Amatika 46%

Grand cru
Vegano
puro origen
Madagascar

Ahora lo gourmet también
es vegetal

EUROPEAN VEGETARIAN UNION
V-LABEL.EU
VEGAN

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Amatika 46%

EL PRIMER GRAND CRU VEGANO NACIDO EN EL CORAZÓN DE LAS PLANTACIONES DE MADAGASCAR

El placer del chocolate es un territorio infinito que Valrhona no cesa de explorar, con curiosidad y pasión. La creación de **Amatika 46%**, primer **Grand cru vegano puro origen Madagascar**, marca un momento importante en la historia de la pastelería. Fruto de una colaboración entusiasta entre los buscadores de orígenes, los productores de cacao, los expertos en innovación y los chefs pasteleros de la École Valrhona, **Amatika 46% ofrece a la pastelería vegana contemporánea un chocolate excepcional**. Una auténtica hazaña del saber hacer chocolatero.

LA PASTELERÍA VEGANA: UN NUEVO TERRENO DE JUEGO

La tendencia vegana se ha abierto paso en todas las esferas del consumo, desde la moda hasta la belleza, para convertirse en un auténtico modo de vida. Por supuesto, ha llegado a la gastronomía gracias a la valentía de algunos grandes chefs y también ha acabado conquistando el mundo de los postres. Con **Amatika 46%** Valrhona invita a los artesanos del sabor a hacer de la pastelería vegana una nueva fuente de inspiración y una nueva manera de diferenciarse. Esta nueva cobertura les ofrece una oportunidad complementaria para invertir en un mercado en pleno apogeo, enriqueciendo su saber hacer y su técnica pastelera.

La pastelería vegana: una promesa de placeres dulces

La pastelería basada en plantas no tiene por qué ser una repostería insípida y aburrida. ¡Es el momento de dejar a un lado las ideas preconcebidas! Al contrario de lo que se pueda pensar, **esta pastelería abre un inmenso potencial de creatividad y sabores.** La pastelería vegana cumple con las expectativas de ligereza y delicia los consumidores de hoy en día, y encarna los valores actuales.

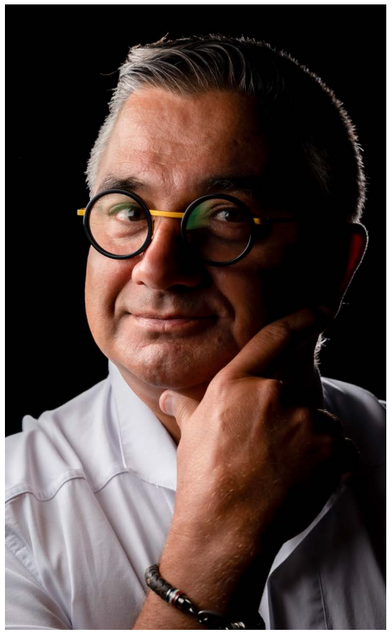
- **Una pastelería gourmet**, que estimula la creatividad y sorprende deliciosamente gracias a nuevas sensaciones gustativas.
- **Una pastelería sin complejos y valiente**, que seduce por unos sabores marcados, su modernidad y sus colores naturales
- **Una pastelería más sana y más consciente**, que prioriza ingredientes de origen vegetal, de calidad y de temporada y, por lo tanto, mejores para el organismo y para el planeta.
- **Una pastelería accesible y abierta**, que atrae perfiles muy diversos y permite disfrutar del postre sin reservas ni culpabilida.

¡POSTRES PARA TODOS!

La pastelería vegana no está únicamente destinada a los vegetarianos y veganos, que aún representan una minoría de consumidores. También seduce a los flexitarianos, una población cada vez más numerosa que busca reducir el consumo de ingredientes de origen animal en su alimentación. Esta nueva pastelería supone también una oportunidad para las personas alérgicas o intolerantes –a la lactosa, a los huevos o al gluten–, así como para los más golosos que, por motivos de salud, deben controlar el consumo de grasa o azúcar. Por último, no podemos olvidar a todos los curiosos en busca de nuevas experiencias sensoriales, que van a poder descubrir placeres dulces inéditos.

La promesa de un chocolate de cobertura con leche versión vegana

Intenso y fundente: Amatika 46% combina el dulzor y la untuosidad de la almendra con la potencia aromática del cacao puro origen Madagascar. Un sabor y una textura inigualables que responden a las exigencias y a la creatividad de los chefs pasteleros y artesanos de todo el mundo.
Nacido en el corazón de las plantaciones de Madagascar, Amatika 46% expresa la identidad de su terruño, como todos los chocolates puro origen de Valrhona. Surgido de una colaboración a largo plazo con los productores, está elaborado a partir de cacaos seleccionados por su potencial aromático. Amatika, primer Grand cru vegano certificado, enriquece la colección Valrhona con un chocolate único: suave y untuoso como una cobertura con leche e intenso como un puro origen



*"**Amatika 46%** es una obra maestra de la audacia y del saber hacer de nuestros ingenieros. Con un aspecto delicioso, conjuga todo el dulzor, la delicadeza, la untuosidad y el color cálido de un chocolate con leche, para ofrecerle un chocolate... sin leche."*

Frédéric Bau.

EXPLORADOR PASTELERO
VALRHONA

Un chocolate vegano a base de almendras

Amatika 46%, Grand cru vegano puro origen, destaca entre los chocolates con leche por su singular perfil aromático.
La textura fundente de Amatika desvela notas de cacao, de almendra tostada y una pizca de acidez, que invitan a una pausa dulce en el ambiente apacible de un jardín malgache. Amatika se asocia perfectamente con aromas de azahar, de Grand Marnier y de jazmín. Se marida igualmente con frutas como el plátano, el melocotón y las cortezas de limón o incluso la pasta de almendras.

PERFIL SENSORIAL

PERFIL PRINCIPAL: CON NOTAS A CACAO
NOTA MENOR: CEREALES
NOTA SINGULAR: ALMENDRA TOSTADA

Amatika 46% está reconocido como vegano por la asociación vegetariana de Franci.
Esta acreditación garantiza la ausencia de productos de origen animal en su composición y en todas las etapas de su producción.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION
V-LABEL.EU
VEGAN

Un chocolate de múltiples usos que inspira

Materia prima vegana de excelencia, Amatika lo tiene todo para facilitar el acceso a la pastelería vegana. El equilibrio entre cacao, materia grasa y azúcar permite obtener una textura adaptada a todas las aplicaciones pasteleras clásicas en versión vegana. Aporta principalmente una cremosidad extraordinaria a las ganaches y las mousses.

APPLICACIONES

AMATIKA 46%	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSE	CREMOSO Y GANACHE	HELADOS Y SORBETES
TÉCNICA	○	○	○	○	●	○

● Aplicación óptima ○ Aplicación recomendada

Valrhona acompaña las artesanos del sabor hacia el mundo vegano

Comprometida desde hace años por una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso, Valrhona guía a los artesanos hacia prácticas más responsables en su día a día.
La pastelería vegana encaja perfectamente con esta visión de ofrecer delicias culinarias que beneficien tanto a las personas como al planeta. Para los pasteleros, se trata de un auténtico desafío que implica reinventarse y replantearse las técnicas tradicionales y los conocimientos probados hasta ahora. Los chefs pasteleros de la École Valrhona le acompañan hacia el éxito y le guían para superar los retos del futuro.

Con motivo del lanzamiento de Amatika 46%, Valrhona ha trabajado en una amplia lista de preparaciones esenciales en versión vegana, apelando a expertos en este campo. En cada país, un pastelero de referencia ha concebido una receta. En España, Toni Rodríguez creó la receta Tangerika, que se suma a la de las tartaletas "100% vegano" de Frédéric Bau y a tres receta de la École Valrhona.
Desde 2021, se organizarán cursos en la École Valrhona sobre el tema de los postres alternativos para que los profesionales puedan renovar sus fuentes de inspiración.

"LOS ESENCIALES" DE VALRHONA

La herramienta ideal para ayudarle en el obrador.
Los Esenciales, compañero de obrador de miles de artesanos y restauradores del mundo, es un recopilatorio de recetas básicas perfectamente equilibradas con todos los productos Valrhona. Una herramienta indispensable para trabajar los chocolates Valrhona en las mejores condiciones.

Receta calculada para 12 pza/s.

Tangerika

Toni Rodríguez
CHEF INSTRUCTOR
TONI RODRÍGUEZ ACADEMY

BIZCOCHO TIERNO DE AMATIKA

150 g	**AMATIKA 46%**
50 g	Aceite de girasol
70 g	Harine de trigo floja
2 g	Impulsor
2 g	Sal
4,5 g	Potato whip
110 g	Agu

Funde Amatika y el aceite de girasol en un bol a 45ºC.
Mezcla en un bol la harina de trigo, el impulsor, la sal y el potato whip.
Amasa amatika-aceite fundidos, los ingredientes secos y el agua durante 2 minutos, hasta obtener una masa homogénea.
Vierte sobre un silpat y extiende a 5 mm de grosor.
Deja enfriar en nevera durante 10 minutos.
Hornea a 200ºC durante 6-7 minutos.
Reserva en nevera hasta que esté completamente frío.
Corta discos de 6cm de diámetro.

CARAMELO DE MANDARINA Y AVELLANA

175 g	Sirope de glucosa Sosa
175 g	Azúcar
135 g	Agua
60 g	Pasta de avellana
60 g	**Manteca de cacao**
50 g	Zumo de mandarina
5 g	Lecitina de soja líquida
2 g	Sal

Pon el sirope de glucosa y el azúcar en un cazo y cocina a 200ºC.
Vierte los 135g de agua (templada previamente) poco a poco, una vez hayas vertido todo el agua, cocina hasta que esté a 108ºC.
Vierte el caramelo, la pasta de avellana, la manteca de cacao, el zumo de mandarina, la lecitina y la sal en una jarra, emulsiona con una thurmix.
Déjalo enfriar a 35ºC y emulsiona con una thurmix.
Vierte sobre un molde de silicona de 5-6cm y 1,5-2cm de altura, reserva en el congelador.

CREMOSO DE ALBARICOQUE Y MANDARINA

220 g	Puré albaricoque (10% azúcar)
42 g	Zumo de mandarina
12 g	Inulina frío
2,4 g	Pectina NH
0,6 g	Goma garrofín
3 g	Natur Emul
30 g	Aceite de coco desodorizado

Pon en un cazo el puré de albaricoque y el zumo de mandarina, calienta hasta los 30ºC.
Mezcla en un bol la inulina, la pectina y la goma garrofín, vierte poco a poco en el cazo removiendo constantemente.
Cocina hasta que esté a 85ºC.
Tritura en una jarra los ingredientes del cazo, el natur emul y el aceite de coco.
Deja enfriar a 55ºC y emulsiona otra vez.
Vierte un poco de cremoso sobre el caramelo y reserva en el congelador.

MERENGUE

100 g	Aquafaba
45 g	Glucosa atomizada
30 g	Inulina frío

Monta el aquafaba hasta que esté a punto de nieve.
Vierte la glucosa y la inulina. Mezcla a velocidad media durante 5 minutos para disolver los ingredientes secos.
Monta a velocidad alta durante 1 minuto.

MOUSSE AMATIKA

130 g	Agua
40 g	Zumo de mandarina
1,2 g	Sal
200 g	**AMATIKA 46%**
40 g	Pasta de avellana
170 g	Merengue

Pon el agua, el zumo de mandarina y la sal en un cazo, cocina hasta que esté a 45ºC.
Funde Amatika y la pasta de avellana a 45ºC.
Emulsiona el líquido del cazo con Amatika y la avellana.
Vierte poco a poco sobre el merengue mezclando constantemente.
Rellena 2/3 del molde Universo 90 con la mousse recién hecha, coloca el interior de caramelo y cremoso y un disco de bizcocho.
Reserva en el congelador durante 24 horas.

GLASEADO DE CHOCOLATE

190 g	Agua
20 g	**Cacao en polvo**
50 g	Sirope de glucosa
115 g	Azúcar
1 g	Sal
190 g	**ANDOA NOIRE 70%**
9 g	Lecitina de soja líquid

Pon en un cazo el agua, el cacao, la glucosa, el azúcar y la sal.
Cocina hasta que hierva.
Vierte sobre el chocolate y la lecitina de soja.
Emulsiona con una thurmix.
Deja enfriar el glaseado a 38ºC. Emulsiona con cuidado de que no haya burbujas.
Reserva en nevera.

NOUGATINE DE ALMENDRA

97 g	Agua
48 g	Margarina
1,9 g	Sirope de glucosa
19 g	Azúcar
9,7 g	Pectina NH
48 g	Sal
20 g	**Grué de cacao**
100 g	Almendra

Pon en un cazo el agua, la margarina y el sirope de glucosa, calienta a 45ºC.
Mezcla el azúcar, la pectina y la sal en un bol.
Vierte en el cazo, mezcla hasta disolver la pectina. Cocina hasta que hierva.
Vierte el grué de cacao y la almendra. Cocina durante 30 segundos a fuego medio.
Vierte sobre un silpat. Deja enfriar a temperatura ambiente durante 1 hora.
Hornea a 180ºC hasta que esté totalmente dorado. Deja enfriar 1 minuto a temperatura ambiente y corta aros de 3-4cm de diámetro. Decora cada individual.

MONTAJE Y ACABADO

Cortar el bizcocho tierno con un cortapastas de 6cm de diámetro y reservar en el congelador. Desmoldar el interior con cremoso de albaricoque y caramelo de avellana, reservar en el congelador. Reservar la nougatine en un tupper con gel de silice para que no coja humedad antes de usarla. Coloca la mousse en una manga pastelera.
Montaje: Vierte 45g de mousse en el molde Universo 90 de Silikomart, pon el interior en el centro de la mousse, presiona un poco.
Coloca el bizcocho tierno lo más frío posible, presiona bien. Reserva en el congelador por 24 horas.
Acabado: Funde el glaseado a 40ºC, emulsiona con una thurmix para quitar las burbujas. Deja enfriar un poco, entre 36-38ºC.
Coloca los individuales ya desmoldados y bien congelados en una rejilla. Glasea con el glaseado de chocolate. Atempera chocolate Andoa Noire o Amatika, vierte un poco sobre una tira de PVC de 4cm de alto y 24cm de largo, deja cristalizar un poco, corta los bordes, haz un corte en diagonal. Enrolla en un aro de 7cm y deja cristalizar. Decora el postre con la tira de chocolate y la nougatine de almendra.

Receta calculada para 24 tartaletas de 7 cm de diámetro.

100% Vegano

Frédéric Bau.
EXPLORADOR PASTELERO
VALRHONA

AGUA DE ALMENDRAS PROVENZALES

1000 g	Agua mineral
200 g	Almendras crudas con piel
2 g	Xanthana

Lavar las almendras con agua y triturar en una batidora con agua y xantana.
Triturar a velocidad máxima durante 2 minutos.
Colar y, a continuación, prensar al máximo con un filtro de algodón.
Llevar a ebullición y enfriar la mezcla rápidamente.
Conservar las almendras prensadas en la nevera o en el congelador para la preparación de la crema de almendras con vainilla de Madagascar.

PASTA CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y CACAO

125 g	Almendras en polvo
90 g	Azúcar
250 g	Harina de espelta integral
20 g	**Cacao en polvo**
6 g	Bicarbonato sódico
40 g	Aceite de almendras o avellanas
150 g	Agua o agua de almendras
4 g	Flor de sal

Amasar todos los ingredientes sin darle mucho cuerpo.
Dejar reposar al menos una noche antes de extender.
28/30 g por tartaleta.

CREMA DE ALMENDRAS CON VAINILLA DE MADAGASCAR

90 g	Agua de almendras
4 g	Fécula de patata
300 g	Almendras prensadas
100 g	Azúcar
4 g	Fécula de patata
1/2	Vaina de vainilla

Raspar la media vaina de vainilla y mezclar las semillas con el agua de almendras, el azúcar y 4 g de fécula, y dar un buen hervor.
Conservar las vainas para infusionarlas en otras recetas. Se pueden lavar y secar para hacer azúcar avainillada para pastas dulces.
Añadir las almendras prensadas y los 4 g de fécula restantes.
Conservar en frío antes de cocer.
20 g por tartaleta.

CREMOSO AMATIKA

375 g	**AMATIKA 46%**
625 g	Eau d'amnde
3 g	Iota

Mezclar en frío la Iota y el agua de almendras con cuidado de que no se formen grumos.
Llevar a ebullición sin dejar de remover.
Verter un tercio de la mezcla en el chocolate y empezar a emulsionar.
Añadir el resto del líquido caliente en 3 veces para conseguir una mezcla perfectamente lisa, elástica y brillante.
Verter en una bandeja, cubrir con film y dejar que cristalice en la nevera durante al menos una noche.

TROCITOS DE GELÉE DE HIBISCO

200 g	Agua
25 g	Azúcar
3 g	Flores de hibisco secas
2 g	Agar agar

Mezclar todos los ingredientes y hervir.
Cubrir y dejar infusionar entre 5 y 6 minutos.
Colar y verter en una bandeja de unos 2 cm de grosor.
Dejar que solidifique a temperatura ambiente antes de conservar en la nevera.

MONTAJE Y ACABADO

CS	**Absolu cristal**

Montar unos 400 g de cremoso Amatika como si se tratara de una ganache montada.
En aros de medida ligeramente inferior al diámetro de la tartaleta, escudillar de manera aleatoria bolitas de diferentes medidas y pegadas las unas a las otras.
Aplanar ligeramente y congelar.
Glasear con Absolu Cristal mezclado con un 10% de agua y pulverizar con la pistola.
Conservar en el congelador.
Hacer los fondos de las tartaletas y hornear a 150/155 °C durante unos 25-30 minutos.
Con una boquilla n.° 8, escudillar la crema de almendras sobre la hoja de silicona, con un diámetro inferior al aro de la tartaleta.
Hornear a 175/180 °C durante unos 8-9 minutos.
Cuando hayan enfriado, untar las tartaletas con Amatika fundido y pegar los discos de crema de almendras, cuando el chocolate esté aún bien fluido.
Rellenar a ras con cremoso Amatika y dejar cristalizar en la nevera 30 minutos como mínimo.
Poner por encima los discos glaseados de cremoso montado y acabar con trocitos de gelée de hibisco.
Por último, colocar una fina hoja de chocolate.

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Sobre de Valrhona

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañero de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión («Juntos, hagamos bien lo que es bueno») expresa la fuerza de su compromiso. Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Construir relaciones directas y a largo plazo con los productores, investigar la próxima innovación de chocolate y compartir conocimientos: estas son las razones que motivan a Valrhona en su día a día. Siempre junto a los chefs, Valrhona apoya a los artesanos y los acompaña en la búsqueda de la singularidad superando sin cesar los límites de la creatividad.

Gracias a su continua movilización en torno a esta razón de ser, Valrhona está orgullosa de haber obtenido en enero de 2020 la exigente certificación B Corporation®, que recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible Live Long, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.
Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate responsable. El 100% de los cacaos son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde procede el cacao, quién lo ha cosechado y quién lo ha producido en buenas condiciones.
Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

www.valrhona.com

Departamento de prensa:
Maria Ribas
maria.ribas@valrhona.fr

©Valrhona 2020 - Creditos fotos : ©manufactureproductions - ©aurelienbailly.