

Amatika 46%

**Vegetarische
Herkunftsreine
Grand-Cru-
Schokolade aus
Madagaskar**

Genuss Wird Pflanzlich




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Amatika 46%

ENTDECKEN SIE DIE ERSTE VEGANE GRAND-CRU-SCHOKOLADE, DIE INMITTEN DER PLANTAGEN VON MADAGASKAR ENTSTANDEN IST.

Die Freude an Schokolade ist ein unendliches Feld, das Valrhona mit Neugier und Leidenschaft immer weiter ergründet. **Als erste vegane Grand-Cru-Schokolade reiner Herkunft aus Madagaskar stellt Amatika 46% einen Höhepunkt in der Geschichte der Schokoladenkreation dar.** Amatika 46% ist das Ergebnis einer enthusiastischen Zusammenarbeit zwischen Einkäufern, Kakaoproduzenten, Innovations- und Sensorik-Experten und den Chef-Pâtisseries der École Valrhona, die eine außergewöhnliche Schokolade für das Backen mit pflanzlichen Zutaten hervorgebracht haben. Eine starke Leistung, basierend auf dem Können der Chocolatiers.

PFLANZENBASIERTE PATISSERIE: EIN NEUES TERRAIN ZUM AUSPROBIEREN

Der Trend "Vegan" setzt sich inzwischen in allen Bereichen der Welt des Konsums bis hin zu Mode und Beauty-Produkten durch, und hat sich zu einem echten Lebensstil entwickelt. Einige engagierte große Küchenchefs sorgten bereits dafür, dass auch die Gastronomie diesem Trend folgt, der jetzt ebenfalls die Welt der Desserts erobert. Mit Amatika 46% lädt Valrhona alle „Handwerker guten Geschmacks“ dazu ein, den veganen Trend als Quelle der Inspiration für die Pâtisserie ebenso zu nutzen wie als neues Differenzierungsmerkmal. Diese neue Kuvertüre bietet ihnen eine zusätzliche Möglichkeit, in einen wachsenden Markt zu investieren und ihr Know-how und ihre Konditortechnik zu erweitern.

Pflanzenbasierte Patisserie, ein Versprechen für köstlichen Genuss

Pflanzenbasierte Patisserie lässt nichts an Köstlichkeit vermissen, sie ist weder fad noch langweilig. Es ist an der Zeit, mit derartigen Vorurteilen aufzuräumen! Vielmehr eröffnet sie ein riesiges Potenzial an Kreativität und Geschmacksvielfalt. Pflanzenbasierte Patisserie erfüllt die Erwartungen an Leichtigkeit und Genuss der Verbraucher von heute und entspricht voll und ganz dem aktuellen Zeitgeist.

- **Eine Patisserie**, die Kreativität stimuliert und mit tollen neuen Geschmackserlebnissen überrascht.
- **Eine Patisserie mit Mut zu Neuem**, die durch ihren markanten Geschmack, ihre Modernität und ihre natürlichen Farben besticht
- **Eine gesündere und bewusstere Patisserie**, die hochwertige und saisonale Zutaten pflanzlichen Ursprungs bevorzugt und somit für unseren Körper und für unseren Planeten besser ist.
- **Eine aufgeschlossene Patisserie**, die sehr unterschiedliche Zielgruppen anzieht und es ermöglicht, köstliche Desserts ohne schlechtes Gewissen zu genießen.

DESSERTS FÜR ALLE!

Pflanzenbasierte Patisserie richtet sich nicht nur an Vegetarier und Veganer, die in Frankreich noch eine Minderheit der Verbraucher darstellen. Sie begeistert auch die immer zahlreicher werdenden Flexitarier, also all jene, die versuchen, den Anteil tierischer Produkte ihrer Ernährung zu verringern. Diese neue Art der Patisserie ist auch eine Chance für Allergiker und Menschen mit einer Lebensmittelintoleranz - gegen Laktose, Eier, Gluten - und nicht zu vergessen für Feinschmecker, die ihren Verzehr von Fett oder Zucker aus gesundheitlichen Gründen einschränken müssen. Und last but not least natürlich auch für alle Neugierigen, die auf der Suche nach neuen Sinneserfahrungen und Genusswelten sind.

Das Versprechen einer Milchschokoladenkuvertüre in pflanzlicher Variante

Stärke und zarter Schmelz... Amatika 46% verbindet die Süße und Cremigkeit der Mandel mit der aromatischen Kraft des reinen Kakaos aus Madagaskar. Ein unvergleichlicher Geschmack und eine einmalige Textur, die den Anforderungen und der Kreativität von Chef-Pâtissiers und Handwerkern guten Geschmacks aus aller Welt gerecht wird.

Die in Madagaskar produzierte Amatika 46% bringt die Identität ihres Terroirs besonders authentisch zum Ausdruck, so wie alle herkunftstreuen Schokoladen von Valrhona. Sie ist das Produkt einer langjährigen Partnerschaft mit den Produzenten und wird aus Kakaosorten hergestellt, die aufgrund ihres Aromapotenzials ausgewählt wurden. Als erster Grand Cru mit veganem Label bereichert Amatika die Kollektion Valrhona um eine einzigartige Schokolade: mild und cremig wie eine Vollmilchkuvertüre, kraftvoll wie eine herkunftstreue Schokolade.



"Amatika 46% ist in Sachen Wagemut und Savoir-Faire ein Meisterwerk unserer Gourmet-Ingenieure. Sie verblüfft durch die wunderbare Verbindung von Süße, Zartheit, Cremigkeit und der warmen Farbe einer Milchschokolade - dabei handelt es sich um ... eine komplett milchfreie Schokolade."

Frédéric Bau.

**EXPLORATEUR PÂTISSIER
VALRHONA**



Eine vegane Schokolade aus Mandeln

Als vegane Grand-Cru-Schokolade reiner Herkunft hebt sich Amatika 46% von Vollmilchschokoladen durch ihr einzigartiges Aromaprofil ab. Amatikas zartschmelzende Textur offenbart Aromen von Kakao und gerösteten Mandeln sowie eine feine Säure, die zu einem köstlichen Moment der Muße in der friedlichen Atmosphäre eines madagassischen Gartens einladen. Amatika harmonisiert perfekt mit Aromen von Orangenblüten, Grand Marnier und Jasmin. Sie passt ausserdem gut zu Bananen, Pfirsich und Zitronenschale oder sogar Marzipan.



Amatika 46% hat von der Association Végétarienne de France (Vegetarischer Verein Frankreichs) das Vegan-Label erhalten.

Diese Kennzeichnung garantiert, dass bei der Zusammensetzung und in allen Phasen der Produktion keine Produkte tierischen Ursprungs verwendet wurden.



VEGAN

Eine inspirierende Schokolade mit vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten

Als innovative vegane Zutat besitzt Amatika alle Voraussetzungen, um sich einen festen Platz in der pflanzenbasierten Patisserie zu erobern. Das ausgewogene Verhältnis von Kakao, Fett und Zucker ermöglicht eine Textur, die für alle klassischen Patisserie-Anwendungen geeignet ist - als rein pflanzenbasierte Schokoladenversion. Sie verleiht insbesondere Ganache-Cremes und Mousse eine außergewöhnlich cremige Note.

VERWENDUNGEN

AMATIKA 46%	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSE	CREME & GANACHE	EIS & SORBET
TECHNIK	○	○	○	○	●	○

● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung



Valrhona begleitet die "Handwerker guten Geschmacks" in die Welt der rein pflanzlichen Zutaten

Seit Jahren setzt sich Valrhona dafür ein, die Gastronomie zu unterstützen: damit sie mit Gutem und Schönen auch gleichzeitig Gutes tun kann, begleitet sie Patissiers beim Übergang zu einer verantwortungsbewussteren Praxis im Alltag.

Die pflanzenbasierte Patisserie ist ein wichtiger Bestandteil dieser Vision, für Gaumenfreuden sorgen zu wollen, von denen Mensch und Umwelt gleichermaßen profitieren. Für Patissiers ist es eine echte Herausforderung, traditionelle Techniken und bewährtes Know-how zu hinterfragen und sich neu zu erfinden. Die Chef-Patissiers der École Valrhona unterstützen sie dabei und stehen ihnen verlässlich zur Seite, um die Herausforderungen der Zukunft erfolgreich zu meistern.

Anlässlich der Markteinführung von Amatika 46% hat Valrhona mit Experten des Fachs eine breite Palette an Grundrezepten aus rein pflanzlichen Zutaten erarbeitet. In jedem Land hat ein renommierter Patisserie ein Rezept entwickelt, das sich zu den "100% Vegan" Tartelettes von Frédéric Bau und dem Tellerdessert "Ceryk" der Ecole Valrhona gesellt.

Ab 2021 werden an der École Valrhona Kurse zum Thema Alternative Desserts organisiert, damit Fachleute ihre Quellen der Inspiration erneuern können.

„DIE GRUNDREZEPTE“ VON VALRHONA

Das ideale Werkzeug, das Sie in Ihrem Küchenlabor begleitet

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 18 Stück.

Cerik

EIN ORIGINALREZEPT DER
École Valrhona

AMATIKA-CREME AUF PFLANZENBASIS

350 g Haferdrink
5 g Zucker
3,5 g Pro Pannacotta Iota
1,5 g Nature Emul
220 g **AMATIKA 46%**
25 g Kokosnussöl

Zucker, Pro Pannacotta Iota und Natur Emul vermischen. Zum Haferdrink hinzufügen und aufkochen lassen. Die heiße Flüssigkeit nach und nach über die Schokolade gießen und vermischen, um eine Emulsion zu erhalten. Die restliche Flüssigkeit hinzufügen und erneut vermischen, um die Emulsion zu perfektionieren und eine cremige Textur zu erhalten. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

EIS AUS HAFERDRINK MIT PEKANNUSS-PRALINÉ

1000 g Haferdrink
90 g Inulin war
20 g Zucker
80 g Glukosepulver DE33
80 g Dextrose
8 g Kombiniertes Stabilisator
25 g **Kakaobutter**
250 g Sojacreme
420 g **Pekannuss-Praliné 50% Nussig**

Zutaten genau abwiegen. Zunächst den Haferdrink und anschließend das Inulin (in dieser Reihenfolge) in das entsprechende Kochgerät (Topf oder Pasteurisiierer) geben. Zucker, Glukosepulver und Dextrose bei 30 °C hinzufügen. Anschließend die fetthaltigen Produkte (Sojacreme und Kakaobutter) bei 40 °C beimengen. Das Gemisch aus Stabilisator und Emulgator bei 45 °C zu einem Teil des Zuckers (etwa 10% der ursprünglichen Menge) hinzufügen. Bei 60 °C einen kleinen Teil der Flüssigkeit (2/3 des Gewichts der Schokolade) auf die teilweise geschmolzene Schokolade gießen und in der Mitte gut verrühren, um eine elastische und glänzende Textur zu erhalten, die auf den Beginn der Emulsion hindeutet. Nach und nach die restliche Flüssigkeit hinzugeben. Mixen, um diese Emulsion zu perfektionieren. Alles in das Kochgerät geben und 2 Minuten lang bei 85 °C pasteurisieren, die Mischung anschließend auf +4 °C abkühlen lassen. Wenn möglich, die Mischung homogenisieren, um die Fettkristalle so fein wie möglich zu lösen. Die Mischung mindestens 12 Stunden bei 4 °C reifen lassen. Zwischen -6 und -10 °C gut mixen und aufdrehen. Bei -30 °C einfrieren. Bei -18 °C im Gefrierschrank lagern.

ZARTES KAREMELL AUF PFLANZENBASIS

70 g Zucker
35 g Glukose DE38/40
70 g Haferdrink
0,5 g Salz
1 g Madagaskar-Vanilleschote
35 g **AMATIKA 46%**

Den Zucker karamellisieren. Mit dem zuvor erhitzten Haferdrink, der Glukose, der Vanille und dem Salz ablöschen. Nach und nach über die Kuvertüre gießen und so schnell wie möglich mischen, um die Emulsion zu perfektionieren.

KAREMELL-ZUCKERGLAS

35 g Zucker
90 g Fondant
80 g Glukose DE38/40

Aus dem Zucker ein dunkles, trockenes Karamell herstellen, Fondant und Glukose hinzufügen. Bei 165 °C kochen. Auf einer Backmatte verteilen. Abkühlen lassen und zu Pulver mahlen. Auf einer Silikonmatte verteilen und bei 150 °C schmelzen.

MANDEL-STREUSEL

110 g Extrafein gemahlene, blanchierte Mandeln
110 g Brauner Zucker
95 g Reismehl
1,5 g Fleur de sel
85 g Kokosnussöl
25 g Wasser

Gemahlene Mandeln, braunen Zucker, Reismehl und Fleur de Sel vermischen. Das Kokosnussöl bei etwa 40 °C schmelzen und anschließend das Wasser bei 40 °C hinzufügen. Alles vermischen. Gleichmäßig auf einem Blech mit perforierter Backmatte verteilen. Bei 150 °C backen, bis eine leichte Bräunung erreicht wird.

GEPRESSTER MÜRBETEIG MANDEL- PEKANNUSS AUF PFLANZENBASIS

390 g Mandel-Streusel
130 g **AMATIKA 46%**
65 g **Pekannuss-Praliné 50% Nussig**

Die Streusel zerkleinern, anschließend geschmolzene Schokolade und Praliné hinzufügen.

KAREMELLISIERTE PEKANNÜSS

70 g Rohe Pekannüsse
35 g Ahornsirup

Ahornsirup und Pekannüsse vermischen und bei 150 °C etwa 10 Minuten im Ofen karamellisieren lassen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Creme, Eis, Karamell, Zuckerglas und Pekannüsse vorbereiten. Den gepressten Mürbeteig herstellen und einen halben 4-mm-Backrahmen (Nr. 3346) mit etwa 250 g füllen. Etwa 500 g kristallisierte Creme in einen 4-mm-Backrahmen geben (Nr. 3346). Etwa 500 g Eis in einen auslaufsicheren 4-mm-Backrahmen geben (Nr. 3346). Einfrieren und anschließend in 5,5 cm große Quadrate schneiden. Zuckerglas mit einer Schablone herstellen und an einem trockenen Ort aufbewahren. Vorkristallisierte Kuvertüre dünn zwischen 2 Schokoladenfolien verteilen und zwei 5,5 cm große Quadrate zuschneiden. Darauf achten, dass unter jedes Creme- und Eis-Quadrat ein Quadrat aus Schokolade platziert wird. Bis zum Servieren Eis im Gefrierfach und Creme im Kühlschrank aufbewahren. Pro Dessert: 2 Eis-Quadrate, 2 Creme-Quadrate, 3 Zuckergläser sowie 2 Quadrate Schokoladendekor.

Anrichten: Den Teller mithilfe eines Spritzbeutels und eines Lineals mit dem zarten Karamell dekorieren. In der Mitte ein Mürbeteig-Quadrat platzieren, darauf ein Creme-Quadrat, dann Zuckerglas, ein Eis-Quadrat, einen Schokoladendekor, ein Creme-Quadrat, Zuckerglas, ein Eis-Quadrat, einen Schokoladendekor und abschließend ein Zuckerglas. Mit Karamelltropfen und Pekannuss-Splittern abschließen.



Rezept für 24 Törtchen à 7 cm Durchmesser..

100% Vegan



Frédéric Bau.
EXPLORATEUR PÂTISSIER
VALRHONA

WASSER AROMATISIERT MIT PROVENZALISCHEN MANDELN DES DEPARTEMENTS DRÔME

1000 g Mineralwasser
200 g Rohe Mandeln
2 g Xanthan

Die Mandeln mit Wasser abspülen, anschließend mit dem Wasser und dem Xanthan in den Mixer geben. Bei maximaler Geschwindigkeit 2 Minuten lang mahlen. Dann durch ein Sieb streichen und mithilfe eines Sehtuchs maximal auspressen. Kurz aufkochen und die Mischung schnell abkühlen. Die gepressten Mandeln für die geeigneten Rezepte in einem Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahren.

KNUSPRIGER KAKAO-MANDEL-TEIG

125 g Gemahlene rohe Mandeln
90 g Zucker
250 g Vollkorn-Einkornmehl
20 g **Kakaopulver**
6 g Natriumkarbonat
40 g Mandel- oder Haselnussöl
150 g Wasser oder Mandelwasser
4 g Fleur de sel

Alle Zutaten leicht kneten. Unbedingt vor dem Ausrollen eine Nacht ruhen lassen. 28–30 g pro Stück

MANDELCREME MIT VANILLE AUS MADAGASKAR

90 g Mandelwasser
4 g Kartoffelstärke
300 g Gepresste Mandeln
100 g Zucker
4 g Kartoffelstärke
1/2 Vanilleschote

Die halbe Vanilleschote auskratzen und das Mark mit dem Mandelwasser, dem Zucker sowie mit 4 g Stärke vermischen und kurz aufkochen. Die Schote für Aufgüsse in anderen Rezepten aufbewahren. Anschließend waschen, trocknen und zur Herstellung von Vanillezucker für süße Teige verwenden. Die gepressten Mandeln und die restlichen 4 g Stärke hinzufügen. Vor dem Backen kaltstellen. 20 g pro Stück

AMATIKA-CREME

375 g **AMATIKA 46%**
625 g Mandelwasser
3 g Iota

Iota und Mandelwasser kalt mischen, Klümpchenbildung vermeiden. Unter Rühren kurz aufkochen. 1/3 der Mischung auf die Schokolade gießen und mit der Emulsion beginnen. Die restliche heiße Flüssigkeit in 3 Teilen hinzufügen, sodass eine glatte, elastische und glänzende Mischung entsteht. In einen Behälter gießen, mit Frischhaltefolie abdecken und unbedingt eine Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen!

HIBISKUS-SPLITTER

200 g Wasser
25 g Zucker
3 g Getrocknete Hibiskusblüten
2 g Agar-Agar

Alle Zutaten vermischen und kurz aufkochen. Abgedeckt 5 bis 6 Min. ziehen lassen, durch ein Sieb streichen und in ein etwa 2 cm hohes Behältnis gießen. An der Luft fest werden lassen und anschließend im Kühlschrank aufbewahren.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Nach Belieben Absolu Cristal

Etwa 400 g Amatika-Creme aufschlagen, sodass sie die Textur einer schaumigen Ganache-Creme erhält. In Ringformen, die etwas kleiner als der Törtchenboden sind, nach dem Zufallsprinzip kleine Kugeln unterschiedlicher Größe anrichten. Die Kugeln müssen einander berühren. Leicht andrücken und einfrieren. Mit Absolu Cristal glasieren, 10% Wasser hinzufügen und mit der Spritzpistole aufsprühen. Im Gefrierschrank aufbewahren. Den Teig in die Törtchenformen geben und bei 150/155 °C etwa 25/30 Min. backen. Mithilfe eines Spritzbeutels mit Tülle Nr. 8 die Mandelcreme mit einem etwas kleineren Durchmesser als der Törtchenboden auf Silikonfolien auftragen. Bei etwa 175/180 °C etwa 8 bis 9 Min. backen. Sobald die Törtchen abgekühlt sind, mit geschmolzener Amatika schablonieren und die Mandelcreme-Scheiben auflegen, solange die Schokolade noch schön flüssig ist. Bis zum Rand mit Amatika-Creme befüllen und mindestens 30 Min. im Kühlschrank kristallisieren lassen. Mit den kleinen Scheiben aus aufgeschlagener nappierter Creme und Hibiskus-Gelee-Splittern belegen. Zuletzt mit einem feinen Schokoladenblatt verzieren. Und fertig!

Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker 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-Pâtisseries 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-Pâtisseries 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 ihre Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Diese Zertifizierung bestätigt zudem die Schlüssigkeit von Valrhonas nachhaltiger 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, engagiert sich für eine Schokolade, die Menschen und Umwelt respektiert.

www.valrhona.com

Pressekontakt:

Johanna Krimm

+49 151 276 282 34 / Johanna.krimm@valrhona-selection.com

