

Amatika 46%

Grand cru
Végan pure
origine
Madagascar

Quand la gourmandise
devient végétale




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Amatika 46%

LE 1ER GRAND CRU VEGAN NÉ AU CŒUR DES PLANTATIONS DE MADAGASCAR

Le plaisir du chocolat est un territoire infini que Valrhona ne cesse d'explorer, avec curiosité et passion. La création d'**Amatika 46%** marque un temps fort dans l'histoire de la gourmandise, avec **le premier Grand cru Vegan pure origine Madagascar**. Fruit d'une collaboration enthousiaste entre **les sourceurs, les producteurs de cacao, les experts innovation et analyse sensorielle et les chefs pâtisseries de l'École Valrhona**, **Amatika 46%** offre à la pâtisserie végétale contemporaine un chocolat **d'exception**. Une véritable performance de savoir-faire chocolatier.

LA PÂTISSERIE VÉGÉTALE, UN NOUVEAU TERRAIN DE JEU GOURMAND

La tendance végétale a fait son chemin dans toutes les sphères de la consommation, de la mode à la beauté, pour devenir un véritable mode de vie. Elle a bien sûr aussi conquis la gastronomie, grâce à l'audace de quelques grands chefs, avant de gagner l'univers du dessert. Avec **Amatika 46%**, Valrhona invite les artisans du goût à faire de la pâtisserie végétale une nouvelle source d'inspiration et un nouveau moyen de se différencier. Cette nouvelle couverture leur offre une opportunité supplémentaire d'investir un marché en plein essor, tout en enrichissant leur savoir-faire et leur technique pâtissière.

La pâtisserie végétale, une promesse de plaisir gourmand

La pâtisserie végétale n'est pas une gourmandise du « sans » ou du « moins », fade et ennuyeuse. Il est temps d'oublier les a priori et les idées reçues ! Elle ouvre au contraire **un immense potentiel de créativité et de saveurs**. En affinité avec les attentes de légèreté et de plaisir des consommateurs d'aujourd'hui, la pâtisserie végétale incarne des valeurs dans l'air du temps.

- **Une pâtisserie gourmande**, qui stimule la créativité et surprend délicieusement grâce à de nouvelles sensations gustatives.
- **Une pâtisserie décomplexée et audacieuse**, qui séduit par son goût affirmé, sa modernité et ses couleurs naturelles.
- **Une pâtisserie plus saine et plus consciente**, qui privilégie des ingrédients d'origine végétale, de qualité et de saison, donc meilleure pour le corps et pour la planète.
- **Une pâtisserie accessible et ouverte**, qui attire des profils très divers et permet de savourer le plaisir du dessert sans arrière-pensée ni culpabilité.

DES DESSERTS POUR TOUS !

La pâtisserie végétale n'est pas seulement destinée aux végétariens et aux vegans, qui restent une minorité de consommateurs en France. Elle séduit aussi les flexitariens, c'est-à-dire tous ceux qui cherchent à diminuer la part de produits d'origine animale dans leur alimentation, et ils sont de plus en plus nombreux. Cette nouvelle pâtisserie est aussi une chance pour les personnes allergiques ou intolérantes – au lactose, aux œufs, au gluten – sans oublier les gourmands qui doivent restreindre leur consommation de gras ou de sucre, pour des raisons de santé. Enfin, il y a tous les curieux à l'affût de nouvelles expériences sensorielles qui vont pouvoir découvrir des plaisirs sucrés inédits.

La promesse d'un chocolat de couverture au lait, version végétale

La force et le fondant... Amatika 46% associe la douceur et l'onctuosité de l'amande à la puissance aromatique du cacao pure origine Madagascar. Un goût et une texture inégalés pour répondre aux exigences et à la créativité des chefs pâtisseries et artisans du monde entier.

Né au cœur des plantations de Madagascar, Amatika 46% exprime l'identité de son terroir, comme tous les chocolats pure origine Valrhona. Issus d'un partenariat étroit avec les producteurs, ils sont élaborés à partir de cacaos sélectionnés pour leur potentiel aromatique. Premier grand cru labellisé vegan, Amatika enrichit la collection Valrhona d'un chocolat unique : doux et onctueux comme une couverture au lait, puissant comme un pure origine.



"Amatika 46% est un chef-d'œuvre d'audace et de savoir-faire de nos ingénieurs gourmands. Avec ses airs de vrai semblant gourmand, il conjugue toute la douceur, la délicatesse, l'onctuosité, et la couleur chaude d'un chocolat lacté, pour vous offrir ce chocolat... sans lait."

Frédéric Bau.

**EXPLORATEUR PÂTISSIER
VALRHONA**



VALETTA

Un chocolat végétan à base d'amandes

Grand cru Vegan pure origine, Amatika 46% se distingue parmi les chocolats par son profil aromatique singulier.

La texture fondante d'Amatika révèle des notes cacaotées, d'amandes grillées et une pointe d'acidité, qui invitent à une pause gourmande dans l'ambiance paisible d'un jardin malgache. Amatika, s'associe parfaitement avec des arômes de fleur d'oranger, de Grand Marnier et de jasmin. Il se marie aussi très bien avec des fruits comme la banane, la pêche, les zestes de citron ou encore avec de la pâte d'amande.



Amatika 46% est labélisé vegan par l'Association Végétarienne de France.

Cette labélisation garantit l'absence d'utilisation de produits d'origine animale dans sa composition et dans toutes les étapes de sa production.



Un chocolat inspirant et aux multiples usages

Matière première vegan d'excellence, Amatika a tout pour faciliter l'accès à la pâtisserie végétale. L'équilibre entre cacao, matières grasses et sucre permet d'obtenir une texture adaptée à toutes les applications pâtisseries classiques, en version végétale. Il apporte notamment un extraordinaire crémeux aux ganaches et aux mousses.

APPLICATIONS

AMATIKA 46%	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSE	CRÉMEUX ET GANACHE	GLACES ET SORBETS
TECHNIQUE	○	○	○	○	●	○

● Application optimale ○ Application recommandée



Valrhona accompagne les artisans du goût vers le végétal

Engagée depuis des années pour une gastronomie du bon, du beau et du bien, Valrhona accompagne les artisans vers des pratiques plus responsables au quotidien.

La pâtisserie végétale s'inscrit pleinement dans cette vision de plaisirs gourmands à impact positif pour les Hommes comme pour la Planète. Pour les pâtissiers, c'est un véritable défi, qui nécessite de remettre en cause les techniques traditionnelles et les savoir-faire éprouvés, de se réinventer. Les chefs pâtissiers de l'École Valrhona sont là pour les guider vers la réussite, toujours à leurs côtés pour relever les défis de l'avenir.

À l'occasion du lancement d'Amatika 46%, Valrhona a travaillé sur un très large choix d'Essentiels en version végétale, en faisant appel à des experts dans ce domaine. Dans chaque pays, un pâtissier de référence a imaginé une recette ; en France il s'agit de Chiharu Kaneko cheffe chez Land & Monkeys. Sa recette s'ajoute à celle des tartelettes "100% Végan" de Frédéric Bau et aux trois recettes imaginées par les chefs pâtissiers de l'École Valrhona.

Dès 2021, des stages seront organisés à l'École Valrhona sur la thématique des desserts alternatifs, pour que les professionnels puissent renouveler leurs sources d'inspiration.

"LES ESSENTIELS" DE VALRHONA

L'outil idéal pour vous accompagner en laboratoire.

Compagnon de laboratoire de milliers d'artisans et restaurateurs dans le monde, "Les Essentiels" est un recueil de recettes de base parfaitement équilibrées pour l'ensemble des produits Valrhona. Un outil indispensable pour travailler les chocolats Valrhona dans les meilleures conditions.



Le Monki



Chiharu Kaneko.

CHEFFE
LAND & MONKEYS

MACARON CHOCOLAT

140 g Yumgo blanc
195 g Amandes brutes
30 g Cacao en poudre
110 g Poudre d'amandes
50 g Eau
195 g Sucre semoule

Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes, puis mélanger avec la moitié de Yumgo blanc.
Monter en neige l'autre moitié de Yumgo blanc.
Mélanger l'eau et le sucre, monter ce sirop à 121°C, incorporer le sirop chaud dans le Yumgo blanc en neige.
Laisser refroidir 5 minutes.
Mélanger cette préparation en trois fois avec le tant pour tant (sucre et poudre d'amandes).
Pocher la pâte 9 cm de longueur et 1 cm de largeur sur une plaque de cuisson. Cuire à 140°C pendant 15 minutes.

CRÈME CHOCOLAT AU THÉ JASMIN

390 g Boisson à base d'avoine
2 g Thé jasmin
20 g Maïzena
22 g Sucre semoule
20 g Yumgo jaune
218 g AMATIKA 46%
4 g Zeste d'orange

Faire chauffer la boisson à base d'avoine à 80°C, ajouter le thé au jasmin et laissez-le infuser pendant 15 minutes.
Mélanger la Maïzena et le sucre semoule, puis ajouter la boisson infusée (une fois le thé jasmin retiré).
Cuire la Maïzena et le sucre jusqu'à obtenir une pâte brillante.
Ajouter le chocolat et bien mélanger.
Ajouter Yumgo jaune à froid.
Les zestes d'orange serviront pour le décor.

BROWNIES CHOCOLAT CROUSTILLANT

85 g NYANGBO 68%
68 g Beurre végétal
38 g Yumgo jaune
38 g Eau
75 g Sucre semoule
24 g Farine de riz
26 g Maïzena
10 g Fécule de pomme de terre
1 g Levure chimique
1 g Sel

Faire fondre le chocolat et le beurre végétal puis ajouter le sucre, la farine, la fécule, la Maïzena, le sel et la levure chimique.
Ajouter ensuite le Yumgo jaune et l'eau que vous aurez préalablement chauffés à 40°C.
Cuire à 160 °C pendant 25 minutes.

CRAQUANT

80 g Farine de riz
10 g Cacao en poudre
55 g Sucre semoule
50 g Beurre végétal
58 g NYANGBO 68%
40 g Huile de pépins de raisin
65 g Noisettes grillées concassées
3 g Sel

Mélanger la farine de riz, la poudre de cacao et le sucre, puis ajouter le beurre végétal.
Mélanger cette préparation avec le chocolat, l'huile et les noisettes.
Cuire à 180°C pendant 45 minutes.

GANACHE MONTÉE FLEUR D'ORANGER

295 g AMATIKA 46%
368 g Crème végétale
10 g Fleur d'oranger

Chauffer la crème végétale vers 85°C puis mélanger avec le chocolat.
Ajouter la fleur d'oranger une fois le mélange refroidi.

MONTAGE ET FINITION

Découper un rectangle de brownie chocolat croustillant d'environ 1 cm de large et 9 cm de long.
Sur chaque longueur, appliquer une coque de macaron chocolat.
Garnir sur environ 1 cm de hauteur de crème chocolat au thé jasmin.
Puis recouvrir avec la ganache montée à la fleur d'oranger.
À l'aide d'une douille, dresser le reste de ganache.
Parsemer la pâtisserie avec le croquant et les zestes d'orange.
Votre Monki est prêt à être dévoré.



100% Végan



Frédéric Ban.
EXPLORATEUR PÂTISSIER
VALRHONA

EAU D'AMANDE DE LA DRÔME PROVENÇALE

1000 g Eau minérale
200 g Amandes brutes
2 g Xanthane

- Rincer les amandes à l'eau, mettre dans le blender avec l'eau et la xanthane.
- Broyer à vitesse maximum pendant 2 minutes, chinoiser, puis presser le maximum à l'aide d'une étamine de coton.
- Donner un bouillon et refroidir le mélange rapidement.
- Conserver au réfrigérateur ou au congélateur les amandes pressées, pour les recettes concernées.

PÂTE CROQUANTE AUX AMANDES ET CACAO

125 g Poudre d'amandes brutes
90 g Sucre semoule
250 g Farine de petit épeautre intégrale
20 g Cacao en poudre
6 g Bicarbonate de soude
40 g Huile d'amande ou de noisette
150 g Eau ou eau d'amande
4 g Fleur de sel

- Pétrir tous les ingrédients sans donner de corps.
- Reposer impérativement une nuit avant d'abaïsser.
- 28/30gr par pièce.

CRÈME D'AMANDES À LA VANILLE DE MADAGASCAR

90 g Eau d'amande
4 g Fécule de pomme de terre
300 g Amandes pressées
100 g Sucre semoule
4 g Fécule de pomme de terre
1/2 Gousse de vanille

- Gratter la ½ gousse de vanille, et mélanger les grains à l'eau d'amande avec le sucre, 4 gr de fécule et donner un bon bouillon.
- Conserver les gousses pour les infuser dans d'autres recettes et ensuite les laver, sécher et en faire du sucre vanillé, additionner de gousses bien sûr !
- Ajouter les amandes pressées, les 4 gr de fécule restants.
- Conserver au froid avant de cuire.
- 20 gr par pièce

CRÈMEUX AMATIKA

375 g AMATIKA 46%
625 g Eau d'amande
3 g Iota

- Mélanger à froid la Iota et l'eau d'amande, éviter les grumeaux.
- Tout en remuant, donner un bouillon.
- Verser 1/3 sur le chocolat, et démarrer l'émulsion.
- Ajouter le reste du liquide chaud en 3 fois, pour terminer avec un mélange parfaitement, lisse, élastique et brillant.
- Couler en bac, filmer et cristalliser une nuit au réfrigérateur impérativement !

ÉCLATS D'HIBISCUS

200 g Eau
25 g Sucre semoule
3 g Fleurs d'hibiscus séchées
2 g Agar agar

- Mélanger tous les ingrédients, et donner un bon bouillon.
- Laisser infuser couvert, 5 à 6 minutes, chinoiser et couler en bac à une épaisseur de 2 cm environ.
- Laisser figer dehors avant de conserver au réfrigérateur.

MONTAGE ET FINITION

Monter 400 g environ de crèmeux Amatika, telle une ganache montée.

Dresser en cercles de taille légèrement inférieure au cercle de la tartelette, et de façon aléatoire, des petites boules de différentes tailles, et collées les unes aux autres. Aplatir légèrement, et surgeler.

Napper d'Absolu cristal, additionné de 10% d'eau, et pulvérisé au pistolet. Conserver au congélateur.

Foncer les tartelettes, et cuire à 150/155°C pendant 25/30 minutes environ.

À l'aide d'une douille n°8, dresser la crème d'amandes sur feuilles de silicone, au diamètre légèrement inférieur au cercle de la tartelette.

Cuire à 175/180°C pendant 8 à 9 min environ.

Une fois refroidies, chablonner d'Amatika fondu les tartelettes, et coller les disques de crème d'amande, quand le chocolat est encore bien fluide.

Garnir à ras, de crèmeux Amatika, et cristalliser au réfrigérateur 30 minutes minimum.

Déposer dessus les disques de ganache montée Amatika, et enfin des éclats de gelée d'hibiscus.

Terminer par apposer une fine feuille de chocolat, et c'est fini !

À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement.

Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en Janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% des cacaos sont tracés depuis le producteur ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange

T. 06.03.94.62.47

M. valrhona@14septembre.com

Fanette Lambert

T. 06.38.65.39.84

M. valrhona@14septembre.com

