

Amatika Blanche 35%

Un nuevo color
en la paleta
de coberturas
vegetales
Valrhona

Ahora lo gourmet
también es vegano



Hacia una pastelería vegetal audaz y creativa

Según el sondeo llevado a cabo por IFOP (Institut d'études opinion et marketing) en noviembre de 2021 y transmitido por BPI France, el **42 % de los franceses estiman que su consumo de productos de origen vegetal aumentará en los próximos años**. El Instituto Kantar World Panel estimaba así en 2021 que un hogar francés de cada dos incluía al menos 1 persona flexitariana*, frente a 1 de cada 4 seis años antes.

El mundo de la gastronomía dulce no es una excepción y desde hace años se constata un **interés creciente de los consumidores por una pastelería vegetal**, ya sean intolerantes o alérgicos (a la lactosa, a los huevos o al gluten), pero también veganos, vegetarianos, flexitarianos o simplemente curiosos en busca de placeres dulces inéditos.

Aunque esta nueva demanda, **rica en oportunidades**, constituye una **f fuente de inspiración** para los profesionales, así como **un medio para marcar la diferencia**, también hace que emerjan numerosos desafíos. Entre ellos, la necesidad de **encontrar productos que puedan sustituir a los ingredientes convencionales de origen animal**, con la dificultad de garantizar propiedades idénticas o similares, sin por ello sacrificar el sabor o la textura.

Convencida de que la pastelería vegetal puede ser igual de golosa y procurar tanto placer como la pastelería convencional, **la casa Valrhona acompaña desde hace varios años ya a los profesionales sobre esta temática para redefinir las bases de las recetas**, reinventar las técnicas pasteleras, probar nuevos sabores y encontrar las texturas correctas. Un proceso que cobra aún más sentido, ya que trabaja por una pastelería más sana y consciente, que propone placeres exquisitos con impacto positivo para las personas y el planeta (ingredientes de origen vegetal, de calidad y de temporada).

Fruto de una larga investigación y de un trabajo minucioso para ofrecer a los profesionales una alternativa excepcional de origen vegetal y sin lactosa, Amatika Blanche completa la gama vegetal de Valrhona.

** Dieta vegetariana que permite un consumo ocasional de carne*

Una cobertura blanca vegetal que revisa los códigos de la exquisitez

En la línea de Amatika 46 %, primera cobertura vegetal puro origen Madagascar, lanzada en 2021 por la casa Valrhona, Amatika Blanche 35 % completa la oferta vegetal con un nuevo color.

Amatika Blanche 35 % es la primera cobertura blanca vegetal con un sabor, un color y una tecnicidad comparables al chocolate blanco. Aporta un **nuevo color a la paleta de coberturas vegetales**. Esta novedad de la casa Valrhona se pone al servicio de una **pastelería vegetal audaz y resolutivamente moderna**, permitiendo así a los chefs realizar creaciones vegetales inéditas.



PRESENTACIÓN

Bolsa habas 3 kg

COMPOSICIÓN

Cacao 35 % mín.

MG 41 %

Azúcar* 42 %

INGREDIENTES

Azúcar, manteca de cacao, almendra desgrasada en polvo 22 %, emulgente (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla.

FCP**

12 meses

CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y seco a entre 16 y 18 °C.

PONER A DISPOSICIÓN

18 de septiembre de 2023.

* Azúcar añadido

** Fecha de consumo preferente desde la fecha de producción

Su **composición sin lactosa** permite crear recetas que se dirigen a numerosos regímenes alimentarios, incluyendo las **personas alérgicas o intolerantes**, que podrán redescubrir el placer de comer un dulce.

Amatika Blanche es **ideal para la realización de cremosos y ganaches**, como las ganaches de macarons. Pero se presta igualmente a numerosas aplicaciones tales como el moldeado, las tabletas o incluso la heladería, permitiendo así a los chefs **realizar fácilmente creaciones vegetales golosas e inéditas.**

APLICACIONES

AMATIKA BLANCHE 35%	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO Y GANACHE	HELADOS Y SORBETES
TÉCNICA						

 Aplicación óptima
  Aplicación recomendada

● Aplicación óptima ○ Aplicación recomendada

Un perfil aromático dulce y afrutado

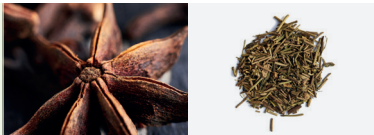
El dulzor de la almendra y las notas de frutos secos de Amatika Blanche se maridan perfectamente con la cereza y el ruibarbo. Su perfil aromático se expresará plenamente asociado a notas de violeta, de romero o especias (anís, té hojicha) o incluso con trufa negra.

FRUTAS



CERESA
RUIBARBO

ESPECIAS



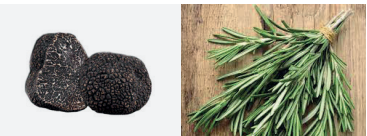
ANIS
TÉ HOJICHA

FLORES



VIOLETA

VEGETAL



TRUFA NEGRA
ROMERO



Rémi Poisson
CHEF FORMADOR
DE LA ÉCOLE VALRHONA

“ Las notas de almendra dulce y el color claro de Amatika Blanche permitirán realizar magníficas creaciones de pastelería clásica, vegetal o sin lactosa. Amatika Blanche se integra también en numerosas bases de recetas para aromatizar las creaciones de los chefs. ”



UN REPASO POR AMATIKA 46 %

Lanzada en 2021, Amatika 46 %, la primera cobertura vegetal puro origen Madagascar, asocia el dulzor y la untuosidad de la almendra a la potencia aromática de este cacao puro origen. Junto con Amatika Blanche 35 %, permite por fin realizar fácilmente creaciones vegetales golosas e inéditas.

AMATIKA 46 %





VEGAN

Cacao puro Madagascar

PERFIL SENSORIAL

PERFIL PRINCIPAL:
CON NOTAS A CACAO

NOTA MENOR: CEREALES

NOTA SINGULAR:
ALMENDRAS TOSTADAS

La textura fundente de Amatika desvela notas de cacao, de almendra tostada y una pizca de acidez, que invitan a una pausa dulce en el ambiente apacible de un jardín malgache.





Immaculada

Frédéric Ban
EXPLORADOR PASTELERO
MAISON VALRHONA

CREMOSO VEGETAL AMATIKA 46 %

20 g	Fécula de patata	Mezclar la fécula con 100g de agua. Calentar el agua y la glucosa a 80°C, añadir la mezcla de agua y fécula, llevar a ebullición durante 2-3 minutos. Verter progresivamente la mezcla caliente sobre la cobertura fundida. Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Reservar en la nevera y dejar cristalizar idealmente durante 12 horas.
680 g	Agua	
68 g	Glucosa DE60	
670 g	AMATIKA 46 %	
1438 g	Peso total	

GANACHE MONTADA AMATIKA BLANCHE 35 %

720 g	Agua	Mezclar un poco de agua con la fécula y la fibra de lino, reservar.
26 g	Fécula de patata	Calentar el agua a 85°C aproximadamente, después añadir la mezcla de agua, fécula y fibra de lino y llevar a ebullición durante 1 o 2 minutos.
11 g	Flaxfiber (fibra de lino)	Verter progresivamente la mezcla caliente sobre la cobertura y la manteca de cacao parcialmente fundidas.
570 g	AMATIKA BLANCHE 35 %	Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
120 g	Manteca de cacao	Añadir la pulpa de coco frío y batir de nuevo.
710 g	Pulpa de coco	Reservar en la nevera y dejar cristalizar idealmente durante 12 horas.
2157 g	Peso total	

BIZCOCHO VEGETAL DE COCO

570 g	Pulpa de coco	Mezclar la pulpa de coco, el azúcar y el coco rallado juntos.
270 g	Azúcar	Dejar hidratar durante 15 minutos.
110 g	Coco rallado	Añadir los ingredientes secos tamizados.
9,5 g	Proteína aislada de patata 95 %	Conservar en la nevera hasta que se vaya a hornear o utilizar directamente.
	Levadura química	
15 g	Mezcla de harinas de	
310 g	garbanzos, arroz y trigo	
	sarraceno	
6 g	Sal	
1290,5 g	Peso total	

VELO AMATIKA BLANCHE 35 %

18 g	Azúcar	Mezclar juntos el azúcar, la goma garrofín y el kappa.
0,6 g	Goma garrofín	Añadir la mezcla al agua y llevar a ebullición.
0,6 g	Kappa carragenato	Verter progresivamente sobre la cobertura, iniciar la emulsión con la lengua pastelera y perfeccionar la emulsión con la batidora.
260 g	Agua	Verter enseguida sobre una placa caliente (80°C aproximadamente) bien plana.
110 g	AMATIKA BLANCHE 35 %	Inclinar hacia un lado y otro de manera que el velo quede igualado en toda la superficie.
390 g	Peso total	Reservar en la nevera.

NÉCTAR DE COCO

31 g	Azúcar	Mezclar juntos el azúcar y la iota.
2,45 g	Iota Pro Pannacotta	Verter en lluvia sobre la pulpa de coco fría.
320 g	Pulpa de coco	Batir para homogeneizar bien. Calentar a 85°C.
353,5 g	Peso total	Verter enseguida sobre una placa. Reservar en la nevera.

PREPARACIÓN PARA PULVERIZAR AMATIKA BLANCHE 35 %

18 g	Manteca de cacao	Fundir juntos los ingredientes.
42 g	AMATIKA BLANCHE 35 %	Para una pulverización tipo terciopelo, utilizar una mezcla caliente (40/45°C) y pulverizar sobre la tarta congelada.
60 g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

El día de antes, preparar el cremoso Amatika 46% y la ganache montada Amatika Blanche y coco. El mismo día, realizar el bizcocho de coco. Verter 215g en un aro de 14cm de diámetro. Hornear a 170/180°C durante 15/18 minutos. Una vez enfriado el bizcocho, con una manga con boquilla, escudillar 220g de cremoso Amatika 46%. Congelar. En la batidora con las varillas, montar a pico de pato la ganache montada Amatika Blanche-coco. Poner el interior bizcocho-cremoso en el centro de un aro de 16cm de diámetro y escudillar alrededor la ganache montada Amatika Blanche, con cuidado de no crear burbujas de aire. Alisar la superficie del aro y volver a añadir ganache para realizar las olas por encima. Limpiar el contorno del aro para tener los bordes bien limpios. Congelar. Una vez congelada, desmoldar la tarta y reservar. Colocar una placa para ganache de 40×40cm en el horno a 80°C. Realizar el velo Amatika Blanche, verter enseguida sobre la placa e inclinar hacia un lado y otro para igualarlo. Dejar enfriar durante 30 minutos y cortar tiras, que servirán para decorar la tarta. Con la cantidad total de velo (390g), se puede realizar un velo un poco más espeso y sedoso. Realizar la preparación para pulverizar Amatika 46% o Amatika Blanche 35%, según las preferencias de cada uno, y utilizar a 40°C con la pistola para conseguir un bonito efecto terciopelo. Terminar poniendo delicadamente gotas de néctar de coco por encima de la tarta.

Valrhona: Amatika 46 % (28074), Amatika Blanche 35 % (43096), Manteca de cacao (160).

Abrikado

Baptiste Girard
CHEF PASTELERO FORMADOR
ÉCOLE VALRHONA



SORBETE A BASE DE BEBIDA DE AVENA

385 g	AMATIKA BLANCHE 35%	:	Mezclar la bebida de avena, la inulina y el Gelcrem. Calentar.
1268 g	Bebida de avena	:	A 30 °C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa en polvo y dextrosa).
71 g	Inulina en frío	:	A 45 °C, incorporar la mezcla de estabilizante y emulsionante con una parte del azúcar inicial (un 10 %).
11 g	Gelcrem caliente	:	A 60 °C, verter poco a poco sobre la cobertura y batir cuanto antes para perfeccionar la emulsión.
86 g	Azúcar	:	Pasteurizar el conjunto a 85 °C durante 2 minutos y enfriar rápidamente el mix a +4 °C.
85 g	Glucosa en polvo DE33	:	Dejar reposar durante al menos 4 horas a 4 °C.
43 g	Azúcar invertido	:	Batir y mantener entre -6 y -10 °C.
43 g	Dextrosa	:	Congelar a -30 °C.
9 g	Estabilizante combinado	:	Almacenar en el congelador a -18 °C.
2000 g	Poids total	:	

CONFITADO DE ALBARICOQUES IOTA

45 g	Azúcar	:	Mezclar el azúcar y la iota, y verter en lluvia sobre el puré de albaricoque a 4 °C.
2,5 g	Iota Pro Pannacotta	:	Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C sin parar de remover.
450 g	Puré de albaricoque Flavor Cot y Lido 100 %	:	Reservar.
497,5 g	Peso total	:	Truco: se puede sustituir el albaricoque por frutos rojos o exóticos.

GRANOLA DE PIÑONES

25 g	Almendras sin piel picadas	:	Mezclar juntos las almendras, los piñones, los copos y el sirope de arce.
40 g	Piñones de la Toscana	:	Tostar en el horno a 150 °C hasta que se doren.
70 g	Copos 5 cereales	:	Añadir los albaricoques, la flor de sal y la vainilla Tadoka.
45 g	Sirope de arce	:	Reservar.
15 g	Albaricoques tiernos	:	
1 g	Flor de sal	:	
1 g	Vainilla Tadoka	:	
197 g	Peso total	:	

SUSTITUTO DE LA CLARA DE HUEVO

5 g	Proteína aislada de patata 95 %	:	Mezclar la proteína aislada de patata con el gelcrem frío.
10 g	Gelcrem frío	:	Añadir al agua y batir de manera prolongada para mezclar todo correctamente.
150 g	Agua de hidratación	:	Dejar que se hidrate durante una noche. Montar.
165 g	Peso total	:	

BIZCOCHO DE PIÑONES

45 g	Harina de almendras extrafina	:	Mezclar todos los ingredientes juntos sin montarlos, excepto los piñones.
165 g	Sustituto de la clara de huevo	:	Extender sobre una placa y esparcir piñones.
75 g	Azúcar invertido	:	
175 g	Harina T45	:	
75 g	Azúcar glas	:	
5 g	Levadura química	:	
3 g	Sal	:	
85 g	Aceite de oliva	:	
35 g	Yogur de soja	:	
35 g	Piñones de la Toscana	:	
698 g	Peso total	:	

ALBARICOQUES ASADOS CON VAINILLA

650 g	Albaricoques frescos	:	Cortar los albaricoques por la mitad. Rehogarlos en una sartén con aceite de oliva.
CS	Aceite de oliva	:	Al final de la cocción, rallar vainilla Tadoka sobre los albaricoques. Reservar.
CS	Vainilla Tadoka	:	
650 g	Peso total	:	Consejo: asar los albaricoques en el último momento para conseguir una sensación de calor y frío en el postre.

MONTAJE Y ACABADO

CS AMATIKA BLANCHE 35 % - CS Almendras enteras al natural - CS Vainilla Tadoka - CS Melissa cress

Realizar el sífon, el sorbete, el confitado y la granola. Preparar el sustituto de la clara de huevo y después el bizcocho. Extender el bizcocho sobre la mitad de una tela de silicona de 40×60 cm. Agregar piñones y hornear a 180 °C durante 12 minutos. Congelar. Cortar discos de 5,5 cm de diámetro con un cortapastas. Reservar. **Presentación:** Verter la preparación en el sífon y añadir dos cargas de gas. Preparar los albaricoques asados en el momento del montaje. En un bol, colocar 20 g de confitado de albaricoque. Colocar 25 g de albaricoques asados. Agregar bizcocho por encima de los albaricoques asados y añadir 8 g de crujiente alrededor del bizcocho. Disponer una bola de helado sobre el bizcocho y bañar con 40 g de sífon Amatika. Con un rallador microplane, rallar un haba de Amatika Blanche, almendra al natural y vainilla Tadoka. Con un conete, decorar con unos puntos de confitado de albaricoque y unos brotes de melissa cress.

Valrhona: Amatika Blanche 35 % (43096)

SIFÓN AMATIKA BLANCHE 35%

660 g	Bebida de almendras	:	Templar la bebida de almendra y, con ayuda de unas varillas, incorporar el azúcar mezclado con la pectina. Llevar a
45 g	Azúcar	:	ebullición sin dejar de remover. Verter progresivamente una parte de la leche caliente sobre la cobertura fundida
4 g	Pectina X58	:	previamente y mezclar con una lengua pastelera para crear un núcleo elástico. Continuar vertiendo la leche manteniendo
290 g	AMATIKA BLANCHE 35%	:	la emulsión hasta el final de la mezcla.
999 g	Peso total	:	Dejar cristalizar la preparación en la nevera.

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 Contact:

MARIA RIBAS

M. maria.ribas@valrhona-selection.com

Enlace para descargar las imágenes:

bit.ly/AmatikaBlanche35