


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

„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

Aromen			
	Kaffee	Toastbrot	Brauner Rum
Obst und Nüsse			
	Schwarze Johannisbeere	Aprikosenconfit	Dattel
Nüsse			
	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 Kakaobru
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 Kakaobru und das Fleur de Sel geben.
- Alle Zutaten kurz vermischen. Sofort ausrollen. Bei 150 °C im Ofen backen.

TONKA-KARAMELL

160g Ultraheerhitze 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 Ultraheerhitze 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 Kakaobru
5g Tourierbutter 84 %

- Den Zucker mit dem Wasser bei 118 °C kochen, bei ausgeschalteter Hitze den Kakaobru hinzufügen.
- Rühren, bis die Masse kristallisiert. Die Kakaobru splitter gut separieren.
- Erneut erhitzen und karamellisieren lassen. Zum Schluss ein ganz wenig Butter hinzufügen, auf dem Marmorblock abkühlen lassen, dabei umrühren, um die Kakaobru splitter 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 2 mm dick ausrollen.
- Taler (Ø7 cm) ausstechen. Bei zwei Dritteln ein Loch (Ø4 cm) ausstechen.
- Bei 150 °C etwa 20 Minuten lang backen. Mit Kakaobutter isolieren.
- Zwischen 2 Schokoladenfolien vorkristallisierte Schokolade verstreichen.
- 7 cm große Taler ausstechen und darin ein Loch (Ø3 cm) 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 Kakaobru 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®