

Confection 80%

La nuova gamma
di cioccolati
senza burro di
cacao aggiunto
di Valrhona

Donate intensità alle
vostre creazioni



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat*

Cioccolati per pasticceria: 2 ingredienti per una moltitudine di applicazioni

I cioccolati della gamma Confection hanno **una lista di ingredienti brevissima**, con **soli 2 componenti**: fave di cacao e zucchero. Senza burro di cacao aggiunto, senza lecitina, senza estratto di vaniglia.

La loro **alta percentuale** (80% di fave di cacao) offre **un gusto intenso di cacao**, oltre a un'**intensa potenza aromatica**, caratteristica delle origini del cacao, risorse fondamentali per esaltare le ricette degli artigiani.

Questa gamma è destinata principalmente alle **ricette in cui il cioccolato viene trasformato**, ad esempio per "realizzare" ripieni come ganache e creme, ma anche mousse, biscotti, soufflé e gelati. Applicazioni per le quali la fluidità, generalmente fornita dal burro di cacao, non è un criterio determinante, a differenza del rivestimento o del modellaggio.

APPLICAZIONI

CONFECTION	MOUSSE	CREMOSI E GANACHE	BISCOTTI E PASTE	GELATI E SORBETTI	BEVANDE E SALSE
TECNICA	●	●	○	○	○

● Applicazione ottimale ○ Applicazione consigliata

La Maison fornisce ai suoi clienti **strumenti e risorse per guidarli verso la giusta scelta del cioccolato e accompagnarli nella realizzazione delle loro ricette.**

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto fave 3 kg

COMPOSIZION

Cacao 80% MG 43% Zucchero** 20%

INGREDIENTI

Fave di cacao pura origine, zucchero.

SCADENZA*

18 mesi

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto tra 16°C e 18°C.

* termine minimo di conservazione a partire dalla data di produzione. ** zucchero aggiunto



Cioccolati pura origine con carattere, il riflesso perfetto dei terroir

Le **4 referenze di cioccolato per pasticceria** lanciate da Valrhona offrono ciascuna un **profilo aromatico tipico**, riflettendo un'origine molto particolare. **Cioccolati di terroir** dalle note acidule, dal profumo di legno, tostate o fruttate che offrono agli artigiani della gastronomia dolce un **ampio spettro di gusti** per le loro creazioni.



MADAGASCAR 80%

RIFLESSO DEL TERROIR MALGASCIO

Madagascar 80% riflette perfettamente il terroir malgascio con le sue note di **frutti rossi acidi**, di **grué tostato** e una leggera **amarezza**.

Valrhona collabora con la piantagione Millot da oltre 30 anni con una partnership esclusiva. Nel 2016 la Maison è diventata azionista di questa azienda agricola di circa 600 ettari che impiega quasi 500 persone. La partnership con la piantagione Millot ha consentito l'implementazione di un progetto agroforestale, per sensibilizzare i produttori sull'associazione del cacao con altre colture, tra cui la vaniglia, riducendo così la loro vulnerabilità. 151.400 alberi di cacao e 5.000 alberi da ombra sono stati piantati in agroforestazione.



ÉQUATEUR 80%

VIAGGIO NEL CUORE DELL'AMAZZONIA

Équateur 80% ci trasporta nel cuore dell'Amazzonia con le sue **note amare, vegetali** e di **spezie dolci**.

Questo cioccolato proviene da una varietà emblematica di cacao dell'Ecuador chiamata "Nacional", una vera ricchezza nazionale. Dal 2019 Valrhona porta avanti una collaborazione a lungo termine con il partner Osella, che riunisce 287 produttori e impiega 44 persone. Insieme, le due strutture lavorano per preservare il cacao "Nacional" e contribuiscono a migliorare le pratiche agricole dei produttori in 8 province: potatura, fertilizzazione, rinnovamento degli appezzamenti, miglioramento della fermentazione e dell'essiccazione delle fave di cacao.





GHANA 80% UN CACAO DALLE NOTE SPEZiate

Ghana 80%, con le sue dolci note di **vaniglia e frutta secca tostata e cacao**, ci trasporta in un viaggio nel cuore delle piantagioni del Ghana.

Dal 2017, Valrhona e FEDCO collaborano a un programma su larga scala per migliorare le condizioni di istruzione nelle comunità. Così è stato lanciato nelle comunità del distretto di Tarkwa un programma tripartito tra il Ministero dell'Istruzione ghanese, FEDCO e Valrhona. In 5 anni sono state costruite 5 scuole (1 materna, 2 elementari e 2 medie), ristrutturate 2 scuole primarie e attrezzati 33 classi e 4 centri informatici. Ogni scuola dispone di servizi igienici con pozzi e fosse settiche. Oggi, 1600 studenti beneficiano delle nuove scuole ristrutturate e costruite.



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80% CON NOTE DI FRUTTA MATURA

République Dominicaine 80% è caratterizzata da **note acidule, di frutta matura e cacao delicato**, che esprimono il carattere dell'isola di Santo Domingo.

Dal 2016, Valrhona è impegnata insieme ad altri partner in un'iniziativa pionieristica che sta rivoluzionando la coltivazione del cacao in Repubblica Dominicana: Cacao Forest. 4 modelli sono stati collaudati in 3 sotto-regioni su 36 appezzamenti, coprendo un'area sperimentale di nove ettari. Il progetto ha interessato più di 1900 produttori. I risultati sono eloquenti e mostrano notevoli vantaggi, come l'aumento e la diversificazione del reddito dei produttori, aumento della biodiversità e l'effettivo sequestro del carbonio.



Crostata intensa al cioccolato

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA

Ricetta calcolata per 15 crostate

PASTA SABLÉ P125 CŒUR DE GUANAJA

180 g	Burro disidratato 84%	Con uno sbattitore a frusta piatta, mescolare il burro freddo tagliato a cubetti fino a ottenere un burro ammorbidito.
100 g	P125 CŒUR DE GUANAJA	Aggiungere il cioccolato fuso a 35 °C.
140 g	Zucchero a velo	Aggiungere lo zucchero a velo, la farina di mandorle e il sale.
44 g	Farina di mandorle	Aggiungere le uova.
3,2 g	Sale fino	Mescolare.
76 g	Uova intere	Aggiungere la farina e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo.
350 g	Farina 0	Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.
888 g	Peso totale	

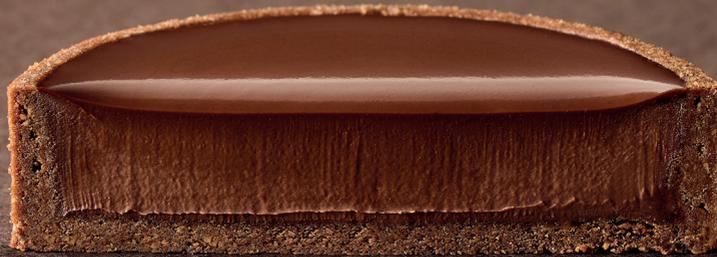
GANACHE CONFECTION 80%

150 g	Latte intero UHT	Scaldare il latte con la panna e lo zucchero invertito a 80 °C.
110 g	Panna UHT 35%	Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
92 g	Zucchero invertito	Mixare energicamente il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
250 g	CONFECTION 80%*	
610 g	Peso totale	

*Peso identico per i quattro prodotti della gamma CONFECTION 80%

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la pasta sablé Confection e stenderla a uno spessore di 2,5mm.
Foderare dei cerchi per torta di 7,5cm di diametro precedentemente imburriati.
Cuocere a 150 °C per circa 20-22 minuti.
Preparare la ganache e versarla a 30-35 °C nelle basi della crostata.
Lasciar cristallizzare in frigorifero.



A proposito di Valrhona

VALRHONA: INSIEME, FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento per il mondo del cioccolato, oggi Valrhona si definisce un'azienda la cui missione, «Insieme, facciamo del bene con del buono», esprime la forza del proprio impegno. Con i suoi collaboratori, maestri pasticceri e produttori di cacao, Valrhona immagina il meglio del cioccolato per creare una filiera del cacao equa e sostenibile, ed ispirare una gastronomia del buono, del bello e del bene.

Costruire rapporti diretti e a lungo termine con i produttori, innovare il mondo del cioccolato e condividere il savoir-faire: questo è ciò che guida Valrhona ogni giorno. Al fianco dei maestri pasticceri, Valrhona sostiene l'artigianato e li accompagna nella loro ricerca dell'unicità, oltrepassando i limiti della creatività.

A gennaio 2020 Valrhona è diventata B Corporation®. La Maison è orgogliosa di aver ottenuto questa impegnativa etichetta per la seconda volta a gennaio 2024. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle performance economiche, sociali e ambientali. Questa distinzione esalta la sua strategia di sviluppo sostenibile "Live Long", basata sulla volontà di costruire in collaborazione un modello con un impatto positivo per produttori, collaboratori, artigiani del gusto e tutti gli appassionati di cioccolato.

Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato responsabile. Il 100% delle nostre fave di cacao è tracciato sin dal produttore. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle condizioni di produzione. Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato che rispetta le persone e il pianeta.

www.valrhona.com

Contatti Stampa:

MN COMM

Viviana Pepe

T. 346 6600299

M. viviana.pepe@mncomm.it

Claudio Colombo

T. 349 0763206

M. claudio.colombo@mncomm.it

Link per scaricare le immagini:

<https://bit.ly/Confection80>

