



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Ground chocolate

LA NUEVA EXPERIENCIA DE LAS BEBIDAS DE CHOCOLATE

Ground chocolate

La nueva experiencia de las bebidas de chocolate

Valrhona reinventa el mundo de las bebidas con dos chocolates negros rallados finamente y listos para usar. Sorprenda a sus clientes ofreciéndoles toda la untuosidad y la riqueza aromática de una cobertura de chocolate en una bebida. Estos dos Grands Crus puro origen, con un cacao 100 % trazable, son una invitación a viajar.



COLABORACIÓN CON NUESTROS CLIENTES Y SELECCIÓN DE LOS GROUND CHOCOLATES

Valrhona ha querido colaborar con sus clientes y ha trabajado con dos expertos con conocimientos complementarios sobre el universo de la bebida y del chocolate. **Quentin Jacquemaire**, barista formador en el tostador de café Coutume (París, Francia), y **Craig Alibone**, chef pastelero inglés que abrió su salón de té en Bodø (Noruega).

Tras probar y utilizar varios chocolates rallados Valrhona, Craig Alibone y Quentin Jacquemaire eligieron por unanimidad los chocolates puro origen Ghana y puro origen Granada como sus favoritos. Por este motivo, Valrhona los ha seleccionado para su gama de Ground chocolates.

Una invitación a la creatividad

Ground chocolate es una invitación a la creatividad y a renovarse a partir de una preparación como la bebida de chocolate, para sorprender y ofrecer nuevas experiencias. Con Ground chocolate también podrá aportar un toque de autenticidad a sus bizcochos, helados, pasteles y snacks, gracias a su formato natural.





GROUND CHOCOLATE NEGRO PURO ORIGEN GHANA

PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg Código: 47814
Muestras 80 g Código: 47811

COMPOSICIÓN

MS de cacao: 68 % MG: 41 % Azúcar: 31 %

INGREDIENTES

Habas de cacao de Ghana, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de girasol, extracto natural de vainilla. Leche (fabricación en un taller que utiliza leche). Posible presencia de: gluten, frutos de cáscara, huevo y soja.

FCP*

14 meses

CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y seco entre 16 °C y 18 °C.

* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.



GROUND CHOCOLATE NEGRO PURO ORIGEN GRANADA

PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg Código: 47813
Muestras 80 g Código: 47810

COMPOSICIÓN

MS de cacao: 65 % MG: 39 % Azúcar: 34 %

INGREDIENTES

Habas de cacao de Granada, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de girasol, vainilla. Leche (fabricación en un taller que utiliza leche). Posible presencia de: gluten, frutos de cáscara, huevo y soja.

FCP*

14 meses

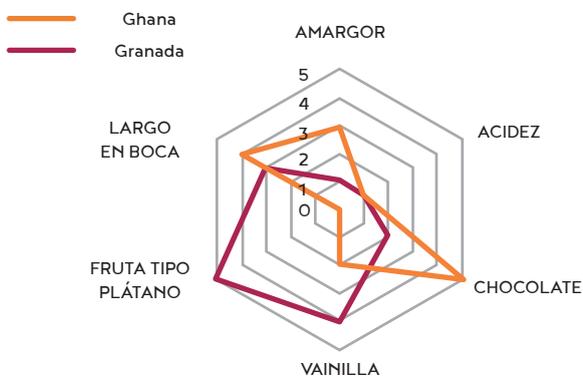
CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y seco entre 16 °C y 18 °C.

* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.



PERFILES AROMÁTICOS DE LAS DOS REFERENCIAS UTILIZADAS EN BEBIDAS CON LECHE DE VACA



«Lo que me gusta es que podemos proponer dos bebidas de chocolate con identidades aromáticas diferentes».

Quentin Jacquemaire,
barista formador

APLICACIONES

GROUND CHOCOLATE	DECORACIÓN / PARA ESPOLVOREAR	INCLUSIÓN	BEBIDA	STRACCIATELLA
TÉCNICA	○	○	●	○

● Aplicación óptima

○ Aplicación recomendada

Recetas de base

CON LECHE DE VACA

30 g GROUND CHOCOLATE
20 g Agua
100 g Leche entera UHT

CON BEBIDA VEGETAL DE AVENA

30 g GROUND CHOCOLATE
20 g Agua
120 g Bebida vegetal de avena

CON AGUA

30 g GROUND CHOCOLATE
100 g Agua

Recetas creativas



© Kontrafeil media



Consulte aquí todas las recetas creativas.

CHOCOLATE CALIENTE CON PRALINÉ DE AVELLANA

UNA CREACIÓN DE



Craig Alibone

Craig Alibone utiliza una coctelera para sus recetas. Esta receta también se puede preparar con una boquilla de vapor.

ESPUMA DE PRALINÉ DE AVELLANA

160 g GROUND CHOCOLATE Derretir el Ground chocolate al
300 g Nata baño María e incorporar la nata y el
60 g PRALINÉ DE AVELLANA praliné de avellana.
CARAMELIZADO 50 % Verter directamente en un sifón y
cargar un cartucho N20.

CHOCOLATE CALIENTE

25 g GROUND CHOCOLATE GHANA Agregar el Ground chocolate, el
10 g PRALINÉ DE AVELLANA praliné de avellana y la flor de sal
CARAMELIZADO 50 % en la coctelera.
CS Flor de sal Calentar la leche y el agua a 70 °C
100 g Leche entera UHT o y verter en la coctelera.
bebida vegetal de avena Agitar bien la coctelera.
20 g Agua Colar la mezcla en el recipiente
CS Espuma de praliné de elegido para la degustación.
avellana Añadir la espuma de praliné de
antes de servir.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Valrhona España S. L. - Ronda de Sant Pere, 19 7-3 - 08010 Barcelona - ESPAÑA - www.valrhona.com
Servicio de atención al cliente: +34 934121999 - serviciocliente@valrhona-selection.com

