



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Ground chocolate

DAS NEUE TRINKSCHOKOLADEN-ERLEBNIS

Ground chocolate

Das neue Trinkschokoladen-Erlebnis

Mit zwei dunklen, fein geriebenen und gebrauchsfertigen Trinkschokoladen erfindet Valrhona die Welt der Getränke neu. Überraschen Sie Ihre Kunden mit der Cremigkeit und der aromatischen Vielfalt einer Schokolade-Kuvertüre in Getränkeform. Diese beiden herkunftstreuen Grand-Cru-Schokoladen, deren Kakao zu 100 % rückverfolgbar ist, nehmen Sie mit auf eine geschmackliche Reise.



ZUSAMMENARBEIT MIT UNSEREN KUNDEN UND AUSWAHL DER GROUND CHOCOLATES

Valrhona wollte mit seinen Kunden zusammenarbeiten und hat sich zur Kooperation mit zwei Experten entschieden, die sich sowohl mit Getränken wie auch mit Schokolade bestens auskennen: **Quentin Jacquemaire**, Auszubildender Barista bei der Pariser Kaffeerösterei Coutume und **Craig Alibone**, englischer Chef-Pâtissier, der seinen Teesalon im norwegischen Bodø eröffnet hat.

Craig Alibone und Quentin Jacquemaire haben mehrere geriebene Valrhona-Schokoladen gekostet und verwendet- und einstimmig die herkunftstreuen Schokoladensorten aus Ghana und Grenada zu ihren Favoriten erklärt. So hat Valrhona sie dann folglich auch für sein Ground-chocolate-Sortiment ausgewählt.

Eine Einladung zur Kreativität

Ground chocolate ist eine Einladung kreativ zu werden und ein Getränk wie die Trinkschokolade neu zu erfinden, um den Kunden zu überraschen und ihm neue Erfahrungen zu eröffnen. Dank des Rohformats von Ground chocolate haben Sie zudem die Möglichkeit, auch Ihrem Feingebäck, Eis, Keksen und Snacking-Produkten einen Hauch Authentizität zu verleihen.





DUNKLE GROUND CHOCOLATE SINGLE ORIGIN GHANA

VERPACKUNG

3-kg-Sack Art.-Nr.: 47814
Warenprobe 80g Art.-Nr.: 47811

ZUSAMMENSETZUNG

Kakao: 68 % Fett: 41% Zucker: 31%

ZUTATEN

Kakaobohnen aus Ghana, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Natürliches Vanilleextrakt. Milch (hergestellt in einem milchverarbeitenden Betrieb). Kann Spuren von Gluten, Schalenfrüchten, Eiern und Soja enthalten.

MHD*

14 Monate

LAGERUNG

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

* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum.



DUNKLE GROUND CHOCOLATE SINGLE ORIGIN GRENADA

VERPACKUNG

3-kg-Sack Art.-Nr.: 47813
Warenprobe 80g Art.-Nr.: 47810

ZUSAMMENSETZUNG

Kakao: 65 % Fett: 39 % Zucker: 34 %

ZUTATEN

Kakaobohnen aus Grenada, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Vanille. Milch (hergestellt in einem milchverarbeitenden Betrieb). Kann Spuren von Gluten, Schalenfrüchten, Eiern und Soja enthalten.

MHD*

14 Monate

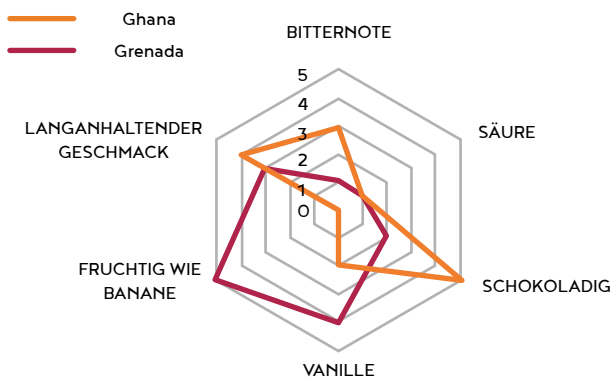
LAGERUNG

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

* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum.



AROMAPROFILE DER BEIDEN SORTEN BEI DER HERSTELLUNG VON
GETRÄNKEN MIT KUHMLICH



„Mir gefällt, dass man
zwei Trinkschokoladen mit
unterschiedlichen aromatischen
Identitäten anbieten kann.“

Quentin Jacquemaire,
Ausbildender Barista

VERWENDUNGEN

GROUND CHOCOLATE	DEKOR/ BESTREUEN	INKLUSION	TRINKSCHOKOLADE	STRACCIATELLA
TECHNIK				

Optimale Verwendung

Empfohlene Verwendung

Grundrezepte

MIT KUHMITLICH

30 g GROUND CHOCOLATE
20 g Wasser
100 g Ultraheerhitzte Vollmilch

MIT PFLANZLICHEM HAFERDRINK

30 g GROUND CHOCOLATE
20 g Wasser
120 g Haferdrink

MIT WASSER

30 g GROUND CHOCOLATE
100 g Wasser

Kreative Rezepte



© Kontrafei media



Alle kreativen Rezepte
finden Sie hier.

HEISSE SCHOKOLADE MIT HASELNUSS-PRALINÉ

EINE KREATION VON



Craig Alibone

Craig Alibone verwendet für die Zubereitung seiner Rezepte einen Shaker. Alternativ kann hier auch eine Dampfduße verwendet werden.

HASELNUSSPRALINÉ-SCHAUM

160 g GROUND CHOCOLATE Die Ground chocolate im Wasserbad
300 g Sahne schmelzen lassen und danach
60 g HASELNUSS-PRALINÉ die Sahne und anschließend das
50%, KAREMELLISIERT Haselnuss-Praliné unterheben.
Direkt in einen Siphon gießen und
1 N20-Kartusche einlegen.

HEISSE SCHOKOLADE

25 g GROUND CHOCOLATE Ground chocolate, Haselnusspraliné
GHANA und Fleur de Sel in den Shaker geben.
10 g HASELNUSS-PRALINÉ Milch und Wasser auf 70°C erhitzen
50%, KAREMELLISIERT und in den Shaker gießen.
Nach Belieben **Fleur de sel** Den Shaker gut schütteln.
100 g Ultraheerhitzte Das Ganze durch ein Sieb in das
Vollmilch oder zum Servieren vorgesehene Gefäß
pflanzlicher Haferdrink passieren.
20 g Wasser Vor dem Servieren den
Nach Belieben **Haselnusspraliné-Schaum** Haselnusspraliné-Schaum auf die
heiße Schokolade geben.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA – 26600 Tain l'Hermitage – FRANKREICH – www.valrhona.com
scvalrhona@valrhona.fr – Kundenservice Frankreich: +33 (0)4 75 09 26 38