

Amatika blanche 35%

Un nuovo colore
nella gamma
delle coperture
vegetali di
Valrhona

Quando la golosità
diventa vegetale



Verso una pasticceria vegetale audace e creativa

Secondo un sondaggio condotto dall'IFOP a novembre 2021 e diffuso da BPI France, **il 42% dei francesi ritiene che il consumo di prodotti di origine vegetale aumenterà nei prossimi anni**. Nel 2021, l'istituto Kantar World Panel ha stimato che un nucleo familiare francese su due comprendeva almeno una persona flexitariana*, contro 1 su 4 sei anni prima.

Il mondo della gastronomia dolce non fa eccezione: da qualche anno si osserva un **crescente interesse per la pasticceria vegetale da parte dei consumatori**, a causa di intolleranze e allergie (lattosio, uova, glutine), ma anche perché sono vegani, vegetariani, flexitariani o semplicemente cercano golosità inedite.

Questa nuova domanda, **ricca di opportunità**, rappresenta una **fonte di ispirazione** per i professionisti e **un modo di differenziarsi**, ma pone anche numerose sfide. Tra queste, la necessità di **trovare prodotti che possano sostituire gli ingredienti convenzionali di origine animale**, con la difficoltà di ritrovare proprietà identiche o simili, senza sacrificare il gusto o la consistenza.

Convinta che la pasticceria vegetale possa essere altrettanto golosa e piacevole che la pasticceria convenzionale, **la Maison Valrhona accompagna i professionisti da diversi anni per ridefinire le basi delle ricette**, reinventare le tecniche di pasticceria, sperimentare nuovi sapori, ritrovare alcune texture. Questa iniziativa apre la strada a **una pasticceria più sana e responsabile**, promuove piaceri golosi con un impatto positivo sia per le persone che per il pianeta (ingredienti di origine vegetale, di qualità e di stagione).

Frutto di una lunga ricerca e di un lavoro minuzioso per offrire ai professionisti un'alternativa vegetale d'eccezione, Amatika Blanche 35% integra la gamma vegetale di Valrhona.

** dieta vegetariana che autorizza il consumo occasionale di carne.*

Una copertura bianca vegetale che ripensa i codici della golosità

Sulla scia di Amatika 46%, prima copertura vegetale Pura Origine Madagascar, lanciata nel 2021 dalla Maison Valrhona, Amatika Blanche 35% completa l'offerta vegetale con un nuovo colore.

Amatika Blanche 35% è la prima copertura bianca vegetale dal gusto, dal colore e dalla tecnicità paragonabile a un cioccolato bianco. Aggiunge un **nuovo colore alla palette delle coperture vegetali**. Questa novità della Maison Valrhona è al servizio di una **pasticceria vegetale audace e moderna**, che permette ai maestri pasticciieri di realizzare creazioni vegetali inedite.

PROFILO SENSORIALE



CARATTERISTICA PRINCIPALE: FRUTTA SECCA

NOTA MINORE: MANDORLA

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto fave 3 kg

COMPOSIZIONE

Cacao 35% min.

MG 41%

Zuccheri* 42%

INGREDIENTI

Zucchero, burro di cacao, farina di mandorle disoleata 22%, emulsionante (lecitina di girasole), estratto naturale di vaniglia.

TMC**

12 mesi

CONSERVAZIONE

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

FORNITURA

18 settembre 2023

* zucchero aggiunto

** termine minimo di conservazione a partire dalla data di produzione

La sua **composizione senza lattosio** permette di creare ricette adatte a numerose diete alimentari, anche per le **persone con allergie o intolleranze**, che potranno riscoprire il piacere di mangiare un dessert.

Amatika Blanche è **ideale per realizzare cremosi e ganache**, come le ganache per i macaron. Ma si presta anche a **numeroso applicazioni** come modellaggi, tavolette o gelati, permettendo ai professionisti di **realizzare facilmente creazioni vegetali golose e inedite**.

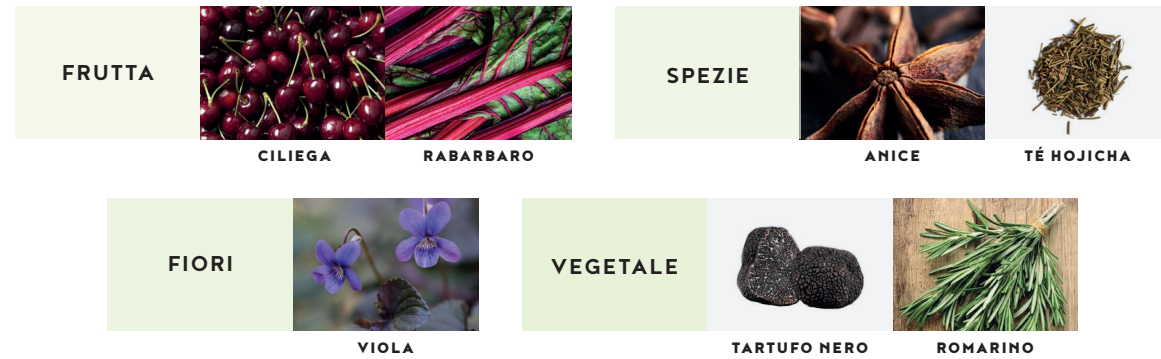
APPLICAZIONI E ASSOCIAZIONI

AMATIKA BLANCHE 35%	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI E GANACHE	GELATI E SORBETTI
TECNICA						

 Applicazione ottimale  Applicazione consigliata

Un profilo aromatico dolce e fruttato

La **dolcezza della mandorla** e le **note di frutta secca** di Amatika Blanche si sposano perfettamente con ciliegia e rabarbaro. Il suo profilo aromatico si esprime pienamente grazie all'associazione con note di violetta, rosmarino o spezie (anice, tè Hojicha...), o addirittura con il tartufo nero!



Rémi Poisson
MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE
ÉCOLE VALRHONA

“ Le note di mandorla dolce e il colore chiaro di Amatika Blanche permetteranno di realizzare magnifiche creazioni di pasticceria classica, vegetale o senza lattosio. Amatika Blanche si integra anche in numerose basi di ricette per aromatizzare le creazioni dei maestri pasticceri. ”



FOCUS SU AMATIKA 46%

Lanciata nel 2021, Amatika 46%, la prima copertura vegetale Pura Origine Madagascar, associa la dolcezza e la cremosità della mandorla alla potenza aromatica di questo cacao pura origine. Con Amatika Blanche 35%, offre la possibilità di realizzare facilmente creazioni vegetali golose e inedite.

AMATIKA 46%



Cacao Puro Madagascar

PROFILO SENSORIALE

CARATTERISTICA PRINCIPALE: CACAO

NOTA MINORE: CEREALI

NOTA PARTICOLARE:
MANDORLE TOSTATE

La texture fondente di Amatika svela note di cacao, mandorle tostate e un pizzico di acidità, che invitano a una pausa golosa nell'atmosfera amena di un giardino del Madagascar.



Immaculada

Frédéric Ban
MAESTRO PASTICCIERE ESPLORATORE
MAISON VALRHONA

CREMOSO VEGETALE AMATIKA 46%

20 g	Fecola di patate	⋮	Mescolare la fecola con 100g di acqua. Scaldare l'acqua e il glucosio a 80°C, aggiungere la miscela acqua-fecola, portare
680 g	Acqua	⋮	a ebollizione per 2-3 minuti. Versare progressivamente il composto caldo sulla copertura sciolta. Mixare il prima possibile
68 g	Glucosio DE60	⋮	per rendere omogenea l'emulsione. Conservare in frigorifero e lasciar cristallizzare per 12 ore.
670 g	AMATIKA 46%	⋮	
1438 g	Peso totale	⋮	

GANACHE MONTATA AMATIKA BLANCHE 35%

720 g	Acqua	⋮	Mescolare una piccola quantità d'acqua con la fecola e la fibra di lino, quindi mettere da parte.
26 g	Fecola di patate	⋮	Scaldare l'acqua a circa 85°C, quindi aggiungere la miscela acqua-fecola-fibra di lino e portare a ebollizione per 1-2 minuti.
11 g	Flaxfiber (fibra di lino)	⋮	Versare gradualmente il composto caldo sulla copertura e il burro di cacao parzialmente fusi.
570 g	AMATIKA BLANCHE 35%	⋮	Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
120 g	Burro di cacao	⋮	Aggiungere la polpa di cocco fredda, quindi mixare nuovamente.
710 g	Polpa di cocco	⋮	Conservare in frigorifero e lasciar cristallizzare per 12 ore.
2157 g	Peso totale	⋮	

BISCOTTO VEGETALE COCCO

570 g	Polpa di cocco	⋮	Mescolare insieme la polpa di cocco, lo zucchero e la noce di cocco grattugiata.
270 g	Zucchero semolato	⋮	Lasciar idratare per 15 minuti.
110 g	Cocco grattugiato	⋮	Aggiungere le polveri setacciate.
9,5 g	Isolato proteico di patata 95%	⋮	Conservare in frigorifero prima della cottura o utilizzare subito.
15 g	Lievito chimico	⋮	
310 g	Mix di farine di ceci, riso, grano saraceno	⋮	
6 g	Sale	⋮	
1290,5 g	Peso totale	⋮	

VOILE AMATIKA BLANCHE 35%

18 g	Zucchero semolato	⋮	Mescolare insieme lo zucchero, la carruba e la kappa.
0,6 g	Gomma di carruba	⋮	Aggiungere il composto all'acqua e portare a ebollizione.
0,6 g	Carragenina kappa	⋮	Versare gradualmente sulla copertura, iniziare l'emulsione con una spatola e renderla omogenea con il mixer.
260 g	Acqua	⋮	Versare immediatamente su una teglia calda (80°C circa) ben piatta.
110 g	AMATIKA BLANCHE 35%	⋮	Inclinare da un lato e dall'altro per livellare il velo su tutta la superficie.
390 g	Peso totale	⋮	Conservare in frigorifero.

NETTARE DI COCCO

31 g	Zucchero semolato	⋮	Mescolare insieme lo zucchero e la iota.
2,45 g	Iota Pro Pannacotta	⋮	Versare a pioggia sulla polpa di cocco fredda.
320 g	Polpa di cocco	⋮	Mixare per rendere omogeneo. Scaldare a 85°C.
353,45 g	Peso totale	⋮	Versare immediatamente su una teglia. Conservare in frigorifero.

PREPARATO DA SPRUZZARE AMATIKA BLANCHE 35%

18 g	Burro di cacao	⋮	Fondere insieme tutti gli ingredienti.
42 g	AMATIKA BLANCHE 35%	⋮	Per un effetto vellutato, utilizzare un composto caldo (40/45°C) e spruzzarlo sull'entremet congelato.
60 g	Peso totale	⋮	

MONTAGIO E FINITURA

Il giorno prima, preparare il cremoso Amatika 46% e la ganache montata Amatika Blanche e cocco.
Il giorno stesso, preparare il biscotto al cocco. Disporre 215g in un cerchio di 14 cm di diametro. Cuocere a 170/180°C per 15/18 minuti. Una volta raffreddato il biscotto, versare 220 g di cremoso Amatika 46% con una tasca con bocchetta. Congelare. Con lo sbattitore dotato di frusta, montare a becco d'uccello la ganache montata Amatika Blanche e cocco. In un cerchio di 16 cm di diametro, posizionare al centro l'inserito biscotto-cremoso, quindi versare intorno la ganache montata Amatika Blanche, avendo cura di non creare bolle d'aria. Lasciare la parte superiore del cerchio, quindi aggiungere di nuovo della ganache per ottenere delle onde. Rifinire il contorno del cerchio per ottenere dei bordi ben definiti. Congelare.
Una volta congelato, sformare e conservare l'entremet.
Mettere una teglia per ganache 40 × 40 cm in forno a 80°C. Realizzare il velo Amatika Blanche, quindi versare immediatamente sulla teglia, inclinare da un lato e dall'altro per livellare. Lasciar raffreddare per 30 minuti prima di tagliare le strisce che decoreranno l'entremet. Con la quantità totale di velo (390 g) è possibile realizzare un velo un po' più spesso e setoso. Realizzare il preparato da spruzzare Amatika 46% o Amatika Blanche 35% secondo i vostri gusti, quindi utilizzare a 40°C con una pistola per ottenere un piacevole effetto velluto. Terminare posizionando delicatamente delle gocce di nettare di cocco sulla parte superiore dell'entremet.

Valrhona: Amatika 46% (28074), Amatika Blanche 35% (43096), Burro di cacao (160)



Abrikado

Baptiste Sirand
MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE
ÉCOLE VALRHONA

SORBETTO A BASE DI BEVANDA DI AVENA

385 g	AMATIKA BLANCHE 35%	:	Mescolare la bevanda di avena, l'inulina e il Gelcrem. Scaldare.
1268 g	Bevanda a base di avena	:	A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio in polvere e destrosio).
71 g	Inulina a freddo	:	A 45°C, incorporare il composto stabilizzante/emulsionante insieme a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).
11 g	Gelcrem caldo	:	A 60°C, versare gradualmente sulla copertura, quindi mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
86 g	Zucchero semolato	:	Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, quindi raffreddare rapidamente il composto a 4°C.
85 g	Glucosio in polvere DE33	:	Lasciar riposare per almeno 4 ore a 4°C.
43 g	Zucchero invertito	:	Mixare e mantecare tra -6 e -10°C.
43 g	Destrosio	:	Congelare a -30°C.
9 g	Stabilizzante combinato	:	Conservare nel congelatore a -18°C.
2000 g	Peso totale	:	

CONFIT DI ALBICOCCHIE IOTA

45 g	Zucchero semolato	:	Mescolare lo zucchero e la iota, quindi versare a pioggia sulla purea di albicocche a 4°C.
2,5 g	Iota Pro Pannacotta	:	Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente.
450 g	Albicocche Flavor cot e Lido in purea 100%	:	Mettere da parte.
497,5 g	Peso totale	:	<i>Suggerimento: si può sostituire l'albicocca con frutti rossi o esotici.</i>

GRANOLA AI PINOLI

25 g	Mandorle bianche tritate	:	Mescolare insieme le mandorle, i pinoli, i fiocchi e lo sciroppo d'acero.
40 g	Pinoli toscani	:	Tostare in forno a 150°C fino a raggiungere un bel colore.
70 g	Fiocchi 5 cereali	:	Aggiungere le albicocche, il fior di sale e il Tadoka.
45 g	Sciroppo d'acero	:	Mettere da parte.
15 g	Albicocche morbide	:	
1 g	Fior di sale	:	
1 g	Tadoka vaniglia	:	
197 g	Peso totale	:	

SOSTITUTO DEGLI ALBUMI

5 g	Isolato proteico di patata 95%	:	Mescolare l'isolato proteico di patata con il Gelcrem a freddo.
10 g	Gelcrem freddo	:	Aggiungere all'acqua e mixare a lungo per legare bene il composto.
150 g	Acqua d'idratazione	:	Lasciar idratare durante la notte. Montare.
165 g	Peso totale	:	

BISCOTTO AI PINOLI

45 g	Farina di mandorle bianche extra fine	:	Mescolare tutti gli ingredienti insieme senza montarli, tranne i pinoli.
165 g	Sostituto degli albumi	:	Stendere su una teglia e cospargere di pinoli.
75 g	Zucchero invertito	:	
175 g	Farina 00	:	
75 g	Zucchero a velo	:	
5 g	Lievito chimico	:	
3 g	Sale	:	
85 g	Olio d'oliva	:	
35 g	Yogurt di soia	:	
35 g	Pinoli toscani	:	
698 g	Peso totale	:	

ALBICOCCHIE ARROSTITE ALLA VANIGLIA

650 g	Albicocche fresche	:	Tagliare le albicocche a metà. Farle rosolare in padella con olio d'oliva.
QB	Olio d'oliva	:	A fine cottura, grattugiare Tadoka sulle albicocche. Mettere da parte.
QB	Tadoka vaniglia	:	
650 g	Peso totale	:	<i>Consiglio: arrostitre le albicocche all'ultimo momento per avere una sensazione di freddo e caldo nel dessert.</i>

MONTAGGIO E FINITURA

QB	AMATIKA BLANCHE 35%	-	QB	Mandorle grezze intere	-	QB	Tadoka vaniglia	-	QB	Crescione di melissa
----	---------------------	---	----	------------------------	---	----	-----------------	---	----	----------------------

Preparare il sifone, il sorbetto, il confit e la granola. Preparare il sostituto dell'albume e poi il biscotto. Stendere il biscotto su metà di un tappetino in silicone di 40×60cm. Cospargere di pinoli e cuocere a 180°C per 12 minuti. Congelare. Con una fustella, ritagliare dei dischi di 5,5cm di diametro. Mettere da parte.
Presentazione: Mettere il composto in un sifone e caricare due volte. Preparare le albicocche arrostite al momento del montaggio. In una ciotola, disporre 20g di confit di albicocca. Disporre 25g di albicocche arrostite. Posizionare un biscotto sopra le albicocche arrostite e aggiungere 8g di croccante intorno al biscotto. Disporre una pallina di gelato sul biscotto e ricoprire con 40g di sifone Amatika. Utilizzando una grattugia microplane, grattugiare una fava di Amatika Blanche, delle mandorle grezze e Tadoka. Con un cornetto, posizionare dei punti di confit di albicocche e dei germogli di crescione di melissa.

Valrhona: Amatika Blanche 35% (43096)

SIFONE AMATIKA BLANCHE 35%

660 g	Latte di mandorle	:	Intiepidire il latte di mandorle e incorporare, con l'aiuto di una frusta, lo zucchero precedentemente mescolato con la pectina.
45 g	Zucchero semolato	:	Portare a ebollizione il tutto, mescolando. Versare gradualmente una parte del latte caldo sulla copertura precedentemente
4 g	Pectina X58	:	sciolta e mescolare con la spatola per creare un nucleo elastico. Continuare a versare il latte, assicurandosi di mantenere la
290 g	AMATIKA BLANCHE 35%	:	stessa texture fino alla fine.
999 g	Peso totale	:	Lasciar cristallizzare la preparazione 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, Valrhona oggi 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.

Grazie alla sua continua mobilitazione e al suo impegno, Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto a gennaio 2020 l'importante certificazione B Corporation®. 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:

bit.ly/AmatikaBlanche35

