



VALRHONA  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Millot 74%

REINE GRAND-CRU-BIO-SCHOKOLADE  
DER MILLOT-PLANTAGE



# Millot 74%

*Schokolade ausschließlich  
von der Millot-Plantage*

---

Die erste Bio-Schokolade-Kuvertüre 74 %, deren Kakao von einer einzigen Plantage in Madagaskar stammt: Millot.

Dieses außergewöhnliche Produkt, eine Hommage an 30 Jahre Partnerschaft, offenbart die ganze aromatische Kraft seines Herkunftslandes: Fruchtigkeit sowie eine intensive Säure. Es gab nur einen Namen, den es tragen konnte: den Namen seines Ursprungs.

**„Millot 74 % ist  
das Ergebnis des  
Engagements von  
Millot und Valrhona,  
sich gemeinsam  
für eine gerechte  
und nachhaltige  
Kakaoproduktion  
einzusetzen“**

## EINE VERANTWORTUNGSVOLLE SCHOKOLADE

Alle Zutaten der Millot 74 % stammen aus biologischem Anbau.

## EINE REINE SCHOKOLADE

Die Kuvertüre Millot 74 % wurde aus nur 3 Zutaten entwickelt: Kakao, Kakaobutter und Rohrzucker. So entsteht eine Schokolade mit einem sensorischen Profil, das die Herkunft des Kakaos perfekt widerspiegelt.

Der Kakao der Kuvertüre Millot 74 % stammt ausschließlich von der 600 Hektar großen Millot-Plantage. So wird eine Rückverfolgbarkeit bis zur Parzelle sowie die Kontrolle der Zubereitungsbedingungen gewährleistet.

*Eine Schokolade voller Geschichte*

---

Seit 1990 pflegen wir eine exklusive Partnerschaft mit der Millot-Plantage in Madagaskar, deren Kakao wir vollständig aufkaufen.

2016 haben wir gemeinsam vereinbart, diese historische Partnerschaft und das gegenseitige Engagement noch zu verstärken: Valrhona ist Aktionär der Millot-Plantage geworden.

Diese bedeutende Investition ermöglicht es uns, gemeinsame Ziele zu verfolgen und einen langfristigen Entwicklungsplan aufzustellen.

Die Kooperation ist gleichzeitig eine Konkretisierung unserer gemeinsamen Ambitionen und garantiert den verschiedenen Projekten eine technische und finanzielle Grundlage, die den fortwährenden Bestand der Tätigkeit der Millot-Plantage sicherstellt.



**„Die Entwicklung dieser Schokolade ist das Ergebnis von mehr als 30 Jahren Know-how und exklusiver Partnerschaft mit der Millot-Plantage“**

Véronique Huchedé,  
Leiterin Kakaoeinkauf bei Valrhona

## DIE MILLOT-PLANTAGE

### *Daten und Fakten:*

Die Plantage wurde 1906 von Lucien Millot gegründet und befindet sich in Andzavibe, im Herzen der fruchtbaren Ebene des Sambirano-Flusses.

**1200** Hektar  
ökologisch bewirtschaftetes  
Land: Die Gewürze und  
Duftpflanzen genießen weltweit  
Anerkennung für ihre hohe  
Qualität

**600** Hektar davon sind  
für den Kakaoanbau vorgesehen

**1317** Erzeuger und  
15 Genossenschaften

**45** Familien, die in der  
Plantage leben



## Aus der Partnerschaft entstandene Projekte

### *Die Projekte*

- Sanierung eines Dorfes für Angestellte und ihre Familien, um die Sicherheit der Bewohner zu gewährleisten und ihre Lebensbedingungen zu verbessern.
- Bau eines Gesundheitszentrums.

### *Auswirkungen*

- **45** neue Wohneinheiten.
- **2 452** Arztkonsultationen im Jahr 2019, 97% aller Erkrankungen konnten vor Ort behandelt werden.

Mehr über die Millot-Plantage erfahren  
Sie unter [partners.valrhona.com](https://partners.valrhona.com)

**„Millot und Valrhona teilen gemeinsame Werte und setzen sich auch für die Verbesserung der Lebensbedingungen ein.**

Dieser Anspruch hat uns dazu veranlasst, das Dorf Andzavibe innerhalb von 4 Jahren wiederaufzubauen. Das im Mai 2019 eingeweihte Dorf bietet jetzt 45 Familien Platz und beherbergt zudem ein Zentrum für medizinische Grundversorgung, das über 2 400 ärztliche Konsultationen pro Jahr verzeichnet. Wir sind stolz, solche Versprechen durch eine reine Schokolade der Plantage Millot in die Wirklichkeit umzusetzen!“

Véronique Huchedé,  
Leiterin Kakaoeinkauf bei Valrhona



## SENSORISCHES PROFIL



**VORRANGIGES PROFIL: FRUCHTIG**  
**UNTERGEORDNETE NOTE: SÄUERLICH**  
**EINZIGARTIGE NOTE: VOLLMUNDIG**

Mit ihren kraftvoll-säuerlichen und bitteren Noten von Früchten und Kakaobruch verkörpert Millot die Intensität der unberührten Natur Madagaskars.



### VERPACKUNG

3-kg-Beutel Kakaobohnen Code: 31508

Warenprobe 50 g Code: 31570

### ZUSAMMENSETZUNG

Kakao: 74 % Fett: 44 % Zucker: 27 %

### ZUTATEN

Kakaobohnen aus Madagaskar\*, Rohrzucker\*, Kakaobutter\*, Milch (hergestellt in einem milchverarbeitenden Betrieb). Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

### MHD\*\*

14 Monate

### LAGERUNG

An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C.

\* Aus biologischem Anbau, zertifiziert von FR-BIO-01.

\*\* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum.

## TEMPERIERKURVE

T1 (55-58 °C)	T2 (28-29 °C)	T3 (31-32 °C)
SCHMELZEN	KRISTALLISATION	MANUELLE VERARBEITUNG

## VERWENDUNGEN UND ASSOZIATIONEN

MILLOT 74 %	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFEL	MOUSSE	CREME & GANACHE	EIS UND SORBET
TECHNIK	○	○	○	○	●	○

● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung

<b>Aromen</b>	 Kaffee	 Toastbrot	 Brauner Rum
<b>Obst und Nüsse</b>	 Schwarze Johannisbeere	 Aprikosenconfit	 Dattel
<b>Nüsse</b>	 Röstmandel	 Kastanie	 Gerösteter Mais

### MILLOT 74 % IST BIO-ZERTIFIZIERT

Diese Kennzeichnung garantiert, dass keine Farbstoffe, keine chemisch-synthetischen Aromen und keine Geschmackverstärker verwendet wurden. Die Inhaltsstoffe stammen aus einer natürlichen landwirtschaftlichen Produktion und begünstigen das Agrarökosystem und die biologische Vielfalt.



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01  
AGRICULTURE NON UE

# Calao

**Rémi MONTAGNE**  
LEITENDER CHEF-PÂTISSIER AN  
DER ÉCOLE VALRHONA



*„Die Intensität und das kraftvolle Aroma dieser Schokolade entfalten sich perfekt bei der Anwendung in der Pâtisserie, wo ihre Besonderheiten hervorragend zur Geltung kommen.“*

*Die Auswahl, Zusammensetzung und die Arbeit, die in die Entwicklung der Millot 74 % geflossen sind, haben eine kraftvolle, intensive Rohschokolade hervorgebracht, deren Profil ihrem Ursprungsland und der Kakaobohne ganz nahe kommt.“*



# Ein Originalrezept der École Valrhona

Für 48 Stück

## KAKAOBRUCH-MILLOT-74 %-SCHOKOLADE-MÜRBETEIG

### 250g MILLOT 74 %

- 470g Tourierbutter 84 %
- 220g Eier
- 860g Mehl T550
- 330g Puderzucker
- 75g Extrafein gemahlene Mandeln
- 40g Kakaobruck
- 7g Fleur de Sel

- Die zerlassene Schokolade bei 35 °C mit der weichen Butter vermischen.
- Die Eier nach und nach hinzufügen. Auf das Mehl, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln, den gemahlene Kakaobruck und das Fleur de Sel geben.
- Alle Zutaten kurz vermischen. Sofort ausrollen. Bei 150 °C im Ofen backen.

## TONKA-KARAMELL

- 160g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
- 2g Madagaskar-Vanilleschote
- 0,5g Tonkabohnen
- 20g Glukose DE38/40
- 160g Zucker
- 45g Salzige Butter

- Die Sahne mit der Vanille und den geriebenen Tonkabohnen ziehen lassen.
- Durch ein feines Sieb streichen, auf das Sahnegewicht auffüllen, dann die Glukose hinzufügen.
- Aus dem Zucker nach und nach ein helles Karamell herstellen.
- Das Karamell zusammen mit der salzigen Butter einkochen. Warme Sahne hinzugeben und alles zusammen bei 108 °C kochen.

## DESSERT-GANACHE MILLOT 74 %

- 390g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
- 65g Invertzucker
- 300g MILLOT 74 %

- Die Sahne und den Invertzucker aufkochen. Nach und nach auf die Schokolade gießen.
- So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
- Sofort verwenden oder bis zur gewünschten Konsistenz kristallisieren lassen.

## KARAMELLISIERTER KAKAOBRUCH

- 35g Zucker
- 12g Wasser
- 65g Kakaobruck
- 5g Tourierbutter 84 %

- Den Zucker mit dem Wasser bei 118 °C kochen, bei ausgeschalteter Hitze den Kakaobruck hinzufügen.
- Rühren, bis die Masse kristallisiert. Die Kakaobrucksplitter gut separieren.
- Erneut erhitzen und karamellisieren lassen. Zum Schluss ein ganz wenig Butter hinzufügen, auf dem Marmorblock abkühlen lassen, dabei umrühren, um die Kakaobrucksplitter perfekt voneinander zu trennen.

## ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

### NACH BELIEBEN MILLOT 74 %

### NACH BELIEBEN Kakaobutter

- Den Mürbeteig, das Karamell und die Ganache vorbereiten.
- Den Mürbeteig zwischen zwei Blättern 2mm dick ausrollen.
- Taler (Ø7cm) ausstechen. Bei zwei Dritteln ein Loch (Ø4cm) ausstechen.
- Bei 150 °C etwa 20 Minuten lang backen. Mit Kakaobutter isolieren.
- Zwischen 2 Schokoladenfolien vorkristallisierte Schokolade verstreichen.
- 7cm große Taler ausstechen und darin ein Loch (Ø3cm) ausstechen.
- Mithilfe eines Spritzbeutel mit Lochtülle Ganache auf den Taler ohne Loch spritzen, darauf dann einen Schokoladentaler legen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen.
- Abschließend das Innere des Talers mit einer Karamellspirale füllen und den karamellisierten Kakaobruck darüber streuen.

# Die Grundrezepte

## ENGLISCHE MOUSSE MIT MILLOT 74 %

- 600 g Englische Creme Grundrezept
  - 620 g MILLOT 74 %**
  - 900 g Ultrahoherhitzte Sahne 35 %
- Die Englische Creme erhitzen und abseihen.
  - Nach und nach auf die geschmolzene Schokolade gießen und darauf achten, dass die Mischung gut emulgiert.
  - So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
  - Die Emulsion ggf. durch die Zugabe eines Teils der schaumig geschlagenen Sahne stabilisieren.
  - Sobald eine glatte Textur entstanden ist, die Temperatur prüfen (35–38 °C für weiße oder blonde Schokolade oder Schokolade mit „blonder“ Farbe, 38–41 °C für Vollmilchschokolade und 47–50 °C für dunkle Schokolade) und den Rest der aufgeschlagenen Sahne hinzufügen.

## LEICHTE MOUSSE MIT MILLOT 74 %

- 500 g Ultrahoherhitzte Vollmilch
  - 6 g Blattgelatine 200 Bloom
  - 30 g Hydratwasser
  - 560 g MILLOT 74 %**
  - 1000 g Ultrahoherhitzte Sahne 35 %
- Die Milch erhitzen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
  - Nach und nach die warme Milch auf die teilweise geschmolzene Schokolade geben.
  - Darauf achten, eine Emulsion herzustellen.
  - So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
  - Bei einer Temperatur von 38–42 °C in die schaumig geschlagene Sahne gießen.
  - Sofort verarbeiten.
  - Einfrieren.

## MILLOT-CREME 74 %

- 1000 g Englische Creme Grundrezept
  - 380 g MILLOT 74 %**
- Sobald die Englische Creme heiß und passiert ist, mit einem Teigschaber emulgieren.
  - Dazu die Creme nach und nach auf die geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

## NAMELAKA MILLOT 74 %

- 200 g Ultrahoherhitzte Vollmilch
  - 5 g Pulvergelatine 220 Bloom
  - 25 g Hydratwasser
  - 260 g MILLOT 74 %**
  - 400 g Ultrahoherhitzte Sahne 35 %
- Die Milch aufkochen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
  - Das Ganze mit einem Teigschaber rühren und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen.
  - So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
  - Die kalte Sahne hinzufügen, dann erneut verrühren.
  - Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

## MILLOT-74 %-GELEE

- 600 g Ultrahoherhitzte Vollmilch
  - 40 g Zucker
  - 3 g Pektin X58
  - 150 g MILLOT 74 %**
- Die Milch lauwarm erwärmen und die Mischung aus Zucker und Pektin nach und nach unterziehen. Unter Rühren aufkochen. Nach und nach die warme Milch auf die Schokolade gießen, mit dem Teigschaber emulgieren und so schnell wie möglich mixen.
  - Die übrige Milch hinzugeben und noch einmal mixen.
  - Bei ca. 45–50 °C in die Form gießen.

## MILLOT-74 %-GANACHE FÜR RAHMENZUBEREITUNGEN

- 580 g Ultrahoherhitzte Sahne 35 %
  - 160 g Glukose DE60
  - 640 g MILLOT 74 %**
  - 70 g Tourierbutter 84 %
- Die Sahne mit der Glukose auf 75–80 °C erhitzen. Die Hälfte der Mischung auf die Schokoladenbohnen gießen. Mithilfe eines Teigschabers vermengen, den Rest der Sahnemischung hinzufügen und vermischen, bis eine perfekte Emulsion entsteht.
  - Wenn die Ganache eine Temperatur von 35–40 °C erreicht hat, temperierte Butterwürfel (ca. 18 °C) hinzufügen und erneut vermischen. Ganache bei einer Temperatur von 34–36 °C in einen 10-cm-Rahmen (34 x 34 cm – H 10 mm) gießen, der zuvor auf ein mit Kuvertüre überzogenes Blatt Schokoladenfolie geklebt wurde.
  - Bei 16–18 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 24 bis 36 Stunden lang kristallisieren lassen.
  - Aus dem Rahmen lösen, überziehen und gewünschte Form ausschneiden.
  - Kristallisation beenden und überziehen.

ONLINE IN DEN GRUNDREZEPTEN VERFÜGBAR 

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®