Amatika blanche 35%

Une nouvelle couleur dans la palette des couvertures végétales Valrhona

Quand la gourmandise devient végétale

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Vers une pâtisserie végétale audacieuse et créative

Selon un sondage mené par l'IFOP en novembre 2021 et relayée par BPI France, **42% des Français estiment que leur consommation de produits d'origine végétale augmentera dans les prochaines années.** L'institut Kantar World Panel estimait ainsi en 2021 qu'un foyer français sur deux comprenait au moins une personne flexitarienne*, contre 1 sur 4 six ans auparavant.

Le monde de la gastronomie sucrée ne fait pas exception, avec depuis quelques années un **intérêt croissant des consommateurs pour une pâtisserie végétale,** qu'ils soient intolérants ou allergiques (au lactose, aux œufs, au gluten), mais aussi vegan, végétariens, flexitariens, ou tout simplement curieux gourmands à l'affût de plaisirs sucrés inédits.

Si cette nouvelle demande, **riche d'opportunités,** constitue une **source d'inspiration** pour les professionnels ainsi **qu'un moyen de se différencier,** elle fait également émerger de nombreux défis. Parmi eux, la nécessité de **trouver des produits pouvant se substituer aux ingrédients conventionnels d'origine animale,** avec la difficulté de garantir des propriétés identiques ou similaires, sans pour autant sacrifier le goût ou la texture.

Convaincue que la pâtisserie végétale peut être tout aussi gourmande et procurer autant de plaisir que la pâtisserie conventionnelle, **la Maison Valrhona accompagne depuis plusieurs années déjà les professionnels sur cette thématique pour redéfinir les bases des recettes,** réinventer les techniques pâtissières, goûter de nouvelles saveurs, retrouver les bonnes textures. Cette démarche fait d'autant plus sens qu'elle œuvre **en faveur d'une pâtisserie plus saine et consciente,** qui prône des plaisirs gourmands à impact positif pour les Hommes comme pour la Planète (ingrédients d'origine végétale, de qualité et de saison). Fruit d'une longue recherche et d'un travail minutieux pour offrir aux professionnels une alternative végétale d'exception, Amatika blanche 35% vient aujourd'hui compléter la gamme végétale de Valrhona.

** régime végétarien qui autorise une consommation occasionnelle de viande*

Une couverture blanche végétale qui repense les codes de la gourmandise

Dans la lignée d'Amatika 46%, première couverture végétale Pure origine Madagascar, lancée en 2021 par la Maison Valrhona, Amatika blanche 35% vient compléter l'offre végétale d'une nouvelle couleur.

Amatika blanche 35% est la première couverture blanche végétale au goût, à la couleur et à la technicité comparable à un chocolat blanc. Elle apporte une **nouvelle teinte à la palette des couvertures végétales**. Cette nouveauté de la Maison Valrhona se met au service d'une **pâtisserie végétale audacieuse et résolument moderne,** permettant aux chefs de réaliser des créations végétales inédites.

PROFIL SENSORIEL

PROFIL MAJEUR : FRUITS SECS
NOTE MINEURE : AMANDE

CONDITIONNEMENT

Sac fèves 3 kg

COMPOSITION

Cacao 35% min.	Matière Grasse 41%	Sucre* 42%

INGRÉDIENTS

Sucre, beurre de cacao, amande déshuilée en poudre 22%, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait naturel de vanille.

DDM**

12 mois

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec entre 16 °C et 18 °C.

MISE À DISPOSITION

18 septembre 2023.

* sucre ajouté
** date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

Sa **composition sans lactose** permet de créer des recettes qui s'adressent à de nombreux régimes alimentaires, incluant les **personnes allergiques ou intolérantes** qui pourront redécouvrir le plaisir de manger une pâtisserie.

Amatika blanche est **idéale pour la réalisation de crémeux et ganaches** comme les ganaches de macarons. Mais elle se prête également à **nombreuses applications** telles que le moulage, les tablettes ou encore la glacerie, permettant aux chefs de **réaliser facilement des créations végétales gourmandes et inédites.**

APPLICATIONS

AMATIKA BLANCHE 35%	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSE	CRÉMEUX ET GANACHE	GLACES ET SORBETS
TECHNIQUE	○	○	○	○	●	○

● Application optimale ○ Application recommandée

Un profil aromatique doux et fruité

La **douceur de l'amande** et les **notes de fruits secs** d'Amatika blanche se marient parfaitement à la cerise et la rhubarbe. Son profil aromatique s'exprimera pleinement en association avec des notes de violette, de romarin ou d'épices (anis, thé Hojicha) et même avec de la truffe noire !

FRUITS

CERISE

RHUBARBE

ÉPICES

ANIS

THÉ HOJICHA

FLEURS

VIOLETTE

VÉGÉTAL

TRUFFE NOIRE

ROMARIN

Rémi Poisson

CHEF PÂTISSIER FORMATEUR ÉCOLE VALRHONA

"Les notes d'amandes douces et la couleur claire d'Amatika blanche permettent de réaliser de superbes créations en pâtisserie classique, végétale ou sans lactose. Amatika blanche s'intègre également dans de nombreuses bases de recettes pour aromatiser «les créations des chefs»."

RETOUR SUR AMATIKA 46%

Lancée en 2021, Amatika 46%, la première couverture végétale Pure origine Madagascar, associe la douceur et l'onctuosité de l'amande à la puissance aromatique de ce cacao pure origine. Avec Amatika blanche 35%, elles permettent enfin de réaliser facilement des créations végétales gourmandes et inédites.

AMATIKA 46%

VEGAN

Cacao Pur Madagascar

PROFIL SENSORIEL

PROFIL MAJEUR : CACAOTÉ
NOTE MINEURE : CÉRÉALES
NOTE SINGULIÈRE : AMANDES GRILLÉES

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.

Immaculada

Frédéric Bau
EXPLORATEUR PÂTISSIER
MAISON VALRHONA

CRÉMEUX VÉGÉTAL AMATIKA 46%

20 g	Fécule de pomme de terre	Mélanger la fécule avec 100 g d'eau. Chauffer l'eau et le glucose à 80 °C, ajouter le mélange eau-fécule, porter à ébullition pendant 2-3 minutes. Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture fondue. Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures.
680 g	Eau	
68 g	Glucose DE60	
670 g	**AMATIKA 46%**	
1438 g	Poids total	

GANACHE MONTÉE AMATIKA BLANCHE 35%

720 g	Eau	Mélanger une petite quantité d'eau avec la fécule et la fibre de lin, réserver. Chauffer l'eau à 85 °C environ puis ajouter le mélange eau-fécule-fibre de lin et porter à ébullition pendant 1 à 2 minutes. Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture et le beurre de cacao partiellement fondus. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la pulpe de coco froide, mixer à nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures.
26 g	Fécule de pomme de terre	
11 g	Flaxfiber (fibre de lin)	
570 g	**AMATIKA BLANCHE 35%**	
120 g	**Beurre de cacao**	
710 g	Pulpe de coco	
2157 g	Poids total	

BISCUIT VÉGÉTAL COCO

570 g	Pulpe de coco	Mélanger ensemble la pulpe de coco, le sucre et la noix de coco râpée. Laisser hydrater pendant 15 minutes. Ajouter les poudres tamisées. Réserver au réfrigérateur avant cuisson ou utiliser directement.
270 g	Sucre semoule	
110 g	Noix de coco râpée	
9,5 g	Isolat de protéine de pomme de terre 95%	
15 g	Levure chimique	
310 g	Mix de farines pois chiche, riz, sarrasin	
6 g	Sel	
1290,5 g	Poids total	

VOILE AMATIKA BLANCHE 35%

18 g	Sucre semoule	Mélanger ensemble le sucre, la caroube et le kappa. Ajouter le mélange à l'eau puis porter à ébullition. Verser progressivement sur la couverture, démarrer l'émulsion à la maryse puis parfaire l'émulsion avec le mixer. Couler aussitôt sur une plaque chaude (80 °C environ) bien plate. Pencher d'un côté et de l'autre de façon à égaliser le voile sur toute la surface. Réserver au réfrigérateur.
0,6 g	Gomme de Caroube	
0,6 g	Kappa Carraghénane	
260 g	Eau	
110 g	**AMATIKA BLANCHE 35%**	
390 g	Poids total	

NECTAR COCO

31 g	Sucre semoule	Mélanger ensemble le sucre et la iota. Verser en pluie sur la pulpe de coco froide. Mixer afin d'homogénéiser. Chauffer à 85 °C. Couler aussitôt sur une plaque. Réserver au réfrigérateur.
2,45 g	Iota Pro Pannacotta	
320 g	Pulpe de coco	
353,45 g	Poids total	

APPAREIL À PULVÉRISER AMATIKA BLANCHE 35%

18 g	**Beurre de cacao**	Fondre ensemble les ingrédients. Pour une pulvérisation « velours », utiliser le mélange chaud (40/45 °C) et le pulvériser sur l'entremets congelé.
42 g	**AMATIKA BLANCHE 35%**	
60 g	Poids total	

MONTAGE ET FINITION

La veille, réaliser le crémeux Amatika 46% et la ganache montée Amatika blanche-coco.
Le jour-même, réaliser le biscuit coco. Pocher 215 g dans un cercle de 14 cm de diamètre. Cuire à 170/180 °C pendant 15/18 minutes. Une fois le biscuit refroidi, à l'aide d'une poche à douille, pocher 220 g de crémeux Amatika 46%. Surgeler. A l'aide du batteur équipé d'un fouet, foisonner jusqu'au bec d'oiseau la ganache montée Amatika blanche-coco. Dans un cercle de 16 cm de diamètre, déposer au centre l'insert biscuit-crémeux, puis pocher tout autour la ganache montée Amatika blanche en veillant à ne pas créer de bulles d'air. Lisser le dessus du cercle, puis ajouter de nouveau de la ganache afin de réaliser des vagues sur le dessus. Ebarber le contour du cercle afin d'avoir des bords bien nets. Surgeler.
Une fois surgelé, démouler puis réserver l'entremets.
Placer une plaque à ganache 40x40 cm au four à 80 °C. Réaliser le voile Amatika blanche puis couler aussitôt sur la plaque, pencher d'un côté et de l'autre afin d'égaliser. Laisser refroidir 30 minutes avant de découper des bandelettes qui viendront décorer l'entremets. Avec la quantité totale de voile (390 g) vous pouvez réaliser un voile un peu plus épais et soyeux. Réaliser l'appareil à pulvériser Amatika 46% ou Amatika blanche 35% selon vous goûts, puis utiliser à 40 °C au pistolet afin de réaliser un bel effet velours. Terminer par déposer délicatement des gouttes de nectar de coco sur le dessus de l'entremets.

Valrhona : Amatika 46% (28074), Amatika blanche 35% (43096), Beurre de cacao (160)

SIPHON AMATIKA BLANCHE 35%

660 g	Lait d'amande
45 g	Sucre semoule
4 g	Pectine X58
290 g	**AMATIKA BLANCHE 35%**
999 g	Poids total

Tiédir le lait d'amande et incorporer à l'aide d'un fouet le sucre préalablement mélangé à la pectine. Porter à ébullition tout en remuant. Verser progressivement une partie du lait chaud sur la couverture préalablement fondue et mélanger à l'aide de la maryse afin de créer un noyau élastique. Continuer à verser le lait en veillant à conserver cette émulsion jusqu'à la fin du mélange.
Laisser cristalliser la préparation au réfrigérateur.

Abrikado

Baptiste Sirand
CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
ÉCOLE VALRHONA

SORBET VÉGÉTAL AMATIKA BLANCHE 35%

385 g	**AMATIKA BLANCHE 35%**	Mélanger la boisson d'avoine, l'inuline et le Gelcrem. Chauffer.
1268 g	**Boisson à base d'avoine**	À 30 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose poudre et dextrose).
71 g	**Inuline à froid**	À 45 °C, incorporer le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie
11 g	**Gelcrem chaud**	de sucre initial (environ 10 %).
86 g	**Sucre semoule**	À 60 °C, verser progressivement sur la couverture, mixer dès que possible
85 g	**Glucose en poudre DE33**	pour parfaire l'émulsion.
43 g	**Sucre inverti**	Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à 4 °C
43 g	**Dextrose**	Laisser maturer au minimum 4 heures à 4 °C.
9 g	**Stabilisateur combiné**	Mixer et turbiner entre -6 et -10 °C.
2000 g	Poids total	Surgeler à -30 °C.
		Stocker au congélateur à -18 °C.

CONFIT D'ABRICOTS IOTA

45 g	**Sucre semoule**	Mélanger le sucre et la iota, puis verser en pluie sur l'abricot en purée à 4 °C.
2,5 g	**Iota Pro Pannacotta**	Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.
450 g	**Abricot Flavor cot et lido en purée 100%**	Réserver.
497,5 g	Poids total	*Astuce : possibilité de remplacer l'abricot par des fruits rouges ou exotiques.*

GRANOLA PIGNONS

25 g	**Amandes blanchies hachées**	Mélanger ensemble les amandes, les pignons, les flocons et le sirop d'érable.
40 g	**Pignons de pin de Toscane**	Torréfier au four à 150 °C jusqu'à obtenir une belle coloration.
70 g	**Flocons 5 céréales**	Ajouter les abricots, la fleur de sel et le Tadoka.
45 g	**Sirop d'érable**	Réserver.
15 g	**Abricots moelleux**	
1 g	**Fleur de sel**	
1 g	**Tadoka Vanille**	
197 g	Poids total	

SUBSTITUT DE BLANC D'ŒUF

5 g	**Isolat de protéine de pomme de terre 95%**	Mélanger ensemble l'isolat de protéine de pomme de terre avec le Gelcrem à froid.
10 g	**Gelcrem froid**	Ajouter à l'eau et mixer longuement pour bien lier le mélange.
150 g	**Eau d'hydratation**	Laisser s'hydrater pendant une nuit. Foisonner.
165 g	Poids total	

BISCUIT PIGNONS

45 g	**Poudre d'amandes blanchies extra fine**	Mélanger tous les ingrédients ensemble sans les monter, sauf les pignons.
165 g	**Substitut de blanc d'œuf**	Étaler sur une plaque et parsemer de pignons.
75 g	**Sucre inverti**	
175 g	**Farine T45**	
75 g	**Sucre glace**	
5 g	**Levure chimique**	
3 g	**Sel**	
85 g	**Huile d'olive**	
35 g	**Yaourt de soja**	
35 g	**Pignons de pin de Toscane**	
698 g	Poids total	

ABRICOTS RÔTIS VANILLE

650 g	**Abricots frais**	Couper les abricots en deux. Les faire revenir dans une poêle à l'huile d'olive.
PM	**Huile d'olive**	En fin de cuisson, râper du Tadoka sur les abricots. Réserver.
PM	**Tadoka Vanille**	
650 g	Poids total	*Conseil : rôtir les abricots au dernier moment pour avoir une sensation de froid et chaud dans le dessert.*

MONTAGE ET FINITION

PM **AMATIKA BLANCHE 35%** - PM Amandes brutes entières - PM Tadoka Vanille - PM Melissa Cress

Réaliser le siphon, le sorbet, le confit et le granola. Réaliser le substitut de blanc d'œuf puis le biscuit. Étaler le biscuit sur la moitié d'un tapis siliconé de 40x60 cm. Parsemer de pignons de pin et cuire à 180 °C pendant 12 minutes. Surgeler. À l'aide d'un emporte-pièce, détailler des disques de 5,5 cm diamètre. Réserver.
Dressage : Mettre l'appareil en siphon et gazer deux fois. Réaliser les abricots rôtis au moment du dressage. Dans un bol, déposer 20 g de confit abricot. Déposer 25 g d'abricots rôtis. Poser un biscuit par-dessus les abricots rôtis et ajouter 8 g de croustillant autour du biscuit. Déposer une boule de glace sur le biscuit et recouvrir de 40 g de siphon Amatika. À l'aide d'une microplane, râper une fève d'Amatika blanche, de l'amande brute et du Tadoka. À l'aide d'un cornet déposer des points de confit abricots et des pousses de Melissa Cress.

Valrhona : Amatika blanche 35% (43096)

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

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% de nos fèves de cacaos sont tracées depuis nos producteurs 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
M. valrhona@14septembre.com

Alexandra Grange
T. 06 03 94 62 47

Mathilde Tabone
T. 07 72 77 40 20

Fanette Lambert
T. 06 38 65 39 84

Lien pour télécharger les visuels :

bit.ly/AmatikaBlanche35

© Valrhona 2023 - Crédits photos : La Manufacture, Linked2Brands. Toute reproduction interdite, tous droits réservés.