

¡Elabore sus pasteles en casa!

La nueva gama de chocolates
para cocinar en casa
para todos los gourmets

Para crear pasteles con
el chocolate socio
de los chefs



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat*

Nueva gama de chocolates para cocinar en casa para todos los gourmets y los pasteleros aficionados

Con esta nueva gama exclusiva de chocolates para cocinar en casa, Valrhona ofrece la posibilidad a los gourmets y apasionados exigentes de lanzarse a crear elaboraciones pasteleras dignas de los grandes chefs. Gracias al « Chocolate socio de los chefs », Valrhona permite jugar con la diversidad de los perfiles aromáticos de los chocolates para ayudar a los pasteleros aficionados a sublimar sus más golosos postres.



A la venta en el sitio:
Valrhona Collection

VALRHONA, LA REFERENCIA PROFESIONAL DE LOS CHOCOLATES EXCEPCIONALES

Gracias a su permanente compromiso por la calidad, Valrhona se ha convertido en el socio natura de los artesanos del sabor y el proveedor de las mejores casas. Alrededor del mundo, los más famosos chefs pasteleros utilizan Valrhona y subliman una materia prima excepcional en sus creaciones.



Frédéric Bau,
Explorador pastelero
de la Maison Valrhona

EL CHOCOLATE DE LOS CHEFS PARA LAS PASTELERÍA HECHA EN CASA

Después de haber presentado numerosos programas de pastelería en televisión, Frédéric Bau afirma: « el nivel técnico de los aficionados a la pastelería es sorprendente ».

Con « el chocolate socio de los chefs », tanto los apasionados de la pastelería como los gourmets pueden tener acceso a la nobleza de una materia prima de muy alta calidad, elaborada en condiciones respetuosas tanto con los productores como con el planeta. En Valrhona, el origen se controla de principio a fin en el sector del cacao.

UNA PALETA AROMÁTICA ÚNICA

¡Todos nuestros chocolates estrellas están aquí! La nueva gama de chocolates para cocinar en casa de Valrhona declina una notable diversidad de sabores para inspirar la más deliciosas recetas. Chocolate negro, con leche, blanco o blond con el irresistible Dulcey y las coberturas de la gama Inspiration, las perspectivas de creación son infinitas. Cada envase propone una receta de la École Valrhona. Se indica la curva de atemperado adaptada a cada chocolate, una precisa información para asegurar el éxito en sus postres.



Valrhona, es una historia que comienza en 1922 bajo el impulso de 3 valores principales: pasión, compromiso y excelencia. Desde siempre, estos valores nos guían y nos hacen ampliar los límites de la creatividad y del gusto. Utilizamos lo mejor para ofrecer y transmitir lo mejor.

Proveedor de las mejores marcas, Valrhona ofrece a los gourmets de todo el mundo el chocolate utilizado por los chefs de más talento.

Frédéric Bau



Nueva gama de chocolates para cocinar en casa



GUANAJA 70% Chocolate negro

Las notas reconfortantes de grué de cacao amargo, la fuerza y la acidez de Guanaja se corresponden con los sonidos cálidos y armoniosos de una orquesta de instrumentos de madera de ébano mezclados con ritmos dulces de percusión y cantos festivos.

Precio de venta aconsejado:
1kg - 30,90 €
250g - 10,99 €

CARAÏBE 66% Chocolate negro

Caraïbe, con sus notas amargas intensas, sus acentos amaderados y de frutos secos tostados, hace soñar con una danza envolvente a la sombra de los cacaoteros.

Precio de venta aconsejado:
1kg - 30,90 €
250g - 10,99 €

JIVARA 40% Chocolate con leche

Jivara, por su dulzor con notas a cacao y malta, es un chocolate cálido como los rayos dorados del sol al alba de una mañana de verano.

Precio de venta aconsejado:
1kg - 30,90 €
250g - 10,99 €

ORiado 60% Chocolate negro BIO

El dulzor untuoso y avainillado de Oriado invita a una siesta sobre la arena caliente, con la caricia envolvente del sol sobre la piel.

Precio de venta aconsejado:
1kg - 34,50 €



IVOIRE 35% Chocolate blanco

Las notas reconfortantes de leche caliente del chocolate blanco Ivoire se hacen eco del brillo de las risas de los niños que comparten momentos de felicidad.

Precio de venta aconsejado:
1kg - 30,90 €
250g - 10,99 €

ÉQUATORIALE NOIR 55% Chocolate negro

Detrás del sabor de Equatoriale Noir se esconde un saber-hacer de compleja mezcla de perfiles aromáticos de cacao.

Precio de venta aconsejado:
1kg - 27,00 €

ÉQUATORIALE LAIT 35% Chocolate con leche

Detrás del sabor de Equatoriale Lait se esconde un saber-hacer de compleja mezcla de perfiles aromáticos de cacao.

Precio de venta aconsejado:
1kg - 27,00 €

DULCEY 35% Chocolate blond

Dulcey, por su dulzor con notas a galletas, muy ligeramente salado y su sabor a leche caramelizada, tiene el don de enviarnos a la infancia, de hacernos viajar en un torbellino de recuerdos delicioso-sos propios de cada uno.

Precio de venta aconsejado:
1kg - 30,90 €
250g - 13,99 €



MANJARI 64% Chocolate negro

Manjari, con sus notas de frutos rojos acidulados y carnosos, es como un sueño de un viaje a Madagascar, llamada "la isla de los perfumes", donde crecen cacaoteros excepcionales y especias maravillosas.

Precio de venta aconsejado:
250g - 12,99 €

AZÉLIA 35% Chocolate con leche

Las notas golosas de avellana tostada, que evocan las cosechas de otoño, aportan a Azélia la sensación tierna de una cálida colcha las mañanas de los primeros fríos.

Precio de venta aconsejado:
250g - 10,99 €

CARAMELIA 36% Chocolate con leche

Caramelia, por su dulzor chocolateado y una nota golosa de caramelo salado, hace sonreír de manera inmediata y nos sumerge en momentos felices pasados entre amigos.

Precio de venta aconsejado:
250g - 10,99 €

MILLOT 74% Chocolate negro

El chocolate MilLOT refleja la intensidad de la naturaleza virgen de Madagascar por la fuerza de sus sabores ácidos y amargos, así como sus notas de frutas y grué.

Precio de venta aconsejado:
250g - 12,99 €

GROUND CHOCOLATE - NYANGBO 68% Chocolate negro

El despliegue de las notas especiadas, tostadas y avainilladas de Nyangbo le hará soñar con los colores ocres de la fascinante tierra de Ghana.

Precio de venta aconsejado:
250g - 10,99 €

ANDOA LAIT BIO Chocolate con leche

Andoa lactée despliega nota de leche de granja, cálidas como una melodía de flauta andina en el aire puro de las colinas en el corazón de la Cordillera de los Andes peruanos.

Precio de venta aconsejado:
250g - 12,99 €

INSPIRATION PASIÓN Especialidad con manteca de cacao y fruta

Las notas tropicales y aciduladas de Inspiration Pasión hacen soñar con el frescor de un sorbete de fruta de la pasión bajo el sol de verano.

Precio de venta aconsejado:
250g - 13,90 €

INSPIRATION FRESA Especialidad con manteca de cacao y fruta

Las notas de confitura de Inspiration Fresa recuerdan la alegría de tomar una cucharada de mermelada directamente del tarro.

Precio de venta aconsejado:
250g - 13,90 €

INSPIRATION YUZU Especialidad con manteca de cacao y fruta

Inspiration Yuzu expresa de maravilla el dulzor y el amargor del Yuzu, cítrico emblemático de Japón, deslumbrante como los rayos del sol naciente.

Precio de venta aconsejado:
250g - 13,99 €

INSPIRATION FRAMBUESA Especialidad con manteca de cacao y fruta

Inspiration Frambuesa, con una pizca de acidez, evoca el perfume alegre del coulis de frambuesa cocido.

Precio de venta aconsejado:
250g - 13,99 €

Ayudas pasteleras están también disponibles :



PEPITAS

- Pepitas chocolate negro
- Pepitas de chocolate con leche

PERLES

- Perlas crujientes mixtas (chocolate Negro, leche y Blond)

PRALINÉS

- Praliné Almandra Avellana

CREMA DE UNTAR



COEURS FONDANTS

- Corazón fundente Guanaja
- Corazón fundente Praliné



Ejemplos de recetas propuestas a los gourmets en el dorso de los envases.



Tarta Jivara Caramelo

© 2019 - Philippe BARRET

PASTA SABLÉE ALMENDRAS

120 g	Mantequilla pomada	:	Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, la almendra en polvo, el huevo y los 60 g de harina.
2 g	Sal fina		
80 g	Azúcar glas	:	Cuando la mezcla sea homogénea, añadir brevemente los 180 g de harina restantes.
30 g	Almendra en polvo		
1	Huevo entero	:	Extender entre 2 hojas de papel cocción y reservar en el congelador antes de moldear.
60 g	Harina T55	:	Moldear la tarta. Cocer en el horno a 155/160°C, unos 15 minutos.
180 g	Harina T45		

FRUTOS SECOS AL CARAMELO

70 g	Azúcar	:	En una cacerola de fondo espeso, poner 1/3 de azúcar. Cocer hasta obtener un caramelo, después añadir un segundo 1/3 y remover de nuevo.
100 g	Nata entera		
165 g	Chocolate Jivara 40%	:	Finalmente, incorporar el último 1/3. Cuando el caramelo esté cocido, añadir la nata caliente y dejar hervir unos instantes.
30 g	Mantequilla pomada		
25 g	Nueces	:	Templar, después verter sobre el chocolate en tres veces y añadir la mantequilla pomada.
25 g	Nueces de Pecán		
25 g	Avellanas	:	Añadir los frutos secos picados. Verter en el fono de tarta cocido y reservar en la nevera.
25 g	Pistachos		



Tigrés Caraïbe

© 2019 - Philippe BARRET

MASA PARA CAKE

7 (195 g)	Claras de huevo	:	La víspera, mezclar las claras, la harina, el azúcar, la miel y la almendra en polvo.
50 g	Harina		
145 g	Azúcar	:	Reservar en frío.
25 g	Miel acacia		
235 g	Almendras en polvo	:	Al día siguiente, cocer la mantequilla avellana e incorporarla a la preparación.
210 g	Mantequilla pomada		
95 g	Chocolate Caraïbe 66%	:	Dejar enfriar unos instantes, laminar finamente las habas de chocolate e incorporarlas a la mezcla.

GANACHE A LA MIEL Y CHOCOLATE CARAÏBE

200 g	Nata entera líquida	:	Calentar la nata con la miel después verterla en tres veces sobre el chocolate fundido, mezclando en el centro para crear un "núcleo" elástico y brillante, señal de una emulsión iniciada.
35 g	Miel acacia		
300 g	Chocolate Jivara 40%	:	<i>Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla.</i>

MONTAJE

Escudillar con la manga en los moldes para babá unos 50 g por pieza. Precalentar el horno a 190 °C, hornear durante 15 minutos 180 °C, cocer entre dos placas de cocción. Al final de la cocción la superficie del pastel debe estar rojizo. Desmoldar, dejar enfriar. Verter un poco de ganache en el centro sin llegar hasta arriba.



Sobre Valrhona
A propósito 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

M. maria.ribas@valrhona-selection.com

 [Enlace para descargar imágenes](#) 

