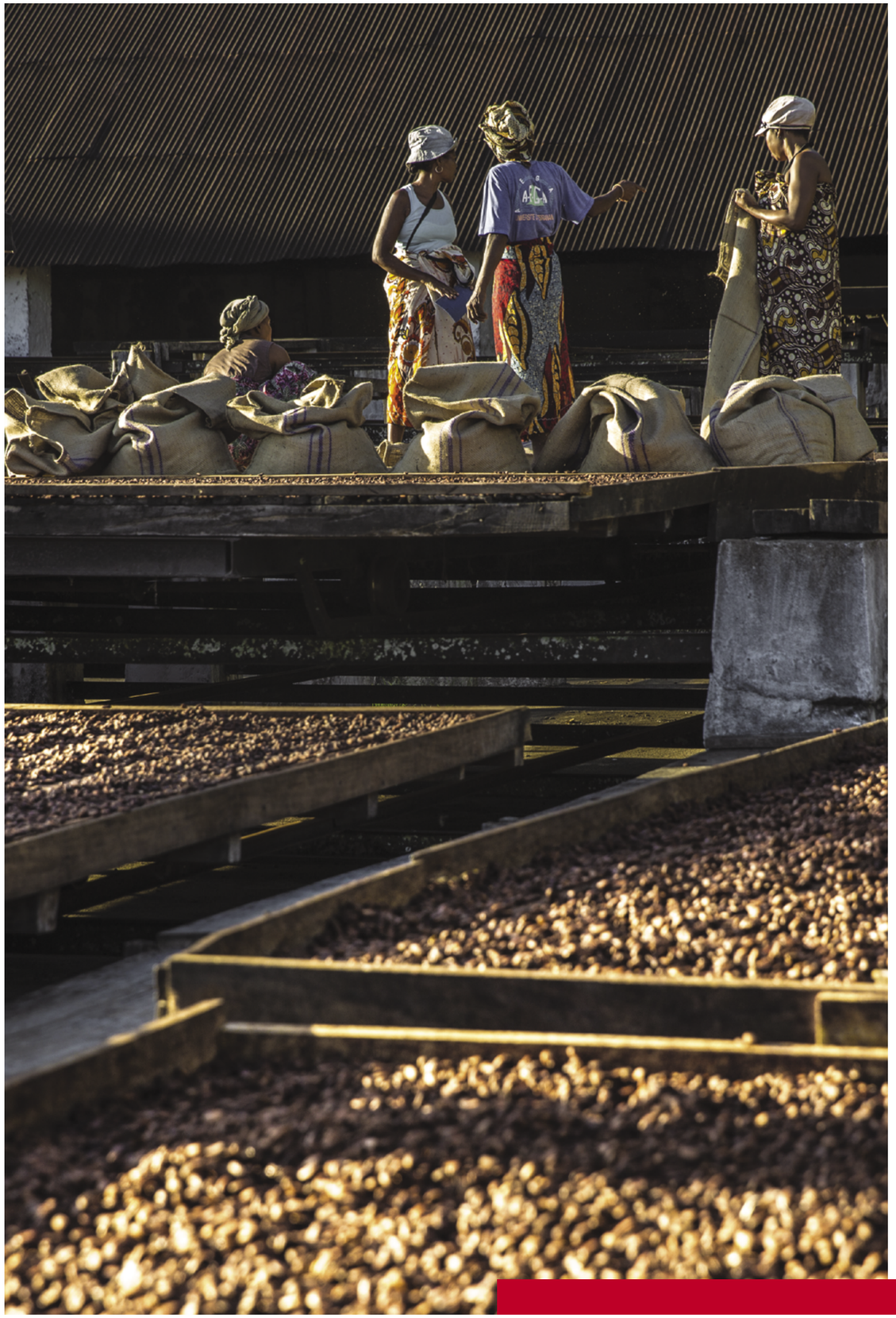
Millot 74%

Reine Grand-Cru-Bio-Schokolade der Millot-plantage in Madagaskar

Der Ausdruck des Herkunftslandes und starker Verpflichtungen

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE NON UE

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Millot 74%

DIE 1. HERKUNFTSREINE BIO-SCHOKOLADE-KUVERTÜRE DER MILLOT-PLANTAGE

Valrhona führt die erste Bio-Schokolade-Kuvertüre 74% ein, 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. Die Schokolade-Kuvertüre konnte nur einen Namen tragen, nämlich den ihres Ursprungs.

EINE VERANTWORTUNGSVOLLE SCHOKOLADE MIT BIO-ZERTIFIZIERUNG

Der Kakao von Millot 74% stammt ausschließlich von der 600 Hektar großen Millot-Plantage in Madagaskar. So wird eine optimale Kontrolle der Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen von der Parzelle bis zu den Küchenchefs und Handwerkern des süßen Geschmacks gewährleistet. Darüber hinaus stammen alle Zutaten von Millot 74% aus biologischem Anbau.

EINE AUSSERGEWÖHNLICHE SCHOKOLADE

Millot 74% enthält lediglich 3 Zutaten: Kakao, Kakaobutter und Rohrzucker. Dank dieser kurzen Zutatenliste können wir Ihnen eine außergewöhnliche Rohschokolade anbieten, in der das Herkunftsland unverfälscht zum Ausdruck kommt.

EINE INTENSIVE SCHOKOLADE MIT DEM TYPISCHEN AROMA MADAGASKARS

Die Gesamtheit der für Millot 74% verwendeten Kakaobohnen stammt von ein und derselben Plantage in Madagaskar: Millot. So entsteht eine herkunftsreine Schokolade-Kuvertüre mit einem einzigartigen und ungewöhnlichen sensorischen Profil. Durch ihre Fruchtigkeit und intensive Säure bringt die Schokolade-Kuvertüre ihr Herkunftsland Madagaskar perfekt zum Ausdruck und ist gleichzeitig eine einzigartige Grand-Cru-Schokolade dieses Ursprungs.

„Die Entwicklung dieser Schokolade ist das Ergebnis von mehr als 30 Jahren Know-how und exklusiver Partnerschaft mit der Millot-Plantage“

Véronique Huchedé,
Leiterin Kakao-Einkauf bei Valrhona

Das Ergebnis einer engen Partnerschaft zwischen der Millot-Plantage und Valrhona

Seit 1990 pflegt Valrhona eine exklusive Partnerschaft mit der Millot-Plantage in Madagaskar, deren Kakaoproduktion Valrhona vollständig aufkauft.

Im Jahr 2016 wurde diese privilegierte Partnerschaft durch eine Beteiligung Valrhonas verstärkt. Als Symbol des gegenseitigen Engagements und geteilter Werte hat diese Investition den Aufbau eines langfristigen Entwicklungsplans ermöglicht und garantiert den verschiedenen Projekten eine technische und finanzielle Grundlage, die den Fortbestand der Tätigkeit der Millot-Plantage sicherstellt.

Gemeinsam mit Gutem Gutes tun … eine engagierte Partnerschaft

Millot 74% ist das Ergebnis des Engagements von Valrhona und der Millot-Plantage, sich gemeinsam für eine gerechte und nachhaltige Kakaoproduktion einzusetzen. Vor diesem Hintergrund wurden zahlreiche Projekte zur Verbesserung der Lebensbedingungen und zur Unterstützung der Gemeinden vor Ort direkt auf der Plantage ins Leben gerufen:

- Sanierung des Dorfes Andzavibe für Mitarbeiter und ihre Familien, um ihre Sicherheit zu gewährleisten und ihre Lebensbedingungen zu verbessern: **45 Wohneinheiten wurden gebaut.**
- – Bau eines Gesundheitszentrums: **2 452 Arztkonsultationen im Jahr 2019, 97% aller Erkrankungen konnten vor Ort behandelt werden.**

„ Millot und Valrhona teilen gemeinsame Werte und setzen sich für die Verbesserung der Lebensbedingungen ein. Wir sind stolz, solche Versprechen durch eine herkunftsreine Schokolade der Millot-Plantage in die Wirklichkeit umzusetzen!“

Véronique Huchedé, Leiterin Kakao-Einkauf bei Valrhona

Die Millot-Plantage in Madagaskar

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 dort kultivierten Gewürze und Duftpflanzen genießen aufgrund ihrer hohen Qualität weltweit Anerkennung**

600 **Hektar davon sind für den Kakaoanbau vorgesehen**

1339 **Produzenten**

7 **Genossenschaften und** **9** **Verarbeiter**

45 **Familien leben vor Ort**

Mehr über die Millot-Plantage erfahren Sie auf der Website partners.valrhona.com

Die ganze aromatische Kraft Madagaskars in einer Bio-Kuvertüre

Mit ihren kraftvoll-säuerlichen und bitteren Aromen, die von Frucht- und Kakaobruch-Noten gemildert werden, verkörpert Millot die Intensität der unberührten Natur Madagaskars.

Die Schokolade passt besonders gut zu Aromen von Kaffee, Toastbrot und braunem Rum. Im Bereich der Früchte sorgen Schwarze Johannisbeere, Aprikosenconfit oder Datteln für eine besonders harmonische und köstliche Kombination. Weiterhin sind geröstete Mandeln, Esskastanie und gerösteter Mais die idealen Partner für ein köstliches Geschmackserlebnis.

SENSORISCHES PROFIL

HAUPTPROFIL: FRUCHTIG
UNTERGEORDNETE NOTE: SÄUERLICH
EINZIGARTIGE NOTE: VOLLMUNDIG

Eine neue Inspirationsquelle für Küchenchefs und Handwerker des guten Geschmacks aus aller Welt

Dank des hohen Kakaoanteils und der sehr kurzen Zutatenliste sorgt Millot 74% für einen intensiven Schokoladengenuss. Die Schokolade-Kuvertüre ist für unterschiedlichste Anwendungsgebiete geeignet und lässt sich optimal zu Cremes oder Ganaches verarbeiten.

VERWENDUNGEN

MILLOT 74%	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSE	CREME & GANACHE	EIS & SORBET
TECHNIK	○	○	○	○	●	○

● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung

"Die Intensität und das kraftvolle Aroma dieser Schokolade entfalten sich perfekt bei der Anwendung in der Patisserie, 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"*

Rémi Montagne
LEITENDER CHEF-PATISSIER
AN DER ÉCOLE VALRHONA

„DIE GRUNDREZEPTE" VON VALRHONA

Ein Tool für das Küchenlabor der Handwerker des guten Geschmacks

Als treuer Begleiter im Küchenlabor tausender Patissiers und Gastronomen auf der ganzen Welt enthalten „Die Grundrezepte" eine Sammlung von perfekt ausgewogenen Basisrezepten auf Grundlage von Valrhona-Produkten. Ein unverzichtbares Hilfsmittel für eine optimale Verarbeitung der Valrhona-Schokoladen.

Für 48 Stück

Calao

EIN ORIGINAL REZEPT
der l'École Valrhona

KAKAOBRUCH-MILLOT-74%-SCHOKOLADE-MÜRBETEIG

250 g	**MILLOT 74%**
470 g	Tourierbutter 84%
220 g	Eier
860 g	Mehl T550
330 g	Puderzucker
75 g	Extrafein gemahlene Mandeln
40 g	**Kakaobruch**
7 g	Fleur de sel
2252 g	Gesamtgewicht

Die zerlassene Schokolade bei 35°C mit der weichen Butter vermischen.
Die Eier nach und nach hinzufügen.
Auf das Mehl, den Puderzucker, die gemahlenen Mandeln, den gemahlenen Kakaobruch und das Fleur de Sel geben.
Alle Zutaten kurz vermischen.
Sofort ausrollen.
Bei 150°C im Ofen backen.

TONKA-KARAMELL

160 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35%
2 g	Madagaskar-Vanilleschote
0,5 g	Tonkabohnen
20 g	Glukose DE38/40
160 g	Zucker
45 g	Salzige Butter
387,5 g	Gesamtgewicht

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%

390 g	Ultrahocherhitzte Sahne 3 %
68 g	Invertzucker
300 g	**MILLOT 74%**
758 g	Gesamtgewicht

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

35 g	Zucker
12 g	Wasser
65 g	**Kakaobruch**
5 g	Tourierbutter 84%
117 g	Gesamtgewicht

Den Zucker mit dem Wasser bei 118°C kochen, bei ausgeschalteter Hitze den Kakaobruch hinzufügen.
Rühren, bis die Masse kristallisiert.
Die Kakaobruchsplitter gut separieren.
Erneut erhitzen und karamellisieren lassen.
Zum Schluss ein ganz wenig Butter hinzufügen, auf dem Marmorblock abkühlen lassen, dabei umrühren, um die Kakaobruchsplitter 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 (Ø 7 cm) ausstechen. Bei zwei Dritteln ein Loch (Ø 4 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 (Ø 3 cm) ausstechen.
Mithilfe eines Spritzbeutels 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 Kakaobruch darüber streuen.

VALRHONA
Let's imagine the best of chocolate®

About Valrhona:

VALRHONA, TOGETHER, GOOD BECOMES BETTER

Valrhona has been a partner of artisans of taste since 1922, and is a pioneer and reference in the world of chocolate. Its mission, "Together, good becomes better," expresses the strength of its commitment. With its partners, chefs and cacao producers, Valrhona imagines the best in chocolate to create a fair and sustainable cacao industry and to inspire gastronomy that is good, beautiful and just.

Building direct relationships over the long term with producers, seeking the next chocolate innovation and sharing expertise are what move Valrhona on a daily basis. At chefs' side, Valrhona supports artisans. By constantly pushing the boundaries of creativity, the company helps them in their quest for singularity.

Thanks to its ongoing advocacy for this purpose, Valrhona is proud to have obtained in January 2020 the demanding B Corporation® certification that rewards those companies in the world who are the most committed to success, transparency and social and environmental responsibility. This distinction is recognition for Valrhona's "Live Long" sustainable development strategy, characterized by the aspiration to build together with producers, employees, taste professionals and chocolate amateurs a model that has positive impact for all.
To choose Valrhona is to commit to responsible chocolate. 100% of cacao can be traced from the producer, providing assurance of knowing where the cacao comes from, who harvested it and that it was produced in the right conditions. To choose Valrhona is to choose a commitment to chocolate that respects people and the planet.

www.valrhona.com

Press contact:
Marie Gonnon Poudrel
+33 (0) 4 75 09 26 54 / marie.gonnon@valrhona-selection.com

©Valrhona 2021 - Bildnachweis: Pierre Ollier - Marianne Louge. Alle Rechte vorbehalte