

Navidad 2023

Una Navidad
mágica con
Valrhona

Colección Navidad 2023
de bombones finos


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Valrhona desvela un universo mágico para las fiestas de fin de año

El universo de esta nueva edición limitada ha sido imaginado por el artista Vincent Mahé. Inspirado por la naturaleza, le gusta dibujar los animales en su medioambiente natural que parecen cobrar vida con sus trazos de lápiz. Al utilizar la técnica de las líneas claras con fondos lisos texturizados, el artista ha conseguido crear una escena a la vez apacible y cálida.

Valrhona ha elegido este marco mágico, en donde la naturaleza serena retoma sus derechos, para ilustrar su nueva colección para las fiestas de fin de año 2023.

En estos bellos estuches encontrará una selección de bombones finos con una paleta aromática intensa y golosa que seducirá a los pequeños y los mayores, una variación de chocolates excepcionales para momentos de exquisitez compartidos.



Una nueva colección de Navidad para los amantes de los chocolates excepcionales en edición limitada

CALENDARIO DE ADVIENTO "24 DÍAS PARA DARSE UN CAPRICHO"



Calendario de Adviento 170 g
Precio de venta recomendado:
22,90 € (IVA incluido)

La cuenta atrás ha empezado gracias a este calendario de Adviento compuesto por un surtido Valrhona. En cada casilla una deliciosa sorpresa para descubrir: almendras y avellanas bañadas en chocolate con leche o blond Dulcey, Croustibilles de chocolate negro o leche Caramélia 36 %, figuritas Esprit de Noël de chocolate negro Caraïbe 66 % o blanco Ivoire 35 %, bombones de praliné almendra/avellana o afrutado crujiente, carrés de chocolate negro Guanaja 70 % o incluso mini tableta de chocolate con leche Jivara 40 %.

Para esperar la Navidad descubriendo una delicia chocolateada cada día.

NUEVO EL ESTUCHE DE PALETS DE CHOCOLATE



Estuche de 80 g
Precio de venta recomendado:
13 € (IVA incluido)

Novedad de este año, Valrhona ha creado un estuche que contiene 14 palets de chocolate, tan finos como deliciosos. Redondos, lisos y deliciosos, se declinan en dos versiones. Para los adictos al chocolate negro, el icónico Guanaja 70 % y, para los amantes de la leche, una declinación de chocolate con leche y nuez de pecan.

Para morder o dejar fundir en la boca, como más le guste.

PREPARACIÓN PARA CHOCOLATE CALIENTE



Bolsita de 250 g
Precio de venta recomendado:
13,50 € (IVA incluido)

Volver a la infancia en un sorbo es la sensación que provoca esta preparación para chocolate caliente, realizada con Kalingo 65 %, un Puro Origen Granada, finamente rallado. Sus notas afrutadas y avainilladas envuelven las papilas y dejan un sabor intenso y goloso en boca. Su textura es ideal para mezclar con la leche caliente, promesa de momentos reconfortantes para pequeños y mayores.

Encontrará una idea de receta golosa en el dorso del paquete.

BALLOTIN



Ballotin 230 g
Precio de venta recomendado:
30 € (IVA incluido)

Para poner bajo el árbol o en la mesa al final de la comida, esta caja de bombones finos encierra un surtido variado de ganaches, pralinés, cortezas de naranjas confitadas y otras delicias de chocolate.

Déjese sorprender por sabores excepcionales cuando coja un bombón de la caja.

ESTUCHE DULZURAS DE NAVIDAD



Estuche de 140 g
Precio de venta recomendado:
13,50 € (IVA incluido)

En forma de abeto, de muñeco de nieve o de bola de Navidad, estos chocolates son perfectos para decorar un tronco, una mesa festiva o simplemente para degustar.

Las dulzuras de Navidad se declinan en tres recetas: chocolate negro Caraïbe 66 %, chocolate con leche Caramélia 36 % y blond Dulcey.

Un surtido goloso y lúdico que deleitará tanto a niños como a adultos.

ESTUCHE "COLECCIÓN NAVIDAD"



Estuche de 150 g
Precio de venta recomendado:
24 € (IVA incluido)

Un estuche para descubrir las más bellas creaciones de la Casa Valrhona, un regalo ideal para seducir a los amantes del chocolate. Una selección de bombones finos con notas aromáticas únicas: ganache canela, ganache sabor cassis, praliné con chocolate blanco Ivoire, ganache de chocolate negro Macaé 62 % y praliné afrutado almendras avellanas.

Una promesa de momentos para compartir y deleitarse.



*Productos y estuches disponibles a partir del mes de octubre en tiendas delicatessen y en los sitios webs
boutique.citeduchocolat.com y valrhona-collection.es*

Una receta para las fiestas de fin de año

Para las fiestas de fin de año, Valrhona propone una **receta de cake tipo pan de especias, sabrosa y reconfortante**, con sus especias cautivadoras que evocan instantáneamente la atmósfera cálida de la estación. El momento también de (re) descubrir **Oriado 60 %**, un **chocolate negro ecológico excepcional procedente del maridaje único de Grands Crus Valrhona**, de República Dominicana y Perú, con un equilibrio sutil entre los aromas de frutas maduras y una delicada acidez. Además, Oriado está compuesto exclusivamente por las mejores materias primas ecológicas, procedentes del comercio justo (con **certificación Fairtrade/ Max Havelaar y procedentes de la Agricultura Ecológica**).

La receta de este cake de especias está **adaptada para los pasteleros de todos los niveles**, gracias a los consejos de los chefs de la École Gourmet Valrhona.

Un cake para momentos compartidos en familia o entre amigos, que reaviva el placer de disfrutar en torno a un buen pastel.



Cake tipo pan di especias

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 1 pan de especias

Dificultad

Preparar el día de antes: Masa para cake de especias Ganache ORIADO 60 %	Para hacer el mismo día: Glaseado ORIADO 60%	Utensilios necesarios: Molde para cake 7 x 20 x 5 cm Batidora de brazo
---	---	---

CAKE DE ESPECIAS

Tiempo de preparación: 15 minutos Tiempo de reposo: 12 horas Tiempo de cocción: 40 minutos Tiempo de congelación: 1 hora	Tamizar juntos la harina de centeno, la harina de trigo, la mezcla de especias y la levadura. Mezclar los huevos enteros con la miel de castaño. Añadir a continuación la leche, la nata, la mantequilla fundida y las naranjas confitadas trituradas. Añadir los ingredientes secos tamizados poco y poco y sin dejar de remover. Forrar el molde para cake con papel sulfurizado y verter la masa para cake. Filmar y reservar en la nevera durante 12 horas. Hornear a 160°C durante 40 minutos. Desmoldar el cake sobre una rejilla y dejarlo enfriar de lado para que conserve su forma. Reservar en el congelador durante aproximadamente 1 hora para que resulte más fácil glasearlo.
60 g Harina de centeno 70 g Harina de trigo T65 7 g Levadura química 2 g Mezcla de especias para pan de especias 2 g Sal fina 20 g Leche entera 25 g Nata entera 135 g Miel de castaño 70 g Mantequilla 56 g Huevos enteros 65 g Naranjas confitadas trituradas	

GLASEADO ORIADO 60%

Tiempo de preparación: 10 minutos	
60 g Chocolate ORIADO 60%	
70 g Aceite de pepitas de uva	
7 g Avellanas tostadas picadas	
Derretir el chocolate ORIADO 60 % a 45 °C y añadir el aceite de pepitas de uva y las avellanas tostadas picadas. Mezclar. Utilizar el glaseado a 35 °C.	

GANACHE ORIADO 60%

Tiempo de preparación: 10 minutos Tiempo de reposo: 12 horas	
60 g Nata entera líquida 70 g Chocolate ORIADO 60%	
Fundir el chocolate ORIADO 60%. Calentar la nata y verter un tercio sobre el chocolate fundido. Mezclar enérgicamente con una lengua pastelera para crear un núcleo elástico. Agregar el segundo tercio procediendo de la misma manera. Incorporar el último tercio de la misma forma. Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión. Reservar en la nevera idealmente durante 12 horas. Rellenar 2 mangas: una con una boquilla lisa de 12 mm de diámetro y la otra con una boquilla acanalada de 10 mm de diámetro.	

MONTAJE

Tiempo de preparación: 30 minutos Tiempo de reposo antes de la degustación: al menos 3 horas	Sumergir el cake congelado en el glaseado. Escudillar la ganache sobre el cake. Decorar con trocitos de chocolate, cortezas de naranja, anís estrellado... Este cake tipo pan de especias debe consumirse a temperatura ambiente al menos 3 horas después de su elaboración.
---	--

Consejos del chef

La miel aporta una textura esponjosa que permite congelarlo en las mejores condiciones. Esta receta se puede ajustar a diferentes niveles de pastelería. El cake de especias es fácil de preparar. El glaseado ORIADO 60% es un poco más complejo. Por último, escudillar la ganache es lo más difícil de esta receta, pero nada es imposible.



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:

<https://bit.ly/valrhonanoel2023>

