nspiration

"Der schokoladige Partner der Patissiers"

Die Lieblings-Fruchtkuvertüre der Chef-Patissiers nun auch für Hobby-Patissiers verfügbar





INSPIRATION: Der natürliche Geschmack und die natürliche Farbe von Früchten – kombiniert mit der einzigartigen Textur der Kakaobutter.

EINE EXKLUSIVE KREATION VON VALRHONA

Seit 1922 ist Valrhona als Experte in der Auswahl und Verarbeitung von Kakao tätig und bietet Fachleuten aus der Gastronomie eine breite Aroma-Palette an Kuvertüre-Schokoladen. Auf Grundlage dieses Know-hows und langjähriger Forschungsarbeit hat Valrhona 2016 die Produktreihe Inspiration entwickelt. Diese Produktreihe von Fruchtkuvertüren kombiniert die einzigartige Textur der Kakaobutter mit dem vollen Geschmack und der intensiven Farbe von Früchten. Die Rezepte bestehen ausschließlich aus natürlichen Zutaten, ohne Zusatz von künstlichen Farb- und Aromastoffen.

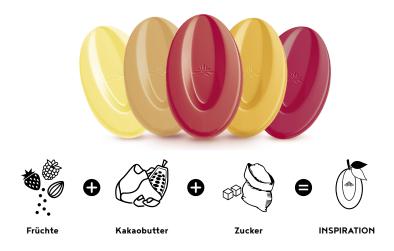
Dieses auf der Kombination von Kakaobutter, Zucker und Früchten basierende Rezept ist das Resultat einer fünfjährigen Zusammenarbeit mit renommierten Chef-Patissiers. Trotz ihrer einfachen Zusammensetzung ist die Produktreihe Inspiration eine wahre technische Meisterleistung.

Schokolade reagiert empfindlich auf Feuchtigkeit und jede Etappe des Herstellungsverfahrens von Schokolade zielt daher darauf ab, die Feuchtigkeit in den Kakaobohnen zu reduzieren. Kakaobutter ihrerseits lässt sich wie jedes Fett nur schwer mit Wasser vermischen.

Da die meisten Früchte einen hohen Wasseranteil enthalten, ist die Kombination von Früchten, Schokolade und Kakaobutter eine echte Herausforderung. Dank des Chocolatier-Know-hows von Valrhona gelingt mit Inspiration die Herausforderung, die einzigartige Textur der Kuvertüre-Schokolade mit dem vollen Geschmack und der intensiven Farbe von Früchten zu kombinieren. Eine willkommene Kreation für die Chef-Patissiers, die in Inspiration eine Produktreihe gefunden haben, mit der sie ihrer Kreativität freien Lauf lassen können. 2021 ist nun auch der Kreativität der leidenschaftlichen Hobby-Patissiers keine Grenzen mehr gesetzt.

Die Farbe und der Geschmack purer Früchte

Kein Genießer wird der Versuchung, in eine Schokoladenbohne aus der Serie Inspiration zu beißen widerstehen können – selbst wenn diese eigentlich zum Backen gedacht sind ... Sie werden überrascht sein von Ider Intensität des Fruchtgeschmacks. Ein sensorisches Erlebnis der ganz besonderen Art. Die Fruchtkuvertüren der Produktreihe Inspiration sind wie die meisten Valrhona-Kuvertüren in Form von Schokoladenbohnen erhältlich und werden ohne den Zusatz von Farbstoffen, Konservierungsstoffen oder künstlichen Aromen. Laus frischen Früchten von erstklassiger Qualität zubereitet. Die Farbe und der Geschmack der Produktreihe Inspiration sind 100 % natürlichen Ursprungs.



Eine neue Inspirationsquelle

Genauso wie professionelle Patissiers können nun auch Hobby-Patissiers intensiv fruchtige Desserts kreieren und ihren Kreationen eine ganz neue Dimension verleihen! Verarbeitet in Ganaches, Mousses, Cremes, Eis oder Süßspeisen eröffnet Inspiration mindestens genauso viele Möglichkeiten wie bei Schokolade – die eine köstlicher als die andere. Werke, die den größten Chef-Patissiers würdig sind!

Yuzu & Himbeere

ZWEI NEUE SOMMERLICHE GESCHMACKSRICHTUNGEN FÜR FEINSCHMECKER

Diese beiden fruchtigen Geschmacksrichtungen, die von den professionellen Patissiers besonders geschätzt werden, gehören auch zu den beliebtesten der Verbraucher: Yuzu, die Lieblingsfrucht der Chef-Patissiers, und Himbeere, ein großer Klassiker der Patisserie. Sie verleihen sommerlichen Desserts eine frische Note und lebendige Farben.

Inspiration Yww - Säure und Frische Früchte

Inspiration Yuzu in der 250 g - Verpackung Endverkaufspreis: 13,99€

Mit ihrer schier endlosen Raffinesse ist die Yuzu aus der großen Familie der



Zitrusfrüchte einer der Klassiker der asiatischen Küche. Auch wenn diese kleine, goldgelbe Frucht aus den Karten namhafter Restaurants und aus den Schaufenstern der renommiertesten Konditoreien nicht mehr wegzudenken ist, bewahrt sie noch immer einen Hauch von Exotik. Die Fruchtkuvertüre Inspiration Yuzu von Valrhona bringt den frischen, säuerlichen Geschmack in all seiner Intensität zur Geltung. Für Hobby-Patissiers ist dies die Gelegenheit, endlich diese seltene Frucht absolut unkompliziert verarbeiten zu

können.

Aromaprofil: Im Auftakt offenbart sie Aromen von Zitrusschalen, gefolgt von einem krönend frischen Fruchtaroma. Inspiration Yuzu enthüllt die aromatische Vielfalt einer Mischung aus Pampelmuse, Mandarine und Limette.

Perfekte Kombinationen: Die milden und säuerlichen Noten mit einem Hauch von Bitterkeit lassen andere, assoziierte Aromen zur Geltung kommen. Sie passt besonders gut zu dunkler Schokolade, Kokosnuss und Aromakräutern.

Herkunft der Yuzu: Die Yuzus von Valrhona werden größtenteils in Kleinstparzellen in den Mittelgebirgsregionen der ländlichen Provinz Kochi im Südosten Japans erzeugt. Ihr einzigartiges Zitrusaroma verdankt diese robuste Yuzusorte dem perfekten Terroir, das unter anderem das natürliche Anbaugebiet und das entsprechende Klima umfasst.

Inspiration Himbeere- Feine Aromen von eingekochten Himbeeren

Inspiration Himbeere in der 250 g - Verpackung Endverkaufspreis: 13,99€



Als Königin der Beeren gehört die Himbeere mit ihrem ausgewogenen, süßen und gleichzeitig säuerlichen Geschmack zu den Früchten, die aus der Patisserie nicht wegzudenken sind. Die Fruchtkuvertüre Inspiration Himbeere von Valrhona bringt die einzigartige Geschmacksintensität der Himbeere zum Ausdruck, verbunden mit ihrem von Natur aus intensiv rosa Farbton. Eine absolut neue Gelegenheit für die breite Öffentlichkeit, diese so empfindliche und in jeder Jahreszeit beliebte Frucht ganz einfach

zu verarbeiten.

Aromaprofil: Entdecken Sie im Auftakt Noten von eingekochter Himbeere, gefolgt von einer leichten, beerentypischen Säurenuance.

Perfekte Kombinationen: Der köstliche Geschmack der Himbeere lässt sich hervorragend mit dem Biskuit-Geschmack von Mürbeteig kombinieren.

Herkunft der Himbeere: Die Himbeere stammt ursprünglich aus den Berggebieten Europas und Asiens. Ihr Anbau ist äußerst pflegeintensiv, daher wird sie oft von kleineren Betrieben produziert.



Inspiration: eine Produktreihe mit vier Geschmacksrichtungen, mit denen sie wie ein Profi backen!

Die von der F&E-Abteilung von Valrhona in Zusammenarbeit mit den Chef-Patissiers der École Valrhona und Fachleuten der Gastronomie entwickelten vier Geschmacksrichtungen der Produktreihe Inspiration bieten nun nicht mehr nur "Handwerkern des guten Geschmacks", sondern auch Hobby-Patissiers unendlich viele kreative Perspektiven.

Inspiration Erdbeere und Inspiration Passionsfrucht, die ersten beiden Fruchtkuvertüren von Valrhona, sind seit März 2020 auch für Feinschmecker erhältlich:

Inspiration Erdbeere - Eingekochte Erdbeeren und Säure

Inspiration Erbeere in der 250 g - Verpackung Endverkaufspreis: 13,99€



Die Erdbeere ist ein Symbol des Frühlings und zeichnet sich durch ihren einzigartig süßen und leicht säuerlichen Geschmack aus. Sie ist aus Desserts nicht wegzudenken und sorgt für einhellige Begeisterung: Süßspeisen mit Eis, Torten und Tartes. Inspiration Erdbeere veredelt die köstlichen Aromen der Erdbeere in einer intensiv roten, einfach zu verarbeitenden Kuvertüre.

Perfekte Kombinationen:

Der Geschmack der Erdbeere passt perfekt zu anderen Früchten wie Kokosnuss und Zitrone, aber auch zu den Aromen von Orangenblüte, Nougat, Eisenkraut und weißem Jasmintee. Im Hinblick auf Gewürze lässt sie sich gut mit Anis, Korianderblättern, Vanille und Minze kombinieren.

Inspiration Passions frucht - Exotisch und säuerlich

Inspiration Passionsfrucht in der 250 g - Verpackung Endverkaufspreis: 13,99€



Süß und köstlich mit einer säuerlichen Note. Die Passionsfrucht erinnert an die Sonne der tropischen Länder, aus denen sie stammt. Ihr einzigartiger und zugleich dezenter Geschmack gibt sommerlichen Desserts den letzten Schliff. Inspiration Passionsfrucht macht dieses seltene und schwer zu verarbeitende Aroma für alle zugänglich.

Perfekte Kombinationen:

Die Passionsfrucht lässt sich gut mit anderen exotischen Früchten wie Papaya, Kiwi oder

Ananas, aber auch mit Hasel- und Pekannuss sowie anderen Nüssen kombinieren. Vollmilchschokolade, Marzipan und Praliné unterstreichen ihren köstlichen Geschmack. Sie kann ebenfalls mit einem Hauch Szechuanpfeffer, Vanille oder Safran verfeinert werden.

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!

Die Chef-Patissiers der École Valrhona haben drei fruchtige Rezepte für Hobby-Patissiers entwickelt, um die Produktreihe Inspiration zu erweitern und neue Geschmackserlebnisse zu kreieren: eine Himbeer-Vanille-Tarte, einen Yuzu-Kuchen und Yuzu-Macarons mit Kakao- oder weiße Macaron-Schalen.



Feine Tarte mit Himbeere & Vanille

EIN ORIGINALREZEPT DER École Gourmet Valyhona

Rezept für einen 30 × 10 cm großen Kuchen (10 Schnitten).

MANDEL-MÜRBETEIG

60g Butter

1g Salz

40 g Puderzucker

15g Gemahlene Mandeln

1 Ei

120g Mehl

MANDEL-MÜRBETEIG

Zunächst die kalte Butter, das Salz, den Puderzucker, die gemahlenen Mandeln und das Mehl vermischen. Sobald der Teig eine mürbe Textur hat, das Ei hinzufügen. Sobald der Teig eine gleichmäßige Konsistenz aufweist, den Mischvorgang stoppen.

Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier 3 mm dick ausrollen und für 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.

Etwa 15 Minuten bei 155°C Umluft backen.

GEPRESSTER MÜRBETEIG INSPIRATION HIMBEERE

95g Gebackener Mürbeteig

60 g Crêpe Dentelle

95g INSPIRATION HIMBEERE

GEPRESSTER MÜRBETEIG INSPIRATION HIMBEERE

Den gebackenen Mürbeteig mit dem Flachrührer des Rührgeräts in kleine Stücke zerteilen.

Crêpe Dentelle und die zuvor geschmolzene **INSPIRATION HIMBEERE** hinzufügen.

Alles vorsichtig vermischen.

Die erhaltene Mischung in einen $30 \times 10\,\mathrm{cm}$ großen Backrahmen streichen. Kalt stellen.

HIMBEERCONFIT

150g Himbeerfruchtmark

25g Glukose

45 g Zucker

4g Pektin NH

15g Zitronensaft

HIMBEERCONFIT

Das Himbeerpüree und die Glukose auf 40°C erhitzen und den zuvor mit dem Pektin NH vermischten Zucker hinzugeben.

Zum Kochen bringen und anschließend den Zitronensaft dazugeben. Sofort in die halbkugelförmigen Silikonformen mit 2,5 cm Durchmesser

gießen und anschließend in den Gefrierschrank stellen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME IVOIRE-VANILLE

100g Sahne 10g Akazienhonig

10 Glukose

145g Schokolade IVOIRE 35%

1 Vanilleschote

270 g Sahne

DEKOR

EKOR

SCHAUMIGE GANACHE-CREME IVOIRE-VANILLE

100 g Sahne mit dem Honig und der Glukose erhitzen.

Die aufgeschnittene und ausgekratzte Vanilleschote in die heiße Sahne geben.

1/3 dieser warmen Mischung auf die geschmolzene Schokolade IVOIRE 35 % gießen und dabei ununterbrochen kräftig mit dem Teigschaber rühren. Den Rest der Flüssigkeit nach und nach hinzugeben. 270 g kalte Sahne hinzufügen und mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Mit Frischhaltefolie bedecken und kalt stellen.

Möglichst über Nacht kristallisieren lassen.

Frische Himbeeren

ANRICHTEN / ZUBEREITUNG

Himbeerconfit-Halbkugeln nach Belieben auf dem gepressten Mürbeteig verteilen.

Die Vanille-Ganache mit **IVOIRE 35 %** mit dem Rührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen, bis sie die Textur einer lockeren Schlagsahne annimmt.

Einen Spritzbeutel mit der schaumigen Ganache-Creme füllen und die Spitze des Beutels schräg abschneiden.

Die Ganache in einem unregelmäßigen Muster auf die Törtchenböden und zwischen die Halbkugeln spritzen. In den Gefrierschrank stellen.

Wenn einzelne Schnitten zubereitet werden, jeweils 3cm breite Stücke zurechtschneiden. Es entstehen 10 Schnitten zu ie 10×3 cm.

Kurz vor dem Servieren mit frischen Himbeeren verzieren.



Zitronen-Yuzu-Kuchen

EIN ORIGINALREZEPT DER École Cyonsmet Valshona

Rezept für 1 Kuchen.

ZITRONENKUCHEN

1 Geriebene Zitronenschale

180g Ei 150g Zucker

1 Prise Salz 100g Sahne

180g Einkorn-Mehl 3g Backpulver

65g Geschmolzene Butter

ZITRONENKUCHEN

Geriebene Zitronenschale über den Zucker reiben und anschließend vermengen.

Dieser Mischung die Eier, das Salz und die flüssige Sahne hinzufügen.

Das Einkorn-Mehl mit dem Backpulver sieben und unter die Mischung heben.

Die Butter zum Schmelzen bringen und lauwarm unterheben.

Diesen Teig in eine zuvor mit Backpapier ausgekleidete Kastenform ge-

Anschließend den Kuchen mit einem Teigschaber oder einem in geschmolzene Butter getauchten Messer in der Mitte längs einschneiden, sodass sich der Kuchen beim Backen optimal ausdehnen kann.

Bei 160°C Umluft etwa 1 Stunde backen und den Backvorgang mit einer Messerspitze überprüfen.

Wenn kein Teig am Messer kleben bleibt, ist der Kuchen gar.

STIELEIS-GLASUR **INSPIRATION YUZU**

200g INSPIRATION YUZU

20g Traubenkernöl

50g Gehackte Mandeln (optional)

STIELEIS-GLASUR INSPIRATION YUZU

INSPIRATION YUZU bei 40°C zum Schmelzen bringen und das Traubenkernöl hinzugeben.

Mit den gehackten Mandeln vermischen.

Glasur bei einer Temperatur von etwa 35°C verwenden

FERTIGSTELLEN

Den gebackenen, aus der Form genommenen und abgekühlten Kuchen 30 Minuten in den Gefrierschrank

In der Zwischenzeit die Stieleis-Glasur INSPIRATION YUZU zubereiten.

Den gut gekühlten Kuchen aus dem Gefrierschrank nehmen und zu ¾ in die Glasur tauchen.

Sofort auf ein Blech oder einen Teller legen und vor dem Verkosten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Tilpp vom Chef-Patissier Den Kuchen aus der Form auf ein Gitter stürzen und abkühlen

lassen, damit er seine Form behält.



Yuzu-Macarons (Macaronschalen Kakao oder weiß)

EIN ORIGINALREZEPT DER École Gourmet Valyhona

Rezept für 40 Macarons.

Mandeln und den Puderzucker vermengen.

auf das 50 g zuvor aufgeschlagene Eiweiß gießen.

50 g nicht aufgeschlagenes Eiweiß hinzufügen. Unter die Mandelmassen rühren und macaronieren.

GANACHE INSPIRATION YUZU

So lange aufschlagen, bis die Mischung lauwarm ist.

MACARONS

YUZU-MACARONS (KAKAO-MACARONSCHALE)

105 a. Camablana Mandala

125g Gemahlene Mandeln150g Puderzucker

25g KAKAOPULVER

50g Eiweiß

50g Eiv

150g Zucker

50g Eiweiß 50g Wasser

YUZU-MACARONS (WEISSE

MACARONSCHALE)

150g Gemahlene Mandeln

150g Puderzucker

50g Eiweiß

150g Zucker 50g Eiweiß

50g Wasser

GANACHE INSPIRATION YUZU

115g Vollmilch

10g Akazienhonig

380g INSPIRATION YUZU

ZW

Die Milch mit dem Honig erhitzen und ein Drittel dieser Mischung auf die zerlassene **INSPIRATION YUZU** gießen. Kräftig verrühren und das zweite Drittel dazugeben und ebenso verfahren.

Für die Kakao-Macarons: Die zuvor gesiebten gemahlenen Mandeln, den

Für die Macarons mit weißer Schale: Die zuvor gesiebten gemahlenen

150 g Zucker und das Wasser bei 110-112 °C kochen und die Zubereitung

Die Macarons mithilfe eines Spritzbeutels mit 8-mm-Tülle auf Backpapier

aufspritzen und bei 140°C Umluft 12-13 Minuten lang backen.

Puderzucker und das bittere KAKAOPULVER verrühren.

Mithilfe eines Stabmixers mixen und das letzte Drittel hinzufügen. Dabei weiter mixen.

Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

ANRICHTEN / ZUBEREITUNG

Die gebackenen und abgekühlten Macarons umdrehen.

Mithilfe eines Spritzbeutels mit Ganache füllen und paarweise zusammensetzen.

Die Macarons können im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Tipp vom Chef-Patissier

Die Ganache mindestens 30 Minuten vor dem Zusammensetzen der Macarons aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie sich leichter dressieren lässt.



Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Valrhona ist seit 1922 Partner der "Handwerker 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 Mitstreitern, den Chef-Patissiers und den Kakaoproduzenten, 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 Schönem Gutes tun kann.

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

Dank seines kontinuierlichen Engagements rund um diese Motivation ist es Valrhona im Januar 2020 gelungen, die sehr anspruchsvolle Zertifizierung als B Corporation® zu erhalten. 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 Produzenten, Mitarbeiter, die "Handwerker guten Geschmacks" und alle Schokoladenliebhaber zu entwickeln.

Wer sich für Valrhona entscheidet, engagiert sich für eine verantwortungsvolle Schokolade. Die 100-prozentige Rückverfolgung des Kakaos bis zum Produzenten 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 Mensch und Umwelt respektiert.

www.valrhona.com

Pressekontakt

Classic Communication Sascha Melein

+49 (0) 331 20 10 70 29 / valrhona@classic-communication.eu







