

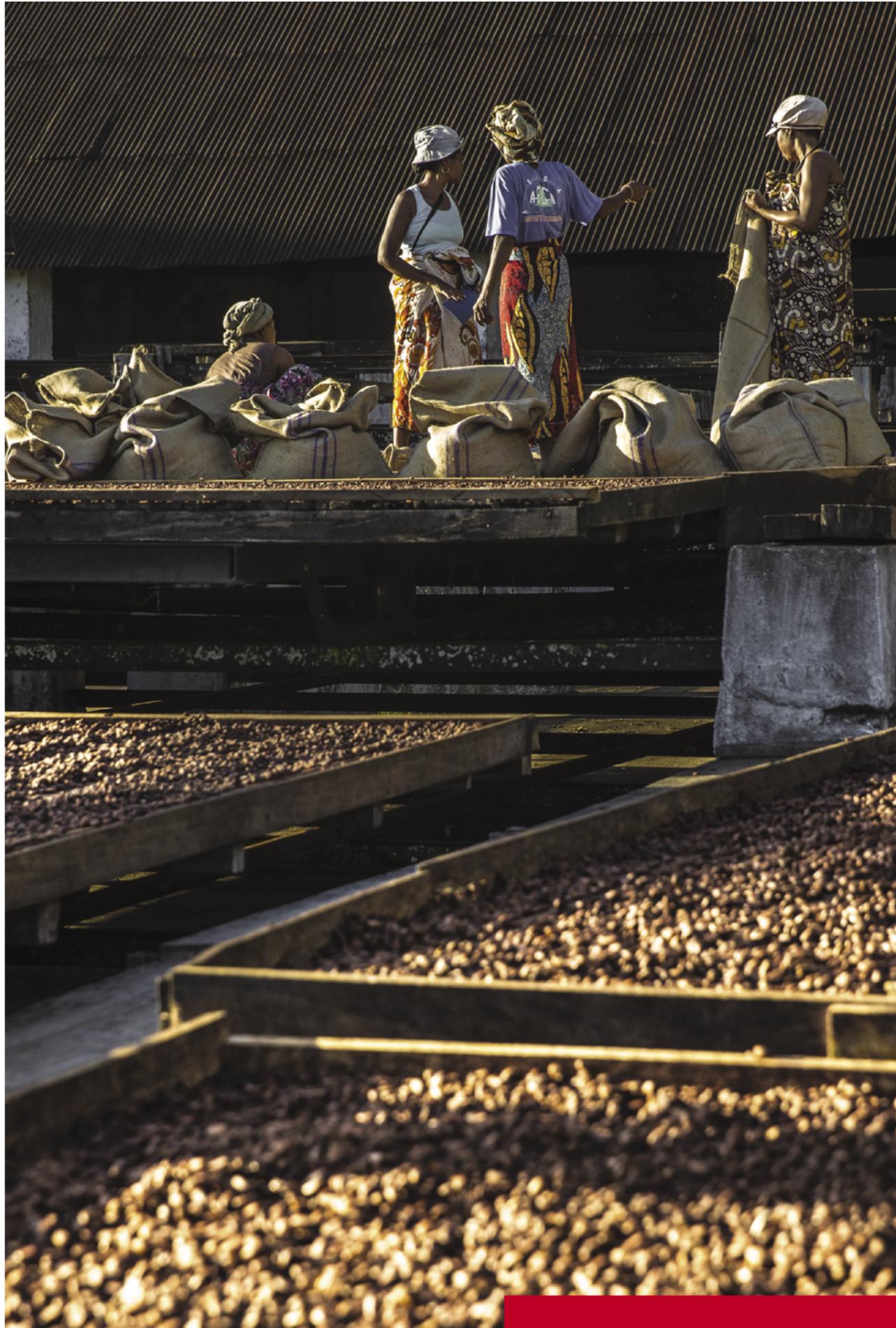
Millot 74%

Grand cru  
biologico puro  
della piantagione  
Millot in  
Madagascar

L'espressione di un terroir e  
di impegni forti



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Millot 74%

## IL PRIMO CIOCCOLATO DI COPERTURA BIOLOGICO PURO DELLA PIANTAGIONE MILLOT

Valrhona lancia il primo cioccolato di copertura biologico 74%, il cui cacao proviene da un'unica piantagione del Madagascar: Millot. Questo Grand Cru eccezionale, frutto di trent'anni di collaborazione, rivela tutta la potenza aromatica intensamente acida e fruttata del suo terroir. Poteva essergli assegnato solo un nome, quello della sua origine.

## UN CIOCCOLATO RESPONSABILE E CERTIFICATO BIO

Il cacao Millot 74% proviene esclusivamente dai 600 ettari della Piantagione Millot in Madagascar. Una specificità che garantisce un perfetto controllo della tracciabilità di queste fave di cacao, dal raccolto fino agli chef e agli artigiani. Inoltre, tutti gli ingredienti di Millot 74% derivano dall'agricoltura biologica.

## UN CIOCCOLATO GREZZO

Millot 74% è composto da soli 3 ingredienti: cacao, burro di cacao e zucchero di canna. Una breve lista degli ingredienti, che consente di ottenere un cioccolato grezzo che rispecchia il suo terroir.

## UN CIOCCOLATO INTENSO DAI SAPORI EMBLEMATICI DEL MADAGASCAR

Il 100% delle fave di cacao che compongono Millot 74% provengono da un'unica piantagione del Madagascar: Millot. Nasce così un cioccolato di copertura Pura Piantagione, dal profilo sensoriale unico e raro. Intensamente acido e fruttato, rappresenta perfettamente il Madagascar, pur mantenendo la sua singolarità tra i Grand Cru di questo terroir.



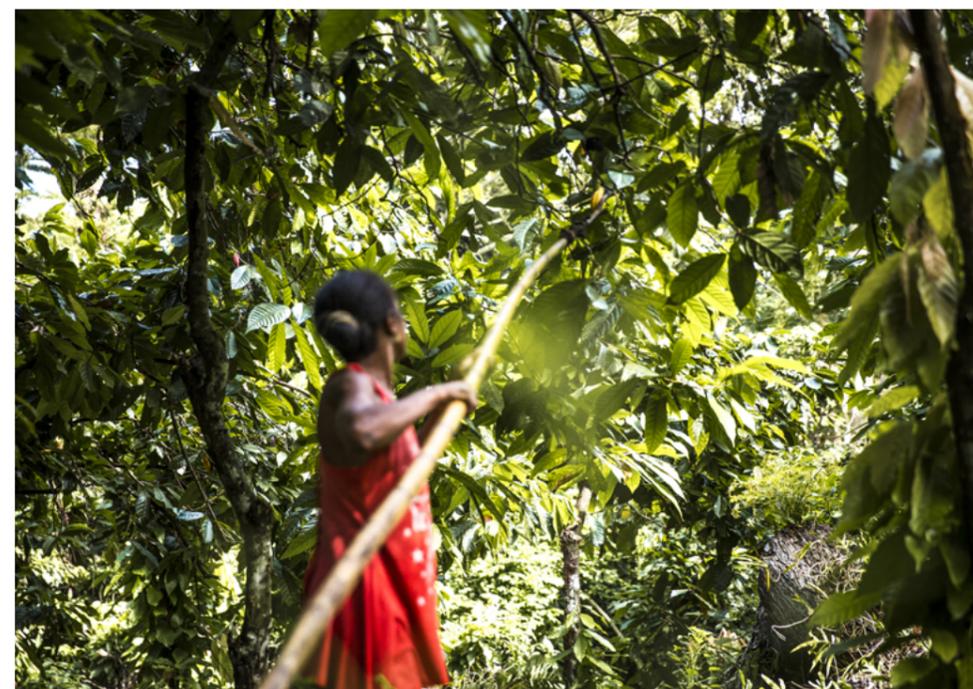
“  
**La creazione di  
questo cioccolato  
vanta più di 30 anni  
di savoir-faire e  
di collaborazione  
esclusiva con la  
Piantazione Millot**”

Véronique Huchédé,  
Responsabile dell'approvvigionamento  
del cacao Valrhona

## Il risultato di una stretta collaborazione tra la piantazione Millot e Valrhona

Dal 1990, Valrhona porta avanti una collaborazione esclusiva con la Piantazione Millot in Madagascar, da cui acquista tutta la sua produzione di cacao.

Nel 2016, questi legami privilegiati sono stati rafforzati grazie a un impegno ancora maggiore di Valrhona. Simbolo di un impegno reciproco e di valori condivisi, questo investimento ha permesso di costruire un piano di sviluppo a lungo termine e garantisce ai progetti la solidità tecnica e finanziaria necessaria per sostenere la continuità dell'attività della Piantazione Millot.



# Insieme, facciamo del bene con del buono... una collaborazione responsabile

Millot 74% è il risultato degli impegni della Piantagione Millot e di Valrhona a lavorare insieme per una filiera del cacao equa e sostenibile. Così, numerosi progetti tesi al miglioramento delle condizioni di vita e al sostegno delle comunità sono nati direttamente a partire dalla piantagione:

- Riabilitazione del villaggio di Andzavibe per i dipendenti e le loro famiglie al fine di garantire loro sicurezza e migliori condizioni di vita: **sono state costruite 45 abitazioni**
- Costruzione di un centro di cure: **2452 visite mediche nel 2019 e il 97% delle patologie trattate in loco**



**“ Millot e Valrhona condividono valori comuni e si impegnano per migliorare le condizioni di vita. Siamo davvero orgogliosi di trasmettere queste promesse attraverso un cioccolato puro della Piantagione Millot!”**

*Véronique Huchedé,  
Responsabile  
dell'approvvigionamento del  
cacao Valrhona*

## La piantagione Millot in Madagascar

Creata nel 1906 da Lucien Millot, la piantagione si trova ad Andzavibe, nel cuore della fertile pianura del Sambirano.



**1200** ettari di terreno destinati all'agricoltura biologica: spezie e piante conosciute a livello mondiale per la loro qualità

**600** ettari sono destinati alla coltivazione del cacao

**1339** produttori

**7** cooperative e **9** preparatori

**45** famiglie vivono in loco

Per maggiori informazioni sulla piantagione Millot visiti il sito [partners.valrhona.com](https://partners.valrhona.com)

# Tutta la potenza aromatica del Madagascar in una copertura biologica

Il cioccolato Millot riflette l'intensità della natura incontaminata del Madagascar attraverso la forza dei suoi sapori acidi e amari, addolciti dalle sue note di frutta e grué.

Si sposa particolarmente bene con aromi di caffè, pane tostato e rum scuro. Le note fruttate danno vita a deliziose armonie con il ribes nero, l'albicocca candita e i datteri. Infine, la mandorla tostata, la castagna e il mais tostato rientrano tra le migliori associazioni.

**PROFILO SENSORIALE**



**CARATTERISTICA PRINCIPALE: FRUTTATO**  
**NOTA MINORE: ACIDULO**  
**NOTA PARTICOLARE: CORPOSO**

# Una nuova fonte d'ispirazione per gli artigiani di tutto il mondo

Grazie alla sua alta percentuale di cacao e la sua breve lista di ingredienti, Millot 74% esalta il gusto del cioccolato. Si presta bene a numerose applicazioni ed è ottimale per la preparazione di cremosi e ganache.

## APPLICAZIONI

MILLOT 74%	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI E GANACHE	GELATI E SORBETTI
TECNICA	○	○	○	○	●	○

● Applicazione ottimale ○ Applicazione consigliata

«L'intensità e la potenza di questo cioccolato sono perfettamente ricreate attraverso le applicazioni pasticciere, in cui si ritrovano chiaramente le sue peculiarità. La selezione, la composizione e il lavoro realizzati per creare Millot 74% permettono di ottenere un cioccolato potente, intenso e grezzo, con un profilo il più vicino possibile al terroir»

*Rémi Montagne*  
**CHEF PASTICCIERE ESECUTIVO**  
ALL'ÉCOLE VALRHONA

## "GLI ESSENZIALI" VALRHONA

Lo strumento ideale per accompagnare gli artigiani del gusto in laboratorio. Insostituibili per tantissimi artigiani e ristoratori in tutto il mondo, gli Essenziali sono una collezione di ricette di base perfettamente equilibrate da realizzare con i prodotti Valrhona. Uno strumento indispensabile per lavorare i cioccolati Valrhona nelle migliori condizioni.



# Calao

UNA RICETTA ORIGINALE  
dell'École Valrhona

## PASTA SABLÉ AL CIOCCOLATO MILLOT 74%

250 g	<b>MILLOT 74%</b>	: Mescolare il cioccolato fuso a 35°C con il burro ammorbidito. : Aggiungere progressivamente le uova fredde. : Versare sulla farina, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, il grué in polvere e il fior di sale. : Mescolare brevemente il tutto. Stendere immediatamente. : Cuocere in forno a 150°C.
470 g	Burro disidratato 84%	
220 g	Uova intere	
860 g	Farina 0	
330 g	Zucchero a velo	
75 g	Farina di mandorle extra fine	
40 g	<b>Grué di cacao</b>	
7 g	Fior di sale	
2252 g	<b>Peso totale</b>	

## CARAMELLO TONKA

160 g	Panna UHT 35%
2 g	Bacca di vaniglia del Madagascar
0,5 g	Fave di Tonka
20 g	Glucosio DE38/40
160 g	Zucchero semolato
45 g	Burro salato
387,5 g	<b>Peso totale</b>

Mettere in infusione la panna con la vaniglia e la fava tonka grattugiata.  
Filtrare e rettificare il peso della panna, quindi aggiungere il glucosio.  
Cuocere lo zucchero semolato in più tempi, fino a ottenere un caramello chiaro.  
Stemperare il caramello con il burro salato.  
Aggiungere la panna calda e cuocere il tutto a 108°C.

## GANACHE ENTREMETS MILLOT 74%

390 g	Panna UHT 35%
68 g	Zucchero invertito
300 g	<b>MILLOT 74%</b>
758 g	<b>Peso totale</b>

Portare a ebollizione la panna e lo zucchero invertito.  
Versare a poco a poco sul cioccolato.  
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.  
Utilizzare subito o lasciare cristallizzare secondo la texture desiderata.

## GRUÉ CAMELLATO

35 g	Zucchero semolato
12 g	Acqua
65 g	<b>Grué di cacao</b>
5 g	Burro disidratato 84%
117 g	<b>Peso totale</b>

Cuocere lo zucchero e l'acqua a 118°C, quindi spegnere il fuoco e aggiungere il grué.  
Mescolare fino a cristallizzazione.  
Separare bene i granelli.  
Riaccendere il fuoco e caramellare.  
A fine cottura aggiungere un po' di burro, raffreddare sul marmo continuando a mescolare, in modo da separare perfettamente i granelli di grué.

## MONTAGGIO E FINITURA

QS	<b>MILLOT 74%</b>
QS	<b>Burro di cacao</b>

Preparare la pasta sablé, il caramello e la ganache.  
Stendere la pasta sablé tra due fogli a uno spessore di 2 mm.  
Tagliare dei dischi di 7 cm di diametro e praticare nei 2/3 dei dischi un foro di 4 cm.  
Cuocere a 150°C per 20 minuti circa. Isolare utilizzando il burro di cacao.  
Stendere tra 2 fogli chitarra decorati con del cioccolato precristallizzato.  
Ritagliare dei dischi di 7 cm e creare un foro di 3 cm.  
Con una tasca dotata di bocchetta liscia, collocare della ganache sul disco non traforato, quindi posizionare un disco di cioccolato.  
Ripetere questa operazione due volte.  
Terminare riempiendo l'interno del disco con una spirale di caramello e posizionando il grué caramellato.



# Millot and mandarin in love



Lucca Cantarini  
PASTICCERE  
PASITICCERIA MARISA

## CREMA AL MANDARINO E YUZU

60 g	Mandarino (succo)	: In un contenitore mescolare la polpa di mandarino, le zeste, il succo di yuzu, il tuorlo e lo zucchero e portare a 80°C mescolando con una frusta. : Togliere dal fuoco o microonde ed emulsionare. : Aggiungere a 60°C la gelatina e il burro mixando fino ad ottenere una crema liscia. : Conservare a -18°.
4 g	Zeste di mandarino 1:1	
60 g	Tuorlo	
30 g	Zucchero semolato canna bianco	
1 g	Gelatina in polvere	
7,11 g	Acqua	
43 g	Burro	
11 g	Succo di yuzu	
216,11 g	<b>Peso totale</b>	

## CREMA PASTICCERA GUANAJA

54 g	Latte intero UHT	: Bollire il latte, la panna e il sale. : Mescolare a parte gli zuccheri, gli amidi e i tuorli. : Cuocere come una crema pasticcera. : Togliere dal fuoco e versare sui cioccolati. : Mixare e colare. : Abbattere. : Conservare a -18°.
7 g	Panna	
1 g	Sale Maldon	
15 g	Zucchero semolato canna bianco	
2 g	Destrosio	
11 g	Tuorlo	
2 g	Amido di riso	
2 g	Amido di mais	
27 g	<b>GUANAJA 70%</b>	
1 g	P125 Coeur de Guanaja	
122 g	<b>Peso totale</b>	

## CREMOSO MASCARPONE, NOCCIOLA E CIOCCOLATO MILLOT

31 g	<b>JIVARA 40%</b>	: Mettere il cioccolato e la pasta nocciola in un contenitore. : Versare la crema inglese calda e mixare. : Aggiungere il mascarpone e la gelatina fatta rapprendere con l'acqua in frigorifero e successivamente sciolta. : Far cristallizzare 12H a +4°C. : Conservare a -18°.
12 g	Pasta nocciola	
21 g	Mascarpone	
1 g	Gelatina in polvere	
4 g	Acqua	
52 g	Crema inglese base <b>MILLOT 74%</b>	
121 g	<b>Peso totale</b>	

## CREMA INGLESE BASE MILLOT

49 g	Latte intero UHT	: Far bollire il latte, la panna, il sale e la vaniglia. : Mescolare tuorlo e zucchero e fare una crema inglese a 83°C. : Filtrare con l'ausilio di uno chinoix e mixare. : Conservare a -18°.
30 g	Panna	
0,14 g	Vaniglia in bacche	
1 g	Sale Maldon	
17 g	Tuorlo	
6 g	Zucchero semolato canna bianco	
103,14 g	<b>Peso totale</b>	

## SABLÉ BRETONE

2 g	Tuorlo	: Montare il tuorlo, il sale e lo zucchero insieme. : Aggiungere il burro cremoso, ed infine incorporare alla spatola la farina setacciata con il baking. : Stendere a 5 mm e congelare. : Cuocere a 155°C per c.a. 20 minuti. : Setacciare per calibrare. : Conservare a temperatura ambiente deumidificata.
1 g	Sale Maldon	
4 g	Zucchero semolato canna bianco	
4 g	Burro	
5 g	Farina Tipo 1	
1 g	Baking powder	
17 g	<b>Peso totale</b>	

## NOCCIOLE CROCCANTI

6 g	Nocciole tostate	: Portare a 120°C l'acqua, lo zucchero e la vaniglia. : Riscaldare le nocciole tostate. : Aggiungere le nocciole calde sullo zucchero, sabbare e poi caramellare. : A fuoco spento aggiungere il burro per staccarle e versare su marmo facendo raffreddare. : Romperle tra 2 fogli di carta con il mattarello e setacciare per calibrare. : Conservare a temperatura a ambiente
1 g	Zucchero semolato canna bianco	
0,84 g	Acqua	
QB	Vaniglia in bacche	
QB	Burro	
7,84 g	<b>Peso totale</b>	

## CROCCANTINO ALLE NOCCIOLE MILLOT

10 g	<b>JIVARA 40%</b>
7 g	<b>Pralinato Croccante Mandorle e Nocciole</b>
8 g	<b>Pasta nocciola</b>
1 g	<b>Burro liquido</b>
12 g	<b>Eclat d'or</b>
15 g	<b>Sablé Bretonne MILLOT 74%</b>
8 g	<b>Nocciole croccanti MILLOT 74%</b>

61 g **Peso totale**

Sciogliere la copertura e unire il burro liquido.  
Aggiungere poi il pralinato e la pasta nocciola.  
Infine aggiungere l'eclat, le nocciole croccanti e il Sablé Bretonne.  
Mescolare bene e stendere su carta.  
Conservare a -18°.

## MOUSSE MILLOT E NOCCIOLA MILLOT

6 g	<b>Zucchero semolato canna bianco</b>
6 g	<b>Pasta nocciola</b>
136 g	<b>Panna</b>
102 g	<b>Crema inglese base MILLOT 74%</b>
110 g	<b>MILLOT 74%</b>

360 g **Peso totale**

Mescolare la crema inglese calda con lo zucchero e versare sulla copertura e la pasta nocciola.  
Mixare.  
Raffreddare la base a 28°C prima dell'utilizzo.  
Semimontare la panna e perfezionare l'emulsione.  
Colare e abbattere.  
Conservare a -18°.

## PAN DI SPAGNA MILLOT

12 g	<b>Turlo</b>
6 g	<b>Zucchero semolato canna bianco</b>
1 g	<b>Zucchero invertito</b>
15 g	<b>Albume fresco</b>
4 g	<b>Zucchero semolato canna bianco</b>
1 g	<b>Albume disidratato</b>
1 g	<b>Cacao Valrhona</b>
3 g	<b>Farina Tipo 1</b>
2 g	<b>Amido di mais</b>
7 g	<b>Panna</b>
7 g	<b>MILLOT 74%</b>

59 g **Peso totale**

Montare in planetaria con la frusta tuorlo, 6g di zucchero semolato di canna bianco e lo zucchero invertito, fino a ottenere una massa spumosa.  
Fare una meringa aggiungendo sull'albume fresco schiumato lo zucchero (4g) e l'albume precedentemente mescolati.  
Setacciare 2 volte il cacao, la farina e l'amido al setaccio fine.  
Fare una ganache con la panna calda sulla copertura.  
Utilizzare a 40°C.  
Alleggerire la ganache con della meringa.  
Incorporare le due masse, quella con il tuorlo sulla meringa ed aggiungere poi le polveri setacciate.  
Alla fine aggiungere la ganache alleggerita.  
Stendere alla raplette 5 mm e cuocere per 7/8 minuti a 200°C valvola chiusa.  
Zuccherare all'uscita ed abbattere.

## GELATINA DI MANDARINO

32 g	<b>Mandarino (succo)</b>
3 g	<b>Zucchero semolato canna bianco</b>
1 g	<b>Gelatina in polvere</b>

36 g **Peso totale**

Scaldare il mandarino con lo zucchero e fondere la gelatina precedentemente idratata in acqua fredda.  
Mettere nello stampo e congelare.  
Conservare a -18°.

## MONTAGGIO E FINITURA

Creare dei cilindri in cioccolato Manjari 64%, utilizzando un tubo diametro 5 cm e degli acetati.

Una volta cristallizzato, sfornare il tutto e formare dei piccoli cilindri dell'altezza di 8 cm, chiudere quindi il cilindro in un'estremità facendo attenzione che sia ben chiuso.

Incollare il cilindro in un pezzo di acetato e metterlo sopra il turbillon, e far girare alla velocità massima. Con un cornetto creare delle righe lungo tutto il corpo del cilindro. con un compressore soffiare con il cilindro in fase di rotazione, in maniera tale da togliere il più possibile di cioccolato e rendere il più possibile sottile la camica dell'involucro.

Una volta che il tutto è ben cristallizzato cominciare a farcire con il sistema del montaggio all'inverso, nel seguente ordine:

- Mousse
- Crema al mandarino
- Gelee
- Crema al mandarino
- Cremoso
- Croccantino
- Bisquit

Decorare con una piuma in cioccolato e una foglia oro.



## 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, chef 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 degli chef, 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 la certificazione B Corporation®. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle proprie 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% del cacao è tracciato sin dal produttore. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle corrette condizioni di produzione. Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato che rispetta l'uomo e il pianeta.

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

#### Contatto stampa:

MN Comm

[viviana.pepe@mncomm.it](mailto:viviana.pepe@mncomm.it) / 346 6600299

[claudio.colombo@mncomm.it](mailto:claudio.colombo@mncomm.it) / 349 0763206