

Inspiration

Le Chocolat Partenaire des Chefs

La couverture de fruits
préférée des grands chefs
désormais disponible pour
les pâtisseries amateurs.



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Inspiration : le goût et la couleur naturels du fruit alliés à la texture unique du beurre de cacao

UNE CRÉATION EXCLUSIVE VALRHONA

Depuis 1922, Valrhona met toute son expertise dans la sélection et la transformation du cacao pour offrir aux professionnels de la gastronomie une large palette aromatique de chocolats de couverture. C'est grâce à ce savoir-faire, et après plusieurs années de recherche, que **Valrhona a développé la gamme Inspiration en 2016. Une gamme de couvertures de fruits combinant la texture unique du beurre de cacao au goût et à la couleur intenses des fruits.** Des recettes entièrement composées d'ingrédients naturels, sans ajout de colorant ou d'arôme artificiel.

5 années de travail, en collaboration avec de grands chefs, ont été nécessaires pour mettre au point la recette, basée sur l'assemblage du beurre de cacao, du sucre et du fruit. Malgré sa composition simple, Inspiration représente **une véritable prouesse technique.**

En effet, le chocolat n'aime pas l'eau et chaque étape du processus de fabrication du chocolat vise à réduire l'humidité contenue dans les fèves de cacao. Quant au beurre de cacao, comme toute matière grasse, il est difficile de le mélanger à de l'eau.

Comme la plupart des fruits contient un pourcentage élevé d'eau, l'union du fruit, du chocolat ou du beurre de cacao est donc un vrai challenge.

Grâce au savoir-faire chocolatier de Valrhona, Inspiration relève le défi de combiner la texture unique du chocolat de couverture avec la couleur et le goût intenses du fruit. Une performance saluée par les plus grands chefs, qui ont trouvé en Inspiration un produit leur permettant de repousser les limites de leur créativité. En 2021, les fans de pâtisserie amateurs peuvent à leur tour laisser libre cours à leur imagination.

La couleur et le goût à l'état pur

Les plus gourmands ne résisteront sans doute pas à la tentation de croquer dans une fève Inspiration, même si elle est destinée à pâtisser... **Ils seront surpris par l'intensité du goût de fruit en bouche. Une expérience sensorielle unique.**

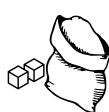
Présentées sous forme de fèves, comme la grande majorité des couvertures Valrhona, les couvertures de fruits Inspiration sont préparées à partir de fruits frais de première qualité, **sans ajout de colorants, conservateurs ou arômes artificiels.** La couleur et le goût d'Inspiration sont d'origine **totalelement naturelle.**



Fruits



Beurre de cacao



Sucre



Couverture de fruits

Une nouvelle source d'inspiration

Tout comme les professionnels, les pâtisseries amateurs peuvent à présent créer des desserts intensément fruités et donner une nouvelle dimension à leurs créations ! Travaillée en ganache, mousse, crémeux, glaces, entremets... Inspiration ouvre des possibilités au moins aussi nombreuses qu'avec le chocolat et tout aussi gourmandes. Des réalisations dignes des plus grands chefs !

Yuzu & Framboise

DEUX NOUVELLES SAVEURS GOURMANDES AUX PARFUMS D'ÉTÉ POUR LES GOURMETS.

Plébiscitées par les professionnels de la pâtisserie, ces deux saveurs fruitées font aussi partie des plus appréciées des consommateurs : le yuzu, fruit star des chefs pâtisseries et la framboise, un grand classique de la pâtisserie. De quoi apporter aux desserts d'été une note fraîche et des couleurs vitaminées.

Inspiration Yuzu - Acidulé et fruit frais

Conditionnement : 250 g - Prix public : 13,99€



Trésor de subtilité dans la grande famille des agrumes, le yuzu fait partie des classiques de la gastronomie asiatique. Même si ce petit fruit jaune d'or s'est fait une place de choix à la carte des plus grandes tables et dans la vitrine des plus belles pâtisseries, il garde un délicieux parfum d'exotisme.

La couverture de fruits Inspiration Yuzu de Valrhona en exalte le goût acidulé et frais dans toute son intensité. L'occasion pour les pâtisseries amateurs de pouvoir enfin travailler ce fruit rare avec la plus grande simplicité.

Profil aromatique : Des notes de zeste d'agrumes en attaque, suivi du fruit frais en majesté. Inspiration Yuzu révèle la richesse aromatique d'un mélange de pamplemousse, mandarine et citron vert.

Accords parfaits : Les notes douces et acidulées avec une pointe d'amertume permettent de relever les autres saveurs associées. Une affinité toute particulière avec le chocolat noir, la noix de coco et les herbes aromatiques.

Origine du yuzu : Les yuzus sélectionnés par Valrhona sont très majoritairement produits dans des parcelles de très faible taille dans des zones de moyenne montagne. Ces vergers sont situés dans la province rurale de Kochi au sud-est du Japon. Le yuzu est un agrume aux rendements faibles avec un goût exceptionnel, le résultat d'un terroir, d'un climat adapté aux agrumes et d'une variété de yuzu rustique et naturelle.

Inspiration Framboise - Confituré et gourmand

Conditionnement : 250 g - Prix public : 13,99€



Reine des fruits rouges, la framboise fait partie des fruits iconiques de la pâtisserie, avec son goût parfaitement équilibré entre sucré et acidulé.

La couverture de fruits Inspiration Framboise de Valrhona exprime toute l'intensité de la saveur unique de la framboise, associée à sa couleur rose vif et naturelle. Une opportunité inédite pour le grand public de travailler en toute facilité ce fruit si fragile et si apprécié en toutes saisons.

Profil aromatique : Des notes de framboise cuite et confiturée en attaque, suivies d'une pointe d'acidité, typique de ce fruit rouge à pulpe.

Accords parfaits : Le goût véritablement gourmand de la framboise s'associe divinement bien avec la saveur biscuitée de la pâte sablée.

Origine de la framboise : La framboise est originaire des zones montagneuses d'Europe et d'Asie. Souvent produite par de petits exploitants, elle demande beaucoup de soins pour se développer.



Inspiration : une gamme de 4 parfums pour pâtissier comme les chefs

Elaborés par les équipes Recherche & Développement Valrhona en concertation avec les chefs de l'Ecole Valrhona et les professionnels, **les quatre parfums de la gamme Inspiration offrent aux artisans du goût, et maintenant aux pâtissiers amateurs, d'innombrables perspectives créatives.**

Inspiration Fraise et Passion, les deux premières couvertures de fruits Valrhona sont aussi disponibles pour les Gourmets depuis mars 2020 :

Inspiration Fraise - Confituré et acidulé

Conditionnement : 250 g - Prix public : 13,99€



Symbole du printemps, la fraise possède une saveur sucrée et subtilement acidulée unique. Incontournable dans les desserts, elle fait l'unanimité : des entremets aux glaces, gâteaux et tartes. Inspiration Fraise exalte tous les arômes gourmands de la fraise dans une couverture rouge intense facile à travailler.

Accords parfaits :

Le goût de la fraise s'accorde parfaitement avec d'autres fruits comme la noix de coco et le citron, mais aussi des arômes de fleur d'oranger, de nougat, de verveine, de thé blanc jasmin. Du côté des épices, on peut la marier à l'anis, à la feuille de coriandre, à la vanille et à la menthe.

Inspiration Passion - Exotique et acidulé

Conditionnement : 250 g - Prix public : 13,99€



Sucré, gourmand avec une touche acidulée, le fruit de la passion évoque le soleil des pays tropicaux dont il est originaire. Son goût à la fois unique et subtil ensoleille les desserts d'été. Inspiration Passion met cette saveur rare et difficile à travailler à la portée de tous.

Accords parfaits :

Le fruit de la passion peut très facilement être associé à d'autres fruits exotiques, comme la papaye, le kiwi ou l'ananas, mais aussi des fruits secs comme les noisettes ou la noix de pécan. Le chocolat au lait, la pâte d'amande et le praliné soulignent son côté gourmand. On peut aussi le sublimer d'une pointe de poivre de Sichuan, de vanille ou de safran.

LAISSEZ-VOUS INSPIRER !

Les chefs de l'Ecole Valrhona ont imaginé trois recettes fruitées accessibles aux pâtisseries amateurs pour travailler Inspiration et découvrir de nouvelles sensations gourmandes : une tarte framboise vanille, un cake au yuzu et des macarons au yuzu, coque cacao ou coque blanche.

En vente en grands magasins, épicerie fines et à la boutique de la Cité du Chocolat, également disponible sur le site www.valrhona-ensemble.fr



Tarte fine framboise vanille



Tarte fine framboise vanille

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour une tarte de 30x10 cm (10 barres).

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

60 g Beurre
1 g Sel fin
40 g Sucre glace
15 g Poudre d'amande
1 Œuf
120 g Farine

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

Procéder à un premier mélange avec le beurre froid, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Dès que la pâte a une texture sableuse, ajouter l'œuf. Arrêter de mélanger lorsque la pâte est homogène. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 3 mm d'épaisseur, puis réserver 1 heure au congélateur.

Cuire à 155°C - four ventilé pendant environ 15 minutes.

SABLÉ PRÉSSÉ INSPIRATION

FRAMBOISE

95 g Pâte sablée cuite
60 g Crêpes dentelles
95 g **INSPIRATION
FRAMBOISE**

SABLÉ PRÉSSÉ INSPIRATION FRAMBOISE

À l'aide d'un batteur muni de la feuille, concasser la pâte sablée cuite en petits morceaux.

Ajouter la crêpe dentelle et l'**INSPIRATION FRAMBOISE** préalablement fondu.

Mélanger le tout délicatement.

Étaler aussitôt le mélange obtenu dans le cadre de 30x10 cm.

Réserver au réfrigérateur.

CONFIT FRAMBOISE

150 g Pulpe framboise
25 g Glucose
45 g Sucre semoule
4 g Pectine NH
15 g Jus de citron jaune

CONFIT FRAMBOISE

Chauffer la pulpe de framboise et le glucose à 40°C, puis ajouter le sucre semoule préalablement mélangé à la pectine NH.

Porter à ébullition puis ajouter le jus de citron.

Couler immédiatement dans des moules demi-sphères en silicone de 2,5 cm de diamètre, puis réserver au congélateur.

GANACHE MONTÉE IVOIRE

VANILLE

100 g Crème entière liquide
10 g Miel d'acacia
10 g Glucose
145 g Chocolat **IVOIRE 35%**
1 Gousse de vanille
270 g Crème entière liquide

GANACHE MONTÉE IVOIRE VANILLE

Faire chauffer les 100 g de crème avec le miel et le glucose.

Ajouter la gousse de vanille fendue et grattée dans la crème chaude.

Verser 1/3 de ce mélange chaud sur le chocolat **IVOIRE 35%** fondu en mélangeant énergiquement à l'aide d'une maryse. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu.

Ajouter les 270 g de crème froide et mixer pour parfaire l'émulsion.

Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

Laisser cristalliser de préférence une nuit.

DÉCORS

Framboises fraîches

MONTAGE

Déposer aléatoirement sur le sablé pressé des demi-sphères de confit framboise.

Fouetter la ganache **IVOIRE 35%** vanille au batteur, à vitesse moyenne, afin d'obtenir la texture d'une chantilly légère. Garnir une poche à douille de la ganache montée obtenue et couper l'extrémité en biseau.

Pocher de manière irrégulière sur le fond de tarte et entre les demi-sphères. Placer au congélateur.

Si vous souhaitez des barres individuelles, découper des bandes de 3 cm de largeur. Vous obtiendrez ainsi 10 barres de 10x3 cm.

Au moment de servir, décorer de framboises fraîches.

Cake citron yuzu



Cake citron yuzu

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour un cake.

CAKE CITRON

- 1 Zeste de citron jaune
- 180 g Œufs
- 150 g Sucre semoule
- 1 Pincée de sel
- 100 g Crème entière liquide
- 180 g Farine petit épeautre
- 3 g Levure chimique
- 65 g Beurre fondu

CAKE CITRON

Zester le citron jaune sur le sucre puis mélanger.

Ajouter à ce mélange les œufs, le sel et la crème liquide.

Tamiser la farine de petit épeautre avec la levure chimique et l'ajouter au mélange.

Faire fondre le beurre puis l'incorporer tiède à l'appareil précédent.

Verser cette pâte dans un moule à cake préalablement chemisé de papier sulfurisé.

Puis, avec une corne ou un couteau trempé dans du beurre fondu, fendre le cake dans le sens de la longueur du moule afin d'optimiser le développement du cake au four.

Cuire à 160°C - four ventilé pendant environ 1 heure et vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake.

Si la lame ressort propre, la cuisson est terminée.

GLAÇAGE ESQUIMAU

INSPIRATION YUZU

- 200 g **INSPIRATION YUZU**
- 20 g Huile de pépin raisin
- 50 g Amande hachée (facultatif)

GLAÇAGE ESQUIMAU INSPIRATION YUZU

Fondre l'**INSPIRATION YUZU** à 40°C et ajouter l'huile de pépin de raisin.

Mélanger avec les amandes hachées.

Utiliser le glaçage à environ 35°C.

FINITION

Une fois le cake cuit, démoulé et refroidi, le placer au congélateur pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, préparer le glaçage esquimau **INSPIRATION YUZU**.

Sortir le cake bien froid du congélateur et le tremper aux $\frac{3}{4}$ dans le glaçage.

Déposer immédiatement sur un plat ou une assiette de présentation et laisser reposer à température ambiante avant de déguster.

Astuce de Chef

Démouler le cake sur grille et le laisser refroidir sur la tranche afin qu'il garde sa forme.

Macarons yuzu



Macarons yuzu (coque cacao ou coque blanche)

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 40 Macarons.

MACARONS YUZU (COQUE CACAO)

125 g Poudre amande
150 g Sucre glace
25 g **CACAO POUFRE**
50 g Blancs d'œufs
150 g Sucre semoule
50 g Blancs d'œufs
50 g Eau

MACARONS YUZU (COQUE BLANCHE)

150 g Poudre amande
150 g Sucre glace
50 g Blancs d'œufs
150 g Sucre semoule
50 g Blancs d'œufs
50 g Eau

GANACHE INSPIRATION YUZU

115 g Lait entier
10 g Miel d'acacia
380 g **INSPIRATION YUZU**

MACARONS

Pour les macarons cacao : mixer ensemble la poudre d'amande préalablement tamisée, le sucre glace et le **CACAO POUFRE** amer.

Pour les macarons coque blanche : mixer ensemble la poudre d'amande préalablement tamisée avec le sucre glace.

Cuire les 150 g de sucre semoule et l'eau à 110/112°C, et verser la préparation sur les 50 g de blancs préalablement montés.

Fouetter jusqu'à ce que le mélange tiédisse.

Ajouter les 50 g de blancs non montés.

Mélanger aux poudres et macaronner.

À l'aide d'une poche munie d'une douille n°8, pocher les macarons sur votre papier sulfurisé et enfourner à 140°C, chaleur tournante pendant 12/13 minutes.

GANACHE INSPIRATION YUZU

Faire chauffer le lait entier avec le miel puis verser un tiers du mélange sur l'**INSPIRATION YUZU** fondu. Mélanger énergiquement et ajouter le deuxième tiers en procédant de la même manière.

Mixer avec un mixeur plongeant et incorporer le dernier tiers tout en continuant de mixer.

Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au minimum 3 heures.

MONTAGE

Retourner les macarons cuits et refroidis.

Les garnir de ganache à l'aide d'une poche et les assembler deux par deux.

Les macarons peuvent être conservés au congélateur.

Astuce de Chef

Penser à sortir la ganache du réfrigérateur 30 minutes au minimum avant l'assemblage de vos macarons afin qu'elle soit plus facilement pochable.

À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement.

Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en Janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% des cacaos sont tracés depuis le producteur ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange

T. 06.03.94.62.47

M. valrhona@14septembre.com

Fanette Lambert

T. 06.38.65.39.84

M. valrhona@14septembre.com

