

COMUNICATO STAMPA

CARANOÀ 55%

Un modello di golosità

VALRHONA FIRMA
IL PRIMO CIOCCOLATO
FONDENTE GOLOSO
AL CARMELLOLO E BURRO
SEMI-SALATO



VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT



“VALRHONA RINNOVA IL MONDO DEL CIOCCOLATO”

Valrhona rinnova il mondo del cioccolato completando la sua gamma con una nuova e golosa referenza. Il team della Maison, esperto di gusto, intraprende una nuova sfida con questa innovazione che rappresenta un vantaggio reale per l'intera professione: la creazione del primo cioccolato fondente al caramello e burro semi-salato.

Questa novità deriva dal delicato connubio tra il potere del cacao fine, il cremoso del burro semi-salato e la dolcezza di un caramello arricchito da un accenno di fleur de sel. Caranoa 55% offre una sensazione di gusto inaspettata per un cioccolato fondente.

CARANOA 55%, **LA CULTURA DEL TERROIR**, IL GUSTO DELLE NOSTRE REGIONI

Se la ricerca dell'eccellenza caratterizza i ricercatori di Valrhona che viaggiano per il mondo alla ricerca del cacao più raro, la Francia rimane una fonte illimitata di ispirazione per Valrhona. La sua ambizione di offrire nuovi sapori per accompagnare la creatività di ristoratori, pasticceri e cioccolatieri l'ha portata nel cuore del sapore delle regioni francesi ...

Per i cacao fini, i team di Valrhona hanno avuto l'idea di aggiungere del burro DOP, della panna fresca di Normandia, e del fleur de sel di Guérande. Questi ingredienti sapientemente dosati rivelano delicatamente il nuovo aspetto di un eccezionale cioccolato fondente: la golosità, fino ad allora esclusiva del cioccolato al latte e bianco.

Questo trio di ingredienti segue lo stesso requisito di delicatezza e qualità del cacao Valrhona. Tutti provengono da un eccezionale know-how tradizionale, e danno vita ad un cioccolato unico e autentico, senza coloranti, senza conservanti o aromi artificiali.

CARANOA 55%, CIOCCOLATO FONDENTE CON CAMELLO **CHE SEGUE LE TENDENZE**

Tutta la prodezza di questa innovazione deriva dalla produzione del caramello. Non è un semplice aroma che impreziosisce un cioccolato fondente, questo cioccolato è proprio un vero caramello, elaborato come farebbe un pasticciere, aggiungendo burro e poi sfumato con la panna fresca.

Caranoa 55% soddisfa così le esigenze dei consumatori gourmet alla ricerca di una qualità particolarmente attenta all'origine dei prodotti, un valore rivendicato da Valrhona.

Caranoa 55% è certamente goloso, ma con una golosità poco dolce (rispetto a un tradizionale goloso al latte o bianco), in linea con una tendenza fondamentale di consumo. Caranoa 55% è una risposta all'esigenza del piacere del consumatore che vuole gusto, molto gusto, ma del gusto essenzialmente naturale*.

* Panorama di Tendenza SIAL 2018.



UN PROFILO DI CIOCCOLATO FONDENTE **CHE ESPANDE IL CAMPO DELLE POSSIBILITÀ** NELLA PROFESSIONE

Caranoa 55%, è una creazione dolce e gourmet che offre al palato delicate note di cioccolato associate alla delicatezza del caramello, del burro e un pizzico di sale.

Caranoa 55% incarna tutto il virtuosismo dei team Valrhona che si impegnano a rivisitare il profilo di un cioccolato fondente tradizionalmente intenso di copertura, in una versione delicata, di grande equilibrio gustativo, dove la forza affianca delicatamente il cremoso.

“Sviluppare Caranoa ci ha messo di fronte ad una nuova sfida. Riuscire a combinare ingredienti gourmet (caramello, panna, burro salato) più tradizionalmente utilizzati in composizioni a base di cioccolato al latte, in una nuova copertura fondente.

L'equilibrio dei tre parametri aromatici: l'amarrezza e l'astringenza del cacao, poi le note calde del caramello al burro, ed il tocco di sale sul finale hanno richiesto diversi tentativi, ma penso che abbiamo raggiunto l'obiettivo di una percezione gustativa peculiare dei tre profili, che rendono questo cioccolato completo e complesso.” dichiara **Christophe Devaux**, Responsabile dei progetti R&D.



NUMEROSE POSSIBILITÀ PER **NUOVE CREAZIONI GOLOSE**

Con il suo dosaggio ed equilibrio perfetto, questa innovazione apre una breccia nelle attuali pratiche dei professionisti. Oggi possono sfruttare l'esperienza di Valrhona per aggiungere un tocco di caramello alle loro creazioni di cioccolato. Il suo vantaggio nell'uso: la garanzia di un gusto caramellato regolare, con la texture ideale.

Anche se Caranoa 55% è perfetto per cremosi e ganache (applicazioni ottimali), rimane molto interessante in tavolette e modellaggi, dove è evidente tutta la complessità del suo profilo. Viene anche utilizzato per rivestimento, mousse, gelato e sorbetti. Le sue molteplici applicazioni e la sua grande delicatezza sono adatte, senza alcuna temporalità, per tutte le circostanze, così a Natale come a Pasqua, e ogni giorno!

RICETTE INEDITE **GANACHE E GLASSA** FONDENTE GOLOSO

Baptiste Blanc, pasticciere formatore e Nicolas Riveau, chef pasticciere, entrambi presso la Scuola Valrhona hanno sviluppato due ricette originali per evidenziare le proprietà gustative dei Caranoa 55% attraverso queste due espressioni preferite e la glassa ganache:

TARTELETTE CARANOA



ÉCLAIR POP'S



Per scoprire queste ricette, visitate il sito web Valrhona: www.valrhona.com.

“La cosa interessante di Caranoa è che permette un gusto di caramello costante ed equilibrato. Troviamo la potenza delle note di cioccolato fondente e caramello senza che sia troppo dolce.”

Baptiste Blanc, Pasticciere a L'École Valrhona



In connessione con Valrhona

NOI DI VALRHONA IMMAGINIAMO IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO

Partner di artigiani del gusto dal 1922, pioniere e riferimento nel mercato, Valrhona si impegna a una visione collaborativa del cioccolato con tutti i suoi partner: produttori di cacao, fornitori, dipendenti e clienti.

Valrhona e i suoi produttori partner immaginano il meglio nella selezione e nella coltivazione di cacao fine per promuoverne la diversità. I suoi ricercatori viaggiano per il mondo e creano relazioni durature con i coltivatori di cacao per innovare costantemente in ogni fase. Poiché il futuro dell'intera industria è nella piantagione, Valrhona si impegna sul posto, con i produttori, per il benessere delle comunità locali e per l'agricoltura sostenibile del cacao di domani.

I dipendenti Valrhona immaginano il meglio del cioccolato e spingono i limiti della creatività intorno a una gamma sempre più ampia di aromi per inventare la prossima rivoluzione nel mondo del cioccolato. Coperture, praline di cioccolato, decorazioni, cioccolati da degustazione... Le gamme Valrhona aprono nuovi orizzonti per gli artigiani del gusto che possono contare su una qualità e un gusto costante e su un partner responsabile impegnato per l'ambiente.

Valrhona e tutti gli amanti del cioccolato immaginano il meglio per condividere il loro know-how. Fanno brillare la gastronomia e vivono l'esperienza del cioccolato grazie all'Ecole Valrhona, l'organizzazione di eventi internazionali (Coupe du Monde de la Pâtisserie, C3) e la Cité du Chocolat.



Rapporti con la stampa – Francesca Gallini
francesca.gallini@valrhona.fr



www.valrhona.com