

Confection 80%

Die neue
Schokoladenlinie
ohne Zusatz von
Kakaobutter von
Valrhona

Verleihen Sie Ihren Krea-
tionen mehr Intensität


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat*

Backschokoladen: 2 Zutaten für eine Vielzahl von Anwendungen

Die Schokoladen der Confection-Reihe haben **eine ultrakurze Zutatenliste** mit nur **zwei Komponenten**: Kakaobohnen und Zucker. Keine zugesetzte Kakaobutter, kein Lecithin, kein Vanilleextrakt.

Ihr hoher Kakaoanteil (80% Kakaobohnen) sorgt für **einen intensiven Kakaogeschmack** sowie eine **hocharomatische Kraft**, die für die Ursprünge des Kakaos charakteristisch ist - regelrechte Trümpfe, mit denen sich die Rezepte der Pâtisseries verfeinern lassen.

Dieses Sortiment ist vor allem für **Rezepte gedacht, in denen Schokolade verarbeitet werden muss**, z. B. um Füllungen wie Ganaches und Cremes, aber auch Mousses, Kekse, Soufflés und Eiscreme zu „konfektionieren“. Bei diesen Anwendungen ist die Fließfähigkeit, die in der Regel durch die Kakaobutter beige-steuert wird, im Gegensatz zum Überziehen oder Formgießen kein entscheidendes Kriterium.

VERWENDUNGEN

CONFECTION	MOUSSES	CREMES UND GANACHES	BISKUIT- UND TEIGVARIANTEN	EISCREME UND SORBET	GETRÄNKE UND SAUCEN
TECHNIK	●	●	○	○	○

● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung

Valrhona stellt seinen Kunden **Werkzeuge und Ressourcen** zur Verfügung, um ihnen die **Auswahl der richtigen Schokolade zu erleichtern** und sie **bei der Umsetzung ihrer Rezepte zu begleiten**: Broschüre zur Vorstellung des Sortiments, maßgeschneiderte Beratung durch die Küchenchefs der Valrhona-Schule am Telefon usw.

VERPACKUNG

Bohnen im 3-kg-Beutel

ZUSAMMENSETZUNG

Kakao 80% F.i.T. 43% Zucker** 20%

ZUTATEN

Herkunftsreine Kakaobohnen, Zucker

MHD*

18 Monate

LAGERUNG

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

* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum **zugesetzter Zucker



Charaktervolle Schokolade mit reiner Herkunft, ein perfektes Spiegelbild des Terroirs

Die vier von Valrhona eingeführten **Backschokoladensorten** bieten jeweils ein **typisches Aromaprofil**, das eine ganz bestimmte Herkunft widerspiegelt. **Terroir-Schokoladen** mit mal fein-säuerlichen, mal bitteren, gerösteten oder fruchtigen Noten, die den Pâtissiers ein **breites Spektrum an Geschmacksrichtungen** für ihre süßen Kreationen eröffnen.



MADAGASCAR 80%

SPIEGELT DAS MADAGASSISCHE TERROIR WIDER

Mit ihren Noten von säuerlichen **roten Beeren**, **geröstetem Kakaobruch** und einer leichten **Bitternote** spiegelt Madagascar 80 % das madagassische Terroir auf perfekte Art und Weise wider.

Wir engagieren uns seit über 30 Jahren im Rahmen einer exklusiven Partnerschaft für die Millot-Plantage. Im Jahr 2016 wurde unsere Firma zum Aktionär dieses ca. 600 Hektar großen Betriebs, der fast 500 Mitarbeiter beschäftigt. Die Partnerschaft mit der Millot-Plantage ermöglichte die Einführung eines agroforstwirtschaftlichen Projekts, um die Produzent:innen für die Kombination von Kakao mit anderen Kulturen, darunter Vanille, zu sensibilisieren und so ihr Einkommen zu diversifizieren. 151.400 Kakaobäume und 5.000 Schattenbäume wurden gemäß der agroforstwirtschaftlichen Praxis gepflanzt.



ÉQUATEUR 80%

REISE INS HERZ DES AMAZONAS

Equateur 80 % entführt uns mit Ihren **pflanzlichen, feinbitteren** und **süßen Noten** lieblicher Gewürze mitten in das Amazonasgebiet.

Diese Schokolade wird aus einer symbolträchtigen Kakaosorte Ecuadors, der „Nacional“, hergestellt, die ein echtes nationales Kulturerbe darstellt. Valrhona ist seit 2019 in einer langfristigen Zusammenarbeit mit seinem Partner Osella engagiert, der 287 Produzenten vereint und 44 Mitarbeiter beschäftigt. Beide Partner setzen sich gemeinsam für die Erhaltung des „Nacional“- Kakaos ein und tragen in insgesamt 8 Provinzen zur Verbesserung der landwirtschaftlichen Praktiken (Schneiden, Düngen, Erneuerung der Parzellen, Verbesserung der Fermentation und Trocknung der Kakaobohnen) der Produzent:innen bei.





GHANA 80%

EIN KAKAO MIT WÜRZIGEN NOTEN

Die süßen Noten von **Vanille**, **gerösteten Nüssen** und **Kakao** von Ghana 80 % nehmen uns mit auf eine Reise mitten in die ghanaischen Kakaoplantagen.

Seit 2017 führen Valrhona und FEDCO gemeinsam ein umfangreiches Programm zur Verbesserung der Bildungsbedingungen in den Gemeinschaften durch. In diesem Rahmen wurde ein dreiseitiges Programm zwischen dem ghanaischen Bildungsministerium, FEDCO und Valrhona in den Gemeinschaften im Bezirk Tarkwa gestartet. Innerhalb von 5 Jahren wurden 5 Schulen gebaut (1 Kindergarten, 2 Grundschulen und 2 weiterführende Schulen), 2 Grundschulen renoviert, 33 Schulklassen und 4 Computerzentren ausgerüstet. Jede Schule verfügt über Toiletten mit Brunnen und Klärgruben. Heute profitieren 1.600 Schülerinnen und Schüler von den renovierten und neu gebauten Schulen.

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%

MIT NOTEN VON REIFEN FRÜCHTEN

Mit ihren **fein-säuerlichen Noten**, dem Geschmack **reifer Früchte** und dem **feinen Kakaoaroma** verkörpert République Dominicaine 80 % den Charakter der Insel Santo Domingo aufs Schönste.

Seit 2016 engagiert sich Valrhona zusammen mit anderen Partnern im Rahmen einer bahnbrechenden Initiative, die den Kakaoanbau in der Dominikanischen Republik revolutioniert: Cacao Forest. Vier Modelle wurden in drei Unterregionen auf 36 Parzellen mit einer Versuchsfläche von insgesamt 9 Hektar getestet. Mehr als 1.900 Produzent:innen waren am Projekt beteiligt. Die Ergebnisse sprechen für sich und zeigen deutliche Vorteile, etwa die Steigerung und Diversifizierung des Einkommens der Produzent:innen, die Erhöhung der Artenvielfalt und die effiziente Kohlenstoffsequestrierung.



Tarte Intense Schokolade

EIN ORIGINAL-REZEPT DER ÉCOLE VALRHONA

Rezept für 15 Tartes

MÜRBEITEIG MIT P125 CŒUR DE GUANAJA

180 g	Tourierbutter 84%	Die kalte, in Würfel geschnittene Butter mit dem Rührgerät mit Rührblatt rühren, bis sie weich ist.
100 g	P125 CŒUR DE GUANAJA	
140 g	Puderzucker	Die geschmolzene Schokolade bei 35 °C hinzufügen.
44 g	Gemahlene Mandeln	Puderzucker, die gemahlene Mandeln und das Salz dazugeben.
3,2 g	Salz	Die Eier hinzufügen.
76 g	Ei	Vermischen.
350 g	Mehl T550	Mehl dazugeben und so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
888 g	Gesamtgewicht	Kalt stellen oder sofort ausrollen.

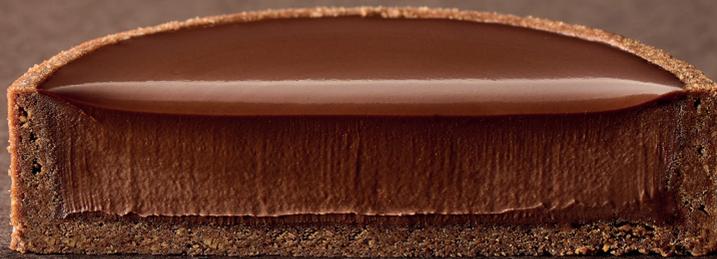
GANACHE CONFECTION 80%

150 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch	Die Milch mit der Sahne und dem Invertzucker auf 80 °C erhitzen.
110 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35%	Das Ganze mit einem Teigschaber rühren und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen.
92 g	Invertzucker	So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um eine glatte Creme zu erhalten.
250 g	CONFECTION 80%*	
610 g	Gesamtgewicht	

*Gleiche Mengen für alle vier Produkte der Reihe CONFECTION 80%

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Den Mürbeteig herstellen und auf eine Dicke von 2,5mm ausrollen.
Zuvor eingefettete Tarteringe von einem Durchmesser von 7,5cm mit dem Teig auslegen.
Bei 150 °C 20–22 Minuten backen.
Die Ganache herstellen und bei 30–35 °C in die Törtchenböden gießen.
Im Kühlschrank kristallisieren lassen.



Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker:innen des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt. Mit seinen Mitarbeitern, den Küchenchefs und -chefinnen und den Kakaoproduzent:innen, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schöнем Gutes tun kann.

Der Aufbau direkter und langfristiger Beziehungen zu den Produzent:innen, die Suche nach der nächsten Schokoladen-Innovation und der Austausch von Know-how sind alltägliche Impulse für Valrhona. An der Seite der Küchenchefs und -chefinnen unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Patissiers und Patissières auf der Suche nach Einzigartigkeit dabei, die Grenzen der Kreativität ständig weiter zu verschieben.

Seit Januar 2020 ist Valrhona eine B Corporation®. Das Haus ist stolz darauf, dieses anspruchsvolle Siegel im Januar 2024 zum zweiten Mal erhalten zu haben. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie „Live Long“, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzent:innen, Mitarbeiter, die Handwerker:innen des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber:innen zu entwickeln.

Wer sich für Valrhona entscheidet, engagiert sich für eine verantwortungsvolle Schokolade. Die 100-prozentige Rückverfolgung des Kakaos bis zu unseren Produzent:innen gibt die beruhigende Gewissheit über die Herkunft des Kakaos, die Menschen, die ihn geerntet haben und die guten Bedingungen, unter denen er produziert wurde. Wer sich für Valrhona entscheidet, entscheidet sich für eine Schokolade, die Menschen und Umwelt respektiert.

www.valrhona.com

Link zum Herunterladen von Bildmaterial:

<https://bit.ly/Confection80>

