

Inspiration

**Il cioccolato
scelto dai
maestri
pasticcieri**

La copertura di frutta
preferita dai grandi chef
ora disponibile anche per i
pasticceri amatoriali



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Inspiration : il gusto e il colore naturali della frutta abbinati alla consistenza unica del burro di cacao.

UNA CREAZIONE ESCLUSIVA VALRHONA

Dal 1922, Valrhona sfrutta tutta la sua esperienza della selezione e trasformazione del cacao per offrire ai professionisti della gastronomia un'ampia gamma aromatica di cioccolati da copertura. Grazie a questa sua esperienza, e dopo numerosi anni di ricerca, **Valrhona ha sviluppato, nel 2016, la gamma Inspiration. Una gamma di coperture alla frutta che unisce la consistenza unica del burro di cacao al gusto e colore intensi della frutta.** Ricette interamente realizzate con ingredienti naturali, senza aggiunta di coloranti o aromi artificiali.

Ci sono voluti 5 anni di lavoro, in collaborazione con grandi chef, per perfezionare la ricetta, basata su una miscela di burro di cacao, zucchero e frutta. Malgrado la sua composizione apparentemente semplice, Inspiration rappresenta **una vera e propria prodezza tecnica.**

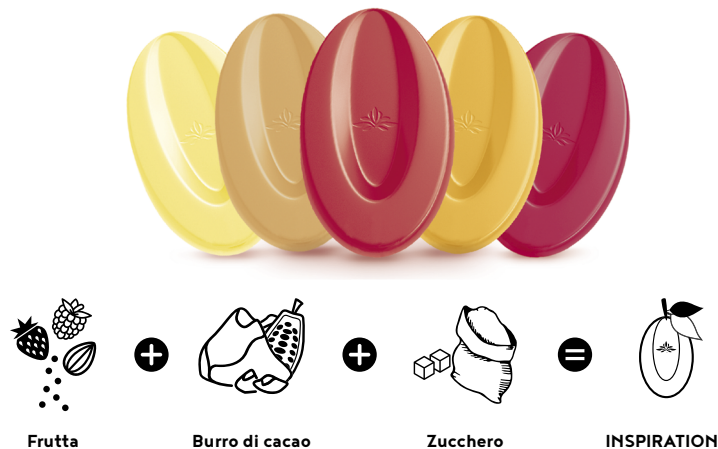
In effetti, il cioccolato non ama l'acqua e ogni fase del suo processo di produzione punta quindi a ridurre l'umidità contenuta nelle fave di cacao. Per quanto riguarda il burro di cacao, come per ogni materia grassa, è difficile mescolarlo con l'acqua. Dal momento che la maggior parte dei frutti contiene un'alta percentuale di acqua, l'unione di frutta, cioccolato o burro di cacao è quindi una vera sfida.

Grazie alla maestria cioccolatiera di Valrhona, Inspiration accetta la sfida di combinare la consistenza unica del cioccolato di copertura con il colore e il gusto intensi della frutta. Una performance acclamata dai più grandi chef, che hanno trovato in Inspiration un prodotto che permette di spingersi oltre i limiti della propria creatività. Nel 2021, gli appassionati di pasticceria potranno a loro volta scatenare la loro immaginazione.

Il colore e il sapore della frutta allo stato puro

I più golosi non sapranno sicuramente resistere alla tentazione di assaggiare in purezza una favetta di Inspiration durante la preparazione della ricetta... Rimarranno allora sorpresi **dall'intensità del gusto di frutta sul palato. Un'esperienza sensoriale unica.**

Presentate sotto forma di fave, come la stragrande maggioranza delle coperture Valrhona, le coperture di frutta Inspiration sono realizzate con frutta fresca di prima qualità, **senza aggiunta di coloranti, conservanti o aromi artificiali**. Il colore e il gusto di Inspiration sono **completamente naturali**.



Una nuova fonte di ispirazione

Proprio come i professionisti, i pasticceri amatoriali possono ormai creare dessert intensamente fruttati e offrire una nuova dimensione gustativa alle loro creazioni culinarie! Lavorata in ganache, mousse, cremosi, gelati, entremets... Inspiration offre una gamma di possibilità ampia quanto quella permessa dal cioccolato e altrettanto golosa. Realizzazioni degne dei più grandi chef!

Yuzu & Lampone

DUE NUOVI GUSTI GOLOSI AGLI AROMI ESTIVI PER TUTTI I BUONGUSTAI

Acclamati dai professionisti della pasticceria, questi due gusti fruttati sono anche tra i più apprezzati dai consumatori: lo yuzu, frutto star degli chef pasticceri, e il lampone, un grande classico della pasticceria. Quanto basta per donare ai dolci estivi una nota fresca e colori vivaci.

Inspiration Yuzu - Acidulo e frutta fresca

Inspiration Yuzu in confezione da 250 g - Prezzo al pubblico: 13,99 €

Perla di raffinatezza nella grande famiglia degli agrumi, lo yuzu è uno dei classici della gastronomia asiatica. Anche se questo piccolo frutto giallo dorato ha ormai



conquistato un posto d'onore sui menu dei ristoranti migliori e nelle vetrine delle pasticcerie più eleganti, conserva nondimeno un delizioso profumo di esotismo. La copertura di frutta Inspiration Yuzu di Valrhona ne esalta il gusto acidulo e fresco in tutta la sua intensità. L'opportunità per i pasticceri amatoriali di poter finalmente lavorare questo frutto raro con grande semplicità.

Profilo aromatico: Un attacco con note di scorze di agrumi, seguite dalla potenza del frutto fresco. Inspiration Yuzu svela la

ricchezza aromatica di un mix di pompelmo, mandarino e lime.

Abbinamenti perfetti: Le sue note dolci e acidule, con un pizzico di amarezza, permettono di esaltare gli altri sapori associati. Un'affinità molto particolare con cioccolato fondente, noce di cocco ed erbe aromatiche.

Origine dello Yuzu: Gli yuzu selezionati da Valrhona sono per lo più coltivati in piccolissimi appezzamenti ubicati in zone di media montagna. Questi frutteti si

trovano nella provincia rurale di Kochi, nel Sudest del Giappone. Lo yuzu è un agrume dalla produzione limitata che possiede un gusto eccezionale, frutto di una terra e di un clima adatti agli agrumi e di una varietà rustica e naturale.

Inspiration Lampone - Un gusto goloso di marmellata

Inspiration Lampone in confezione da 250 g - Prezzo al pubblico: 13,99 €



Protagonista assoluto tra i frutti di bosco, il lampone è uno dei frutti iconici della pasticceria, con il suo gusto perfettamente equilibrato tra dolce e acidulo. La copertura di frutta Inspiration Lampone esprime tutta l'intensità del sapore unico del lampone, associato al suo colore rosa vivace e naturale. Un'opportunità senza precedenti per il grande pubblico di lavorare facilmente questo frutto così delicato e apprezzato in tutte le stagioni.

Profilo aromatico: Un attacco con note di lamponi cotti in marmellata, seguite da un tocco di acidità, tipico di questo frutto di bosco carnoso.

Abbinamenti perfetti: Il gusto davvero goloso del lampone si abbina divinamente al sapore di biscotto della pasta sablée.

Origine del Lampone: Il lampone è originario delle zone montuose dell'Europa e dell'Asia. Spesso coltivato da piccoli produttori, richiede numerose cure per svilupparsi.



Inspiration: una gamma di 4 gusti per creazioni pasticciere degne di uno chef

Sviluppati dai team di Ricerca e Sviluppo Valrhona in collaborazione con gli chef dell'École Valrhona e i professionisti del settore, i quattro gusti della gamma Inspiration offrono ai professionisti del settore e ormai anche ai pasticceri amatoriali, prospettive creative praticamente infinite.

Inspiration Fragola e Passione, le prime due coperture di frutta Valrhona, sono disponibili da marzo 2020:

Inspiration Fragola - Un gusto di marmellata con un tocco acidulo

Confezione da 250 g - Prezzo al pubblico: 13,99 €



Simbolo della primavera, la fragola possiede un sapore unico, dolce e leggermente acidulo. Frutto imprescindibile nei dessert, si fa anche apprezzare per entremets gelati, dolci e torte. Inspiration Fragola esalta tutti gli aromi golosi della fragola in una copertura dal colore rosso intenso facile da lavorare.

Abbinamenti perfetti:

Il gusto della fragola si abbina perfettamente ad altri frutti, come noce di cocco e limone, ma anche ad aromi di fiori d'arancio, torrone, verbena o tè bianco al gelsomino. Può inoltre essere associata a spezie come anice, foglie di coriandolo, vaniglia o menta.

Inspiration Passione - Esotico e acidulo

Confezione da 250 g - Prezzo al pubblico: 13,99 €



Dolce e goloso con un tocco acidulo, il frutto della passione evoca il sole dei Paesi tropicali da cui proviene. Il suo gusto unico e raffinato sublima a meraviglia i dolci estivi. Inspiration Passione mette questo sapore raro e difficile da lavorare alla portata di tutti.

Abbinamenti perfetti:

Il frutto della passione può essere abbinato molto facilmente ad altri frutti esotici, come papaya, kiwi o ananas, ma anche alla frutta secca, come nocciole o noci pecan. Cioccolato

al latte, pasta di mandorle e pralinato sapranno sottolinearne il lato goloso. Può anche essere sublimato da un pizzico di pepe di Sichuan, vaniglia o zafferano.

LASCIATEVI ISPIRARE!

Gli chef dell'École Valrhona hanno immaginato tre ricette fruttate accessibili ai pasticceri amatoriali per lavorare con Inspiration e scoprire nuove sensazioni golose: una torta lampone-vaniglia, un cake allo yuzu e dei macaron con yuzu e gusci al cacao o al cioccolato bianco.

In vendita sul sito www.valrhona-collection.it

Torta lamponi e vaniglia

Torta lamponi e vaniglia

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'Ecole Gourmet Valrhona

Ricetta calcolata per una torta di 30 x 10 cm (10 barrette).

PASTA SABLÉ ALLE MANDORLE

60g	Burro
1g	Sale fino
40g	Zucchero a velo
15g	Farina di mandorle
1	Uovo
120g	Farina

PASTA SABLÉ ALLE MANDORLE

Preparare un primo composto con il burro freddo, il sale fino, lo zucchero a velo, la farina di mandorle e la farina. Non appena l'impasto diventa di una consistenza sabbiosa, aggiungere l'uovo. Smettere di mescolare una volta che l'impasto è omogeneo.

Stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno per ottenere uno spessore di 3 mm, quindi conservare per 1 ora nel congelatore.

Cuocere a 155°C in forno ventilato per circa 15 minuti.

SABLÉ RICOMPOSTO INSPIRATION LAMPONE

95g	Pasta sablé cotta
60g	Crêpe dentelle
95g	INSPIRATION LAMPONE

SABLÉ RICOMPOSTO INSPIRATION LAMPONE

Utilizzando uno sbattitore munito di frusta a foglia, sminuzzare la pasta sablé cotta. Aggiungere la crêpe dentelle e l'**INSPIRATION LAMPONE** precedentemente sciolto. Mescolare delicatamente il tutto.

Stendere immediatamente il composto ottenuto nel quadro da 30 x 10 cm.

Conservare in frigorifero.

CONFIT DI LAMPONI

150g	Polpa di lamponi
25g	Glucosio
45g	Zucchero semolato
4g	Pectina NH
15g	Succo di limone

CONFIT DI LAMPONI

Scaldare la polpa di lamponi e il glucosio a 40°C, quindi aggiungere lo zucchero semolato precedentemente mescolato con la pectina NH.

Portare a ebollizione, quindi aggiungere il succo di limone.

Versare subito in stampi di silicone a semisfera di 2,5 cm di diametro, quindi conservare nel congelatore.

GANACHE MONTATA IVOIRE VANIGLIA

100g	Panna intera liquida
10g	Miele d'acacia
10g	Glucosio
145g	Cioccolato IVOIRE 35%
1	Baccello di vaniglia
270g	Panna intera liquida

GANACHE MONTATA IVOIRE VANIGLIA

Scaldare i 100 g di panna con il miele e il glucosio.

Incorporare il baccello di vaniglia, inciso e raschiato, alla panna calda.

Versare 1/3 di questa miscela calda sul cioccolato **IVOIRE 35%** sciolto, mescolando energicamente con una spatola. Continuare a mescolare, aggiungendo progressivamente il liquido.

Aggiungere i 270 g di panna fredda e mixare per perfezionare l'emulsione.

Ricoprire con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero.

Lasciare cristallizzare preferibilmente per una notte.

DECORAZIONI

Lamponi freschi

MONTAGGIO

Disporre in modo casuale delle semisfere di confit ai lamponi sul sablé pressato.

Montare la ganache **IVOIRE 35%** alla vaniglia con uno sbattitore a velocità media, per ottenere la consistenza di una chantilly leggera.

Riempire una sac à poche con la ganache montata ottenuta e tagliare l'estremità trasversalmente.

Versare in modo irregolare sulla base di torta e tra le semisfere. Mettere nel congelatore.

Se si desiderano delle barrette singole, ritagliare delle strisce larghe 3 cm. In questo modo si otterranno 10 barrette di 10 x 3 cm.

Al momento di servire, decorare con dei lamponi freschi.

Cake limone e yuzu

Cake limone e yuzu

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'Ecole Gourmet Valrhona

Ricetta calcolata per un cake.

CAKE AL LIMONE

- 1 Scorza di limone
- 180g Uova
- 150g Zucchero semolato
- 1 Pizzico di sale
- 100g Panna intera liquida
- 180g Farina di monocolco
- 3g Lievito chimico
- 65g Burro fuso

CAKE AL LIMONE

Rimuovere la scorza del limone e unirla allo zucchero, quindi mescolare. Aggiungere le uova, il sale e la panna liquida.

Setacciare la farina di monocolco con il lievito chimico e aggiungerla al composto.

Far sciogliere il burro poi incorporarlo tiepido al preparato precedente.

Versare questo impasto in uno stampo per plumcake rivestito con carta da forno.

Quindi, con una spatola o un coltello intinto nel burro fuso, dividere il cake seguendo il senso della lunghezza dello stampo per ottimizzarne lo sviluppo in forno.

Cuocere a 160°C in forno ventilato per circa 1 ora e verificare la cottura infilzando la lama di un coltello nel cake.

Se il coltello è pulito, il cake è pronto.

GLASSA PINGUINO

INSPIRATION YUZU

- 200g **INSPIRATION YUZU**
- 20g Olio di vinaccioli
- 50g Mandorle tritate (facoltativo)

GLASSA PINGUINO INSPIRATION YUZU

Fondere l'**INSPIRATION YUZU** a 40°C e aggiungere l'olio di vinaccioli.

Mescolare con le mandorle tritate.

Utilizzare la glassa a circa 35°C.

FINITURA

Una volta terminata la cottura del cake, sformare e lasciar raffreddare, quindi riporre nel congelatore per 30 minuti.

Nel frattempo, preparare la glassa pinguino **INSPIRATION YUZU**.

Togliere il cake freddo dal congelatore e immergerlo per $\frac{3}{4}$ nella glassa.

Posizionare immediatamente su un piatto normale o da portata e lasciare riposare a temperatura ambiente prima di gustare.

I consigli dei maestri pasticceri

Togliere il cake dallo stampo, metterlo su una griglia e lasciarlo raffreddare girato su un lato, in modo da mantenerne la forma.

Macarons yuzu

Macarons yuzu (guscio al cacao o guscio bianco)

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'Ecole Gourmet Valrhona

Ricetta calcolata per 40 macarons.

MACARONS YUZU (GUSCIO AL CACAO)

125g Farina di mandorle
150g Zucchero a velo
25g **CACAO IN POLVERE**
50g Albumi
150g Zucchero semolato
50g Albumi
50g Acqua

MACARONS YUZU (GUSCIO BIANCO)

150g Farina di mandorle
150g Zucchero a velo
50g Albumi
150g Zucchero semolato
50g Albumi
50g Acqua

GANACHE INSPIRATION YUZU

115g Latte intero
10g Miele d'acacia
380g **INSPIRATION YUZU**

MACARONS

Per i macarons al cacao: mixare la farina di mandorle precedentemente setacciata, lo zucchero a velo e il **CACAO AMARO IN POLVERE**.

Per i macarons a guscio bianco: mixare la farina di mandorle precedentemente setacciata con lo zucchero a velo.

Cuocere i 150g di zucchero semolato e l'acqua a 110/112°C, quindi versare la preparazione sui 50g di albumi, precedentemente montati.

Sbattere fino a quando il composto diventa tiepido.

Aggiungere i 50g di albumi non montati.

Unire alle farine e mescolare.

Con una tasca dotata di bocchetta n°8, creare dei macaron su della carta da forno e infornare a 140°C, in un forno a convezione, per 12/13 minuti.

GANACHE INSPIRATION YUZU

Scaldare il latte intero con il miele, quindi versare un terzo del composto sull'**INSPIRATION YUZU** sciolto. Mescolare energicamente e aggiungere il secondo terzo allo stesso modo.

Mixare con un frullatore a immersione e incorporare l'ultimo terzo continuando a mixare.

Ricoprire con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero per almeno 3 ore.

MONTAGGIO

Capovolgere i macaron cotti e raffreddati.

Riempirli con la ganache utilizzando una tasca e unirli a due a due.

I macaron possono essere conservati nel congelatore.

I consigli dei maestri pasticceri

Ricordatevi di togliere la ganache dal frigorifero almeno 30 minuti prima di assemblare i macarons, in modo che sia più facile da mettere nella tasca.

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 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 condizioni di produzione. Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato responsabile.

www.valrhona.com

Contatto Stampa:

MN Comm

viviana.pepe@mncomm.it / 346 6600299

claudio.colombo@mncomm.it / 349 0763206

