



Comunicato stampa

DUE NUOVI GUSTI FRUTTATI

DELLA GAMMA VALRHONA

INSPIRATION 

YUZU E LAMPONE 



DUE NUOVI GUSTI GOLOSI PER IL 2018

IL VENTAGLIO DI SAPORI E COLORI
DELLA GAMMA INSPIRATION DI COPERTURE ALLA FRUTTA
DI VALRHONA SI ALLARGA



Mandorla

Fragola

Frutto
della Passione



NOVITÀ

NOVITÀ

Yuzu

Lampone

YUZU E LAMPONE

DUE NUOVI FRUTTI PROTAGONISTI DELLA GASTRONOMIA
DOLCE CHE APRONO SEMPRE PIU' ORIZZONTI
DI CREATIVITA' PER GLI ARTIGIANI,
NEL SEGNO DELL'INTENSITA' DEL GUSTO

Per sviluppare queste nuove referenze, **le equipe di Valrhona hanno lavorato al fianco dei loro clienti**, in occasione della Giornata Partner 2017, per raccogliere le loro aspettative e necessità future.

Partendo dalle loro proposte, **le squadre di Ricerca e Sviluppo e l'ufficio Marketing hanno elaborato e testato diverse ricette al fine di proporre gusti, in termini di sapore e colore**, mirati a rispondere alle aspettative dei professionisti e ai trend di consumo.

In questo modo sono nati Inspiration Yuzu e Lampone.

«Questo prodotto consente di lavorare i frutti, delicati per definizione, garantendo al tempo stesso una maggiore durata di conservazione. I frutti freschi devono essere lavorati e venduti subito o il medesimo giorno, ma grazie a Inspiration, la loro conservazione si allunga.»

David Mahn, Chef Pasticciere - Ammolite Restaurant, Rust, Germania.

«Come abbiamo fatto a non pensarci prima?»

Paula Oliver, Chef Pasticciere - Restaurant Associates, Londra, UK.

«Questo permette di ottenere una decorazione con il gusto del frutto, è fantastico. Ci permette di ottenere diverse texture: il cremoso e il croccante.»

Eric Verbauwede, Chef Pasticciere - Maison Pic, Valence, Francia.

«Amo l'acidità della gamma Inspiration. Sono un amante del cioccolato acidulato. Inspiration trasmette perfettamente il gusto intenso di ciascun sapore.»

Enric Rovira, Chef Pasticciere - Enric Rovira Chocolates, Barcellona, Spagna.



INSPIRATION YUZU

ACIDULO E DAL GUSTO FRESCO

Frutto delicato della grande famiglia degli agrumi, lo yuzu è uno dei classici della gastronomia asiatica. Questo piccolo frutto giallo-oro si è fatto strada nel menù dei più importanti ristoranti e nelle vetrine delle grandi pasticcerie, conferendo un delizioso profilo esotico. La copertura di frutta Inspiration Yuzu di Valrhona ne **esalta il gusto acidulo e fresco in tutta la sua intensità**. L'occasione per gli artigiani di poter finalmente lavorare questo frutto raro con grande semplicità.

PROFILO AROMATICO

Note di scorze di agrumi al primo assaggio, seguite dal potente sentore di frutta fresca. Inspiration Yuzu svela la sua ricchezza aromatica che ricorda un mix di pompelmo, mandarino e lime.

ABBINAMENTI PERFETTI

Il sapore dolce e acidulo con un tocco di amarezza ne esalta il gusto, rivelando una particolare affinità con il cioccolato fondente, la noce di cocco e le erbe aromatiche.

ORIGINE DELLO YUZU

Gli yuzu selezionati da Valrhona sono per lo più prodotti in appezzamenti molto piccoli in zone collinari. Questi frutteti si trovano nella provincia rurale di Kochi, nel Sud-Est del Giappone. Lo yuzu è un agrume dalla produzione limitata che possiede un gusto eccezionale, frutto di una terra e di un clima adatti a questo tipo di coltura.





INSPIRATION LAMPONE

CONFETTURATO E GOLOSO

Re dei frutti rossi, il lampone è uno dei frutti iconici della pasticceria, con **il suo gusto perfettamente equilibrato tra dolce e acidulo.**

La copertura di frutta Inspiration Lampone di Valrhona esprime tutta **l'intensità del sapore unico del lampone**, combinato con il suo colore rosa brillante e naturale. Un'opportunità senza precedenti per i professionisti di lavorare con facilità questo frutto così fragile e apprezzato, in tutte le stagioni.



PROFILO AROMATICO

Note di lamponi cotti e marmellata, seguite da un pizzico di acidità caratteristica di questo frutto di bosco.

ABBINAMENTI PERFETTI

Un gusto squisito di lamponi che si abbina a meraviglia con ricette come i biscotti.

ORIGINE DEL LAMPONE

Il lampone è originario delle zone montuose dell' Europa e dell' Asia. Spesso coltivato da piccoli produttori, richiede numerose cure di coltivazione.

INSPIRATION

SCOPRIAMO LA FRUTTA ALLO STATO PURO



La prima gamma di coperture alla frutta senza coloranti e senza conservanti destinata ai professionisti.

UN PRODOTTO RIVOLUZIONARIO nato dall'unione complessa di burro di cacao, zucchero e... frutta.

Per ottenere la ricetta definitiva, sono stati necessari 5 lunghi anni di lavori condotti dal dipartimento di Ricerca e Sviluppo di Valrhona, poiché, malgrado una composizione molto semplice, le problematiche tecniche da affrontare sono state numerose.

Ma grazie all'expertise dell'azienda e alla forte volontà, è stato finalmente possibile trovare la giusta formula di fabbricazione. Così è nata INSPIRATION.

UNA PRODEZZA TECNICA. La maggior parte dei non addetti ai lavori si chiederanno il perché di tali difficoltà.

Bisogna sapere che il cioccolato non ama l'acqua: ogni fase del processo di fabbricazione tende, in effetti, a ridurre l'umidità contenuta nelle fave di cacao. Per quanto riguarda il burro di cacao, come ogni materia grassa, è difficile mescolarlo con l'acqua.

E allora? Ebbene, la maggior parte dei frutti contengono una percentuale d'acqua piuttosto elevata. L'unione del frutto con il cioccolato o il burro di cacao è quindi una sfida davvero notevole.

Ma adesso il risultato è sotto le vostre papille: **un prodotto che unisce la consistenza unica del cioccolato da copertura, al colore e al gusto intenso della frutta. Un prodotto che offrirà a pasticciere, cioccolatieri e chef la possibilità di portare le loro creazioni ad un nuovo livello, dando loro una vera... INSPIRATION.**

I VANTAGGI DI INSPIRATION

Per fabbricare queste coperture alla frutta, Yuzu, Lampone, Mandorla, Fragola e Frutto della passione, la ricetta è preparata utilizzando frutta fresca di primissima qualità trasformata. La composizione delle coperture è senza coloranti, aromi artificiali nè conservanti, al fine di garantire il colore e il gusto naturale della frutta.

Basta mordere una fava Inspiration per provare una vera e propria emozione sensoriale: la frutta è ben presente ed esplose in bocca, fresca, pura e intensa, in tutta la sua splendida golosità.

Artigiani cioccolatieri, chef e pasticceri possono finalmente unire frutta e cioccolato, giocare con i colori, i gusti, le consistenze e, soprattutto, con un'inedita freschezza.

Le declinazioni possibili sono praticamente infinite: stampaggio, rivestimento, tavolette, ganache, mousse, cremosi, gelati, entremet... e siamo certi che molte altre sorprese ci aspettano grazie al talento dei professionisti che scopriranno e utilizzeranno Inspiration.

Il prodotto si presenta sotto forma di fave dal colore del frutto corrispondente e si lavora come un cioccolato da copertura classico, grazie alla consistenza unica del burro di cacao.



LA COMPOSIZIONE

INSPIRATION FRUTTO DELLA PASSIONE



Succo di frutto
della passione
17,3 %



Burro
di cacao
32 % min.

Zucchero
49,3 %

INSPIRATION FRAGOLA



Fragola
14,2 %



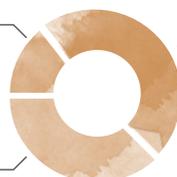
Burro
di cacao
37 % min.

Zucchero
47 %

INSPIRATION MANDORLA



Mandorla
31 %



Burro
di cacao
30 % min.

Zucchero
38 %

INSPIRATION YUZU

NOVITÀ



Succo di yuzu
2,4 %



Burro
di cacao
34,4 % min.

Zucchero
55 %

INSPIRATION LAMPONE

NOVITÀ



Lampone
11,5 %



Burro
di cacao
35,9 % min.

Zucchero
52 %

LA RICETTA



FRUTTA



BURRO DI CACAO



ZUCCHERO



INSPIRATION

ISPIRAZIONE...



Florentin - Inspiration Yuzu



Eskimos Glagla - Inspiration fragola e frutto della passione



Solliès - Inspiration Mandorla

Gli chef pasticceri dell'École Valrhona si sono avvicinati con passione a questa nuova creazione e hanno già realizzato deliziose ricette, tutte diverse, originali e deliziosamente ... fruttate.



Religieuses - Inspiration Lampone



Passion Gravée - Inspiration Frutto della passione

A PROPOSITO DI VALRHONA

IMMAGINIAMO IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO

Valrhona dal 1922 è il partner degli artigiani del gusto. Pionieri e punto di riferimento sul mercato internazionale, immaginiamo con voi il meglio del cioccolato.

Crediamo nella collaborazione e nella condivisione delle esperienze, per creare sostenibilità anche nel mondo del cioccolato.

Per immaginare insieme il meglio del cioccolato attraversiamo il mondo alla ricerca di cacao rari.

La missione dei nostri ricercatori è quella di selezionare le piante più pregiate e di creare relazioni durature con i coltivatori. La collaborazione ci permette di arricchire sempre più la nostra conoscenza, di diventare noi stessi produttori, di innovare in ogni fase (la coltivazione, la fermentazione, l'essiccazione) e promuovere così le varie tipologie di cacao.

Poiché nelle piantagioni si gioca il futuro dell'intero settore, ci impegniamo in loco, con i nostri partners produttori di cacao, investendo sul benessere delle comunità locali e nella coltivazione del cacao di domani grazie al programma Cacao Forest.

Con Valrhona anche voi divenite attori nello sviluppo «sostenibile» del cacao.

Per immaginare insieme il meglio del cioccolato c'è bisogno di ambizione.

La nostra è quella di perfezionare costantemente il savoir faire, andando oltre i limiti della creatività per ampliare la palette aromatica e rivoluzionare costantemente il mondo del cioccolato.

Coperture, praline, decorazioni, prodotti da degustazione per aprire nuovi orizzonti. Per poter esprimere al meglio il vostro talento ed avere la certezza di una qualità e di un gusto sempre costanti, potete contare su un partner responsabile, impegnato nel rispetto dell'ambiente, della trasparenza e della tracciabilità.

Qualche creazione che illustra il nostro savoir-faire:

- I monorigine come Manjari, Cuvées du sourceur (Sakanti Bali, Kilti Haiti)
- Le innovazioni rivoluzionarie: P125 Coeur de Guanaja, Dulcey, Gamme Inspiration

Con Valrhona date un'altra dimensione alle vostre creazioni.

Infine, per immaginare insieme il meglio del cioccolato, bisogna condividere.

Condividere il know-how affinché tutti progrediscano costantemente. L'École Valrhona, centro di competenza sul cioccolato, è al vostro servizio e i nostri chefs pasticceri al vostro fianco, per rispondere telefonicamente a dubbi e domande. Entrate a far parte del nostro network per scambiare consigli, tecniche, ricette: per ispirarvi e migliorarvi. Da quasi 30 anni promuoviamo la pasticceria attraverso eventi come la Coupe du Monde de la Pâtisserie e il C3 (Chocolate Chef Competition).

Grazie alla Cité du Chocolat e alla collaborazione con scuole di formazione per gli artigiani del gusto, come l'École Bocuse o Ferrandi, accompagnamo i talenti di domani contribuendo alla promozione della professione.

Con Valrhona entrate nella cerchia degli amanti del cioccolato.



CARTA D'IDENTITÀ

CIOCCOLATERIA & SEDE LEGALE

14, av. du Président Roosevelt
26600 Tain l'Hermitage
Francia
Tél: +33 (0)4 75 07 90 90

ÉCOLE VALRHONA

8, quai du Général de Gaulle
26600 Tain l'Hermitage
Francia
Tél: +33 (0)4 75 07 90 95
ecole@valrhona.fr

LA CITÉ DU CHOCOLAT

12, av. du Président Roosevelt
26600 Tain l'Hermitage
Francia
Tél: +33 (0)4 75 09 27 27
cite@valrhona.fr

FONDATION VALRHONA POUR LE GOÛT

14, av. du Président Roosevelt
26600 Tain l'Hermitage
Francia
Tél: +33 (0)4 75 07 90 90
fondation@valrhona.fr

CONTATTI

VALRHONA ITALIA SRL

Piazza Gerusalemme, 7 - 20154 Milano (MI)

tel. +39 02 317336 - info.italia@valrhona.fr

www.valrhona.com

