

Los Esenciales

Valrhona revisita los Esenciales

El trabajo de un colectivo comprometido al servicio de una gastronomía golosa y razonada



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



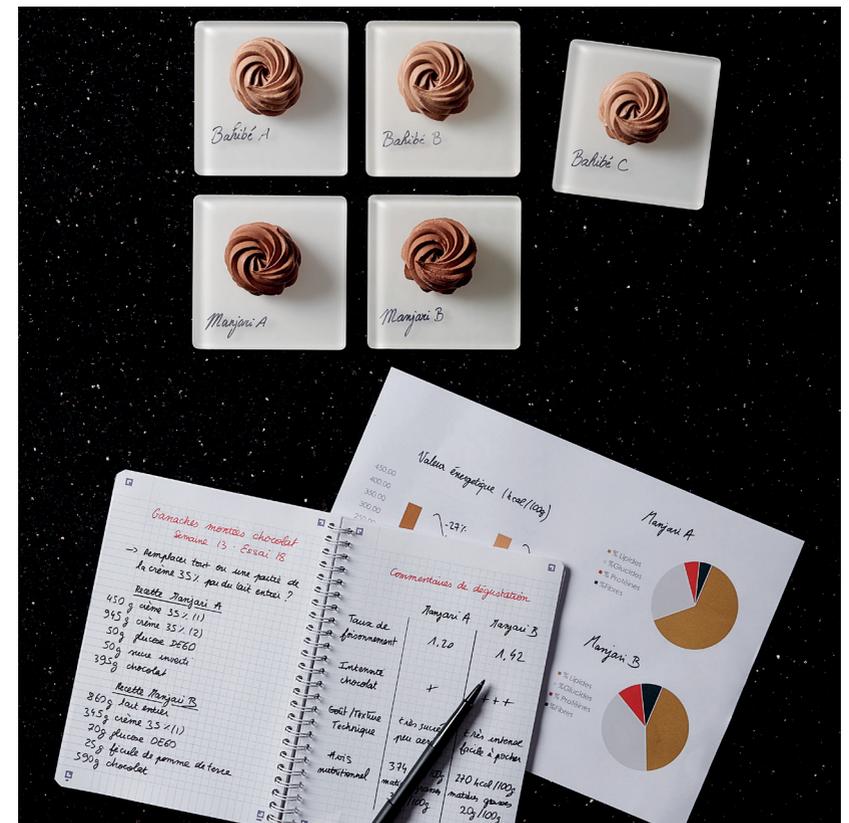


En 2023, Valrhona vuelve a los Esenciales

Desde hace 100 años, el saber hacer de la Casa Valrhona se transmite del obrador a la cocina. De Tain l'Hermitage a Tokio, de Brooklyn hasta el corazón de París, gracias a la École Valrhona los profesionales del mundo entero sobrepasan los límites de su creatividad. Desde 1995, pueden contar con los Esenciales Valrhona para acompañarlos cada día.

Creados por la École Valrhona, bajo la influencia de Frédéric Bau, los Esenciales son un recopilatorio de recetas de base que se ha convertido en una referencia en el mundo de la pastelería.

Esta herramienta, indispensable, cuya última actualización data de 2018, vuelve en 2023 con más de 20 recetas retrabajadas bajo el prisma de la **Gula Razonada**.



Los Esenciales, más que una herramienta

Compañero de obrador, auténtica referencia para miles de artesanos y restauradores en el mundo entero, los Esenciales son un recopilatorio de recetas de base. Desde bizcochos a masas pasando por las mousses, cremas e incluso acabados, los Esenciales proponen más de **120 recetas perfectamente equilibradas con todos los productos Valrhona**.



Una nueva versión de los Esenciales acorde con la época

Hoy en día, la gastronomía debe hacer frente a numerosos retos y reinventarse. Temporalidad de los productos, circuitos cortos, origen de las materias primas, salud y nutrición: el bienestar y la defensa del planeta están en el centro de las reflexiones de Valrhona. Fiel a su misión de “hacer bien lo que es bueno”, Valrhona acompaña a los artesanos y pasteleros del mundo entero poniendo a su disposición una herramienta que les permite trabajar recetas a veces seculares, pero actualizadas al gusto actual.

¿Pero cuál es el gusto actual? Es una gastronomía que pretende ser acorde con su tiempo, siempre golosa pero más responsable en el uso de sus ingredientes, es hacer mejor pero no “sin”, menos graso, menos azucarado, pero siempre con el mismo placer.

Iniciada hace más de 15 años por Frédéric Bau, Explorador Pastelero de la Casa Valrhona, la Gula Razonada es un proceso audaz que repiensa la pastelería tradicional mejorando sus cualidades nutricionales, sin comprometer nunca su sabor.



Frédéric Bau.
EXPLORADOR PASTELERO
VALRHONA

Iniciada hace más de 15 años por Frédéric Bau, Explorador Pastelero de la Casa Valrhona, la Gula Razonada es un proceso audaz que repiensa la pastelería tradicional mejorando sus cualidades nutricionales, sin comprometer nunca su sabor.

En 2023, la Gula Razonada atañe a toda la Casa Valrhona. Inspirándose en esta filosofía, los chefs de la École Valrhona han re trabajado 22 recetas para integrarlas en los Esenciales 2023 sin olvidarse de enriquecer estos mismos con las últimas innovaciones de productos en los equilibrados, entre ellas Komuntu 80 % (el chocolate de los 100 años) y Hukambi 53 %, la cobertura de la nueva gama de los Ombres, lanzada en enero de 2023.

« La Gula Razonada es otro enfoque de mi oficio, de la profesión: más sano, más honesto, sin sacrificar nunca el placer de la degustación. »



El trabajo de un colectivo de personas comprometidas al servicio de una gastronomía golosa y razonada

Cuestionarlo todo y cambiar los límites para proponer recetas más responsables y perfectamente equilibradas es el ADN de la École Valrhona.

El nuevo trabajo de los Esenciales es un cuestionamiento continuo que necesita una implicación constante de los chefs al servicio de una gula razonada.

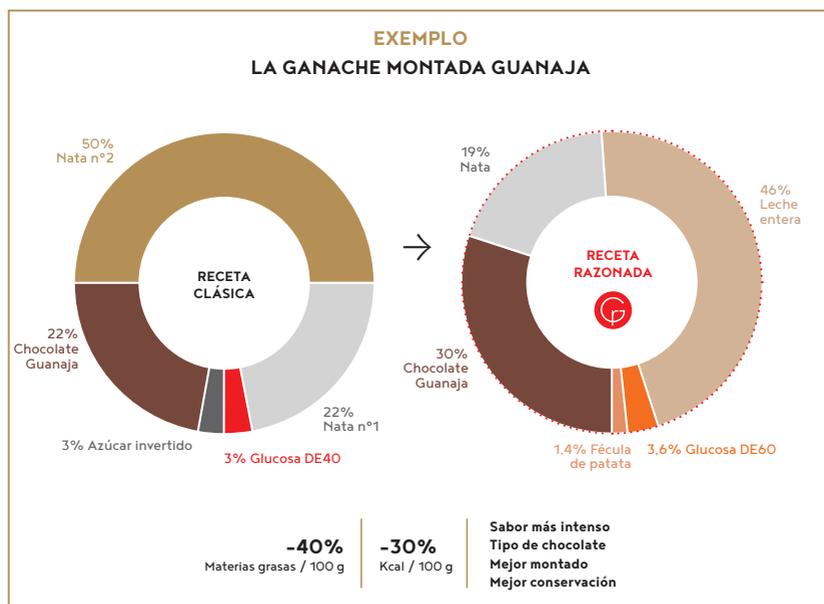
Esta nueva versión de los Esenciales ha necesitado la movilización y la estrecha colaboración de un equipo que reúne la maestría pastelera de la École Valrhona y los conocimientos científicos del servicio de I+D de la firma Valrhona durante más de un año!

LOS CRITERIOS PARA "RAZONAR" UNA RECETA

- **Mejorar nutricionalmente las recetas ya sea a nivel de las calorías, materias grasas o azúcares** manteniendo únicamente lo necesario. ¿Cómo? Procediendo a un análisis de las recetas descomponiéndolas y comprendiendo su estructura, el papel de los ingredientes. Pero también, estudiando la posibilidad de reducir, incluso suprimir ingredientes muy calóricos, grasos, dulces.
- **Mantener o mejorar los sabores y las texturas, sin olvidar jamás el primer criterio de la Gula Razonada: el de mantenerse siempre igual de bueno y goloso.** Las recetas de los Esenciales 2023 deben ser siempre igual de buenas incluso mejores.

LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS ESENCIALES

- Número de ingredientes **limitado**.
- Ingredientes **accesibles** en todo el mundo.
- Recetas con procedimientos sencillos y **adaptados a las necesidades de producción de los artesanos**.
- Recetas **accesibles** para todos los profesionales de la gastronomía.
- Conservación **mantenida o mejorada**.



Una herramienta pensada para ser más práctica y sostenible

La nueva versión de los Esenciales también ha sido revisitada en su forma. Despidase del librito, ahora los Esenciales se consultan en un archivador, un formato más acorde con la misión de Valrhona y las expectativas de sus clientes.

Este formato es, a la vez, más sostenible, más práctico y ágil.

- **Formato más sostenible:** los chefs necesitarán imprimir únicamente las nuevas fichas para integrarlas en el archivador.
- **Formato más práctico:** solo se necesitará la ficha correspondiente a la receta para poder utilizarla de manera más fácil en el obrador.
- **Formato más ágil:** la actualización de los Esenciales podrá hacerse capítulo a capítulo, a lo largo de los próximos años.

A través de los Esenciales, el reto principal de Valrhona es permitir a los artesanos y pasteleros razonar de otra manera, desaprender técnicas, gestos, reflejos repetidos y transmitidos desde hace generaciones para “tomar conciencia” e imaginar nuevos códigos.

¡Estas nuevas claves permiten sobrepasar los límites de la creatividad para comer de manera más sana, conservando la emoción gustativa y la excelencia de la pastelería de hoy y del mañana!

« Gracias a esta nueva versión de los Esenciales, la École invita a todos los pasteleros a formar parte de la gastronomía del mañana. »

Los chefs pasteleros de la École Valrhona



Sobre Valrhona

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañera de los artesanos del sabor desde 1922, pionera y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión (“Juntos, hagamos bien lo que es bueno”) expresa la fuerza de su compromiso. Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Construir relaciones directas y a largo plazo con los productores, investigar la próxima innovación de chocolate y compartir conocimientos: estas son las razones que motivan a Valrhona en su día a día. Siempre junto a los chefs, Valrhona apoya a los artesanos y los acompaña en la búsqueda de la singularidad superando sin cesar los límites de la creatividad.

Gracias a su continua movilización en torno a esta razón de ser, Valrhona está orgullosa de haber obtenido en enero de 2020 la exigente certificación B Corporation®, que recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible Live Long, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.

Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate responsable. El 100 % de los cacaos son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde procede el cacao, quién lo ha cosechado y quién lo ha producido en buenas condiciones. Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

www.valrhona.com

Media Contacts:

Maria Ribas

M. maria.ribas@valrhona-selection.com

Enlace para descargar las imágenes:

<https://bit.ly/EssentielsValrhona>

