelatore per circa 1 ora per facilitare la formazione della glassa.

GLASSA PINGUINO ORIADO 60%

Tempo di preparazione: 10 minuti

60 g Cioccolato ORIADO 60%
70 g Olio di vinaccioli
7 g Nocciole tostate tritate

Far sciogliere il cioccolato **Oriado 60%** a 45°C, quindi aggiungere l'olio di vinaccioli e le nocciole tritate tostate. Mescolare.
Utilizzare la glassa a 35°C.

GANACHE ORIADO 60%

Tempo di preparazione: 10 minuti
Tempo di riposo: 12 ore

60 g Panna intera liquida
70 g Cioccolato ORIADO 60%

Far sciogliere il cioccolato **Oriado 60%**.
Scaldare la panna e versarne un terzo sul cioccolato sciolto. Mescolare energicamente con una marisa per creare un nucleo elastico. Aggiungere il secondo terzo seguendo lo stesso procedimento.
Incorporare poi l'ultimo terzo secondo lo stesso metodo.
Mixare con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione.
Conservare in frigorifero, idealmente per 12 ore.
Riempire 2 tasche: una con bocchetta liscia di 12 mm di diametro e l'altra con bocchetta scanalata di 10 mm di diametro.

MONTAGGIO

Tempo di preparazione: 30 minuti
Tempo di riposo prima della degustazione: minimo 3 ore

Immergere il cake congelato nella glassa pinguino. Versare la ganache sul cake.
Decorare depositando scaglie di cioccolato, scorze d'arancia, anice stellato...
Questo cake "pan di zenzero" va servito a temperatura ambiente, almeno 3 ore dopo averlo preparato.

I consigli del maestro pasticcere

Il miele apporta una morbidezza che consente un congelamento nelle migliori condizioni.
Questa ricetta può essere adattata in base al livello in pasticceria.
Il cake alle spezie è semplice da realizzare. La glassa pinguino ORIADO 60% apporta un po' più di complessità. Infine, la distribuzione della ganache è la parte più difficile della ricetta, ma nulla è insormontabile.

A proposito di Valrhona

VALRHONA: INSIEME, FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento per il mondo del cioccolato, Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, "Insieme, facciamo del bene con del buono", esprime la forza del proprio impegno.

Con i suoi collaboratori, maestri pasticceri e produttori di cacao, Valrhona immagina il meglio del cioccolato per creare una filiera del cacao equa e sostenibile, ed ispirare una gastronomia del buono, del bello e del bene.

Costruire rapporti diretti e a lungo termine con i produttori, innovare il mondo del cioccolato e condividere il savoir-faire: questo è ciò che guida Valrhona ogni giorno. Al fianco dei maestri pasticceri, Valrhona sostiene l'artigianato e li accompagna nella loro ricerca dell'unicità, oltrepassando i limiti della creatività.

Grazie alla sua continua mobilitazione e al suo impegno, Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto a gennaio 2020 l'importante certificazione B Corporation®. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle performance economiche, sociali e ambientali. Questa distinzione esalta la sua strategia di sviluppo sostenibile "Live Long", basata sulla volontà di costruire in collaborazione un modello con un impatto positivo per produttori, collaboratori, artigiani del gusto e tutti gli appassionati di cioccolato.

Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato responsabile. Il 100% delle nostre fave di cacao è tracciato sin dal produttore. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle condizioni di produzione. Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato che rispetta le persone e il pianeta.

www.valrhona.com

Contatti Stampa:

MN COMM

Viviana Pepe

T. +346 6600299

M. viviana.pepe@mncomm.it

Claudio Colombo

T. +349 0763206

M. claudio.colombo@mncomm.it*

Link per scaricare le immagini:

<https://bit.ly/valrhonanoel2023>

