

# Inspiration

## El chocolate de los chefs

---

La cobertura de frutas favorita de los grandes chefs ya está disponible para los amantes de la pastelería



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



## Inspiration : el sabor y el color naturales de la fruta aliados a la textura única de la manteca de cacao.

### UNA CREACIÓN EXCLUSIVA DE VALRHONA

Desde 1922, Valrhona aplica toda su maestría en la selección y la transformación del cacao para ofrecer a los profesionales de la gastronomía una amplia paleta aromática de chocolates de cobertura. Gracias a este saber hacer y tras varios años de investigación, Valrhona creó la gama Inspiration en 2016. Una gama de coberturas de fruta que combina la textura única de la manteca de cacao con el sabor y el color intensos de las frutas. Recetas totalmente compuestas por ingredientes naturales sin colorantes o aromas artificiales añadidos.

5 años de trabajo, en colaboración con grandes chefs, han sido necesarios para tener lista la receta, basada en la mezcla de manteca de cacao, azúcar y fruta. A pesar de su sencilla composición, Inspiration representa una auténtica proeza técnica.

En efecto, al chocolate no le gusta el agua y cada etapa del proceso de fabricación del chocolate gira en torno a reducir la humedad en las habas de cacao. En cuanto a la manteca de cacao, como cualquier materia grasa, es difícil mezclarla con el agua. Como la mayoría de las frutas contiene un alto porcentaje de agua, la unión de fruta y chocolate o manteca de cacao es un auténtico reto.

Gracias al saber-hacer chocolatero de Valrhona, Inspiration vence el desafío de combinar la textura única del chocolate de cobertura con el color y el sabor intensos de la fruta. Un resultado aplaudido por los más importantes chefs, que han descubierto en Inspiration un producto que les permite sobrepasar los límites de su creatividad. En 2021, los aficionados locos por la pastelería pueden a su vez dar rienda suelta a su imaginación.

# El color y el sabor de la fruta en estado puro

Los más golosos sin duda no podrán resistirse a la tentación de morder un haba Inspiration, incluso aunque esté destinada a ser utilizada en un pastel... Quedarán sorprendidos por la **intensidad del sabor a fruta en boca. Una experiencia sensorial única.**

Presentadas en forma de habas, como la gran mayoría de las coberturas Valrhona, las coberturas de frutas Inspiration se preparan a partir de fruta fresca de primera calidad, **sin colorantes, ni conservantes o aromas artificiales añadidos.** El color y el sabor de Inspiration son de origen **totalmente natural.**



## Una nueva fuente de Inspiración

¡De la misma manera que los profesionales, los pasteleros aficionados pueden, desde ya, crear postres intensamente afrutados y dar una nueva dimensión a sus creaciones! Trabajada en ganache, mousse, cremosos, helados, tartas... Inspiration abre al menos tantas posibilidades como el chocolate y también igual de golosas. ¡Unas realizaciones dignas de los grandes chefs!

# Yuzu y Frambuesa

**DOS NUEVOS SABORES GOLOSOS CON AROMAS DE VERANO PARA LOS GOURMETS**

Elegidos por los profesionales de la pastelería, estos dos sabores afrutados forman también parte de los más apreciados por los consumidores: el yuzu, fruta estrella de los chefs pasteleros y la frambuesa, un gran clásico de la pastelería. Para aportar a los postres de verano una nota fresca y colores vitaminados.

## Inspiration Yuzu - Acidulado y fruta fresca

Formato 250 g.



El yuzu, tesoro de sutileza en la gran familia de los cítricos, forma parte de los clásicos en la gastronomía asiática. Incluso si esta pequeña fruta se ha hecho un hueco en la carta de las más importantes mesas y en el escaparate de las mejores pastelerías, mantiene un delicioso perfume de exotismo. La cobertura de frutas Inspiration Yuzu de Valrhona exalta el sabor acidulado y fresco en toda su intensidad. Los aficionados a la pastelería podrán trabajar esta fruta única con la máxima sencillez.

**Perfil aromático:** Notas de cortezas de cítricos en ataque, seguidas de la fruta fresca en toda su majestuosidad. Inspiration Yuzu revela la riqueza aromática de una mezcla de pomelo, mandarina y limón verde.

**Alianzas perfectas:** Las notas suaves y aciduladas con un toque de amargor permiten realzar los otros sabores asociados. Una afinidad particular con el chocolate negro, el coco y las hierbas aromáticas.

**Origen del Yuzu :** Los yuzus seleccionados por Valrhona se producen sobre todo en parcelas pequeñas en zonas de montaña media. Estos huertos se sitúan en la provincia rural de Kochi al sudeste de Japón. El yuzu es un cítrico de poco rendimiento con un sabor excepcional, el resultado de un terruño, de un clima adaptado a los cítricos y de una variedad de yuzu rústica y natural.

## Inspiration Framboise - Notas de confitura y apetitoso

Formato 250 g.



La frambuesa, reina de los frutos rojos, forma parte de las frutas icónicas de la pastelería, con un sabor perfectamente equilibrado entre dulce y acidulado. La cobertura de frutas Inspiration Frambuesa de Valrhona expresa toda la intensidad del sabor único de la frambuesa, asociada a su color rosa vivo y natural. Una oportunidad inédita para que todo el mundo pueda trabajar fácilmente este fruto tan frágil y tan apreciado en todas las temporadas.

**Perfil aromático:** Notas de frambuesa cocida y en confitura en ataque, seguido de una punta de acidez, muy típica de este fruto rojo.

**Alianzas perfectas:** El auténtico sabor exquisito de la frambuesa se asocia de maravilla con el sabor a galleta de la pasta sablé.

**Origen de la Frambuesa :** La frambuesa es originaria de las zonas montañosas de Europa y Asia. A menudo producida en pequeñas explotaciones, necesita muchos cuidados para desarrollarse.



# Inspiration: una gama de 4 sabores para preparar creaciones pasteleras como los chefs

Elaborados por los equipos de Investigación & Desarrollo Valrhona en colaboración con los chefs de la École Valrhona y los profesionales, los cuatro perfumes de la gama Inspiration ofrecen a los artesanos del sabor, y ahora a los pasteleros aficionados, infinitas perspectivas creativas.

Desde marzo de 2020, las dos primeras coberturas de fruta Valrhona, Inspiration Fresa y Pasión, también están disponibles para los gourmets.

## Inspiration Fresa - Notas de confita y acidulado

Formato 250 g.



Símbolo de la primavera, la fresa tiene un sabor único dulce y ligeramente acidulado. Imprescindible en los postres, es elegida para tartas, helados incluso pasteles. Inspiration Fresa exalta todos los exquisitos aromas de la fresa en una cobertura rojo intenso fácil de trabajar.

### Alianzas perfectas:

El sabor de la fresa se alía perfectamente con otras frutas como el coco y el limón, pero también con aromas de azahar, nougat, verbena, té blanco jazmín. En lo que se refiere a especias, se puede maridar con el anís, la hoja de cilantro, vainilla y menta.

## Inspiration Pasión - Exótico y acidulado

Formato 250 g.



Dulce, golosa con un toque acidulado, la fruta de la pasión evoca el sol de los países tropicales de donde procede. Su sabor a la vez único y sutil ilumina los postres de verano. Inspiration Pasión pone este sabor singular y difícil de trabajar al alcance de todos.

### Alianzas perfectas:

La fruta de la pasión puede asociarse muy fácilmente con otras frutas exóticas, como la papaya, el kiwi o la piña, pero también con frutos secos como las avellanas o la nuez de pecán. El chocolate con leche, la pasta de almendras y el praliné marcan su lado goloso. También se puede sublimar con una pizca de pimienta de Sichuan, de vainilla o de azafrán.

### ¡SOLO QUEDA INSPIRARSE!

Los chefs de la École Valrhona han imaginado tres recetas afrutadas accesibles para los pasteleros aficionados para trabajar Inspiration y descubrir nuevas sensaciones golosas: una tarta de frambuesa y vainilla, un cake de yuzu y macarons de yuzu, concha cacao o concha blanca.

La nueva colección de chocolates Valrhona está disponible para la venta en el sitio web: [www.valrhona-collection.es](http://www.valrhona-collection.es)

# Tarta fina de frambuesa y vainilla

## Tarta fina de frambuesa y vainilla

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para una tarta de 30 x 10 cm (10 barritas).

### MASA SABLÉ DE ALMENDRAS

60g Mantequilla  
1g Sal fina  
40g Azúcar glas  
15g Harina de almendras  
1 Huevo  
120g Harina

### MASA SABLÉ DE ALMENDRAS

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla fría, la sal fina, el azúcar glas, la harina de almendras y la harina. Cuando la preparación tenga una textura arenosa, añadir el huevo. Dejar de mezclar cuando la masa sea homogénea.

Extender entre dos hojas de papel sulfurizado a un grosor de 3mm y reservar durante 1 hora en el congelador.

Hornear a 155°C en horno ventilado durante unos 15 minutos.

### SABLÉ PRENSADO

#### INSPIRATION FRAMBUESA

95g Masa sablé horneada  
60g Crêpes dentelles  
95g **INSPIRATION FRAMBUESA**

### SABLÉ PRENSADO INSPIRATION FRAMBUESA

Desmenuzar la masa sablé en trocitos en la batidora con la pala.

Añadir los trocitos de barquillo y la cobertura **INSPIRATION FRAMBUESA** fundida.

Mezclar todo delicadamente.

Verter inmediatamente la mezcla obtenida en un marco de 30x10cm.

Reservar en la nevera.

### CONFITADO DE FRAMBUESA

150g Pulpa de frambuesa  
25g Glucosa  
45g Azúcar  
4g Pectina NH  
15g Zumo de limón

### CONFITADO DE FRAMBUESA

Calentar la pulpa de frambuesa y la glucosa a 40°C y añadir el azúcar mezclado con la pectina NH.

Llevar a ebullición y añadir el zumo de limón.

Verter inmediatamente en los moldes de semiesferas de silicona de 2,5cm de diámetro y reservar en el congelador.

### GANACHE MONTADA

#### IVOIRE VAINILLA

100g Nata líquida entera  
10g Miel de acacia  
10g Glucosa  
145g Chocolate **IVOIRE 35%**  
1 Vaina de vainilla  
270g Nata líquida entera

### GANACHE MONTADA IVOIRE VAINILLA

Calentar los 100g de nata con la miel y la glucosa.

Añadir la vaina de vainilla rajada y raspada en la nata caliente.

Verter un tercio de la mezcla caliente sobre el chocolate **IVOIRE 35%** fundido, mezclando enérgicamente con una lengua pastelera. Añadir el resto de la mezcla líquida poco a poco.

Añadir los 270g de nata fría y batir para perfeccionar la emulsión.

Filmar a piel y reservar en la nevera.

Dejar que cristalice durante una noche.

### DECORACIONES

Frambuesas frescas

### MONTAJE

Colocar de manera aleatoria semiesferas de confitado de frambuesa sobre el sablé prensado.

Montar la ganache de **IVOIRE 35%** y vainilla a velocidad media en la batidora hasta obtener una textura de nata montada muy ligera.

Rellenar una manga con la ganache montada y cortar la punta al bies.

Escudillar la ganache de manera irregular en la base de la tarta y entre las semiesferas. Reservar en el congelador.

Para preparar barritas individuales, cortar tiras de 3cm de ancho. De esta manera, se obtienen 10 barritas de 10x3cm.

Decorar con frambuesas frescas a la hora de servir.

# Cake de limón y yuzu



## Cake de limón y yuzu

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valhona*

Receta calculada para un cake.

### CAKE DE LIMÓN

- 1 Cortezas de limón
- 180g Huevos
- 150g Azúcar
- 1 Una pizca de sal
- 100g Nata líquida entera
- 180g Harina de trigo escaña
- 3g Levadura química
- 65g Mantequilla derretida

### CAKE DE LIMÓN

Rallar el limón y mezclar las cortezas con el azúcar.

Añadir a esta mezcla los huevos, la sal y la nata líquida.

Tamizar la harina de trigo escaña con la levadura química e incorporar a la mezcla.

Derretir la mantequilla e incorporarla tibia a la mezcla anterior.

Verter esta preparación en un molde de cake forrado con papel de horno. Con una cuerna o un cuchillo empapado con un poco de mantequilla derretida, hacer pequeñas hendiduras a lo largo del cake para que se hornee uniformemente.

Hornear a 160°C con el ventilador activado durante aproximadamente 1 hora y comprobar la cocción pinchando el cake con un cuchillo.

Si el cuchillo sale limpio, el cake ya está listo.

### GLASEADO

#### INSPIRATION YUZU

- 200g **INSPIRATION YUZU**
- 20g Aceite de pepitas de uva
- 50g Almendras picadas (opcional)

### GLASEADO INSPIRATION YUZU

Derretir la cobertura **INSPIRATION YUZU** a 40°C y añadir el aceite de pepitas de uva.

Mezclar con las almendras picadas.

Utilizar el glaseado a unos 35°C.

### ACABADO

Reservar el cake frío y desmoldado en el congelador durante 30 minutos.

Mientras tanto, preparar el glaseado **INSPIRATION YUZU**.

Sacar el bizcocho bien frío del congelador y bañar tres cuartas partes en el glaseado.

Colocar inmediatamente sobre una bandeja o un plato de presentación y dejar reposar a temperatura ambiente antes de consumir.

### Consejos del chef

Desmoldar el cake sobre una rejilla y dejarlo enfriar de lado para que conserve su forma.

# Macarons de yuzu

## Macarons de yuzu (versión cacao o versión blanca)

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 40 macarons.

### MACARONS DE YUZU (VERSIÓN CACAO)

125g Harina de almendras  
150g Azúcar glas  
25g **CACAO EN POLVO**  
50g Claras  
150g Azúcar  
50g Claras  
50g Agua

### MACARONS DE YUZU (VERSIÓN BLANCA)

150g Harina de almendras  
150g Azúcar glas  
50g Claras  
150g Azúcar  
50g Claras  
50g Agua

### GANACHE INSPIRATION YUZU

115g Leche entera  
10g Miel de acacia  
380g **INSPIRATION YUZU**

### MACARONS

Para los macarons de cacao: batir la harina de almendras tamizada, el azúcar glas y el **CACAO EN POLVO** amargo.

Para los macarons en versión blanca: batir la harina de almendras tamizada con el azúcar glas.

Calentar los 150g de azúcar y el agua a 110/112 °C y verter la preparación en los 50g de claras montadas.

Batir con las varillas hasta que la mezcla enfríe ligeramente.

Añadir los 50g de claras sin montar.

Mezclar los ingredientes secos y trabajar la mezcla.

Con una manga con boquilla n.º 8, escudillar los macarons sobre el papel sulfurizado y hornear a 140 °C con calor envolvente durante unos 12-13 minutos.

### GANACHE INSPIRATION YUZU

Calentar la leche entera con la miel y verter un tercio de la mezcla en la cobertura **INSPIRATION YUZU** fundida. Mezclar energicamente y agregar el segundo tercio de la misma manera.

Batir con una batidora de brazo, añadir el tercio restante y seguir batiendo. Filmar a piel y reservar en la nevera durante al menos 3 horas.

### MONTAJE

Una vez fríos, darles la vuelta a los macarons.

Rellenarlos con ganache con ayuda de una manga y unirlos de dos en dos.

Los macarons pueden conservarse en el congelador.

### Consejos del chef

Sacar la ganache de la nevera por lo menos 30 minutos antes de montar los macarons para que sea más fácil de manejar con la manga.

## Sobre Valrhona

### JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañero de los artesanos del sabor desde 1922, pionero 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](http://www.valrhona.com)

#### Departamento de prensa:

[maria.ribas@valrhona-selection.com](mailto:maria.ribas@valrhona-selection.com)

