

# La tendance végétale

---

**PLUS QU'UN MODE D'ALIMENTATION ET DE VIE, CETTE TENDANCE EST RÉVÉLATRICE DE VÉRITABLES ENGAGEMENTS PRIS PAR VOS CLIENTS.**

---

Vous avez certainement entendu parler, ou expérimenté cette **tendance au végétal**.

Cette consommation plus **responsable** et plus **écologique** vise à minimiser l'impact de l'homme sur son environnement mais elle est surtout pour vous l'occasion de **mettre en avant votre créativité et vos engagements** en travaillant des produits bruts et naturels.

Valrhona vous accompagne pour **diversifier votre offre** avec des créations 100 % végétales !



# Ça arrive chez vous PRENEZ UN TEMPS D'AVANCE

## LE CHOCOLAT VÉGÉTAL, C'EST POSSIBLE

Pour faire un chocolat végétal, il y a des produits à éviter, mais pas de panique, les substituts végétaux sont faciles à trouver !

Ingrédients d'origine animale	Pour des recettes végétales, vous pouvez les remplacer par
Lait	 Boisson végétale à base de soja, coco, amande, riz, avoine, noix...
Beurre	 Huile de coco, beurre de cacao, beurre d'amande...
Crème	 Lait d'avoine + Émulsifiant + Corps gras (huile de coco, beurre d'amande...).
Miel	 Sucre, sirop d'agave, glucose...

## Lexique

**Flexitarien :** Mange parfois de la viande et du poisson mais cherche à consommer des alternatives végétales.

**Végétarien :** Ne mange pas de viande ni de poisson.

**Végétalien :** Ne mange aucun produit d'origine animale (viande, poisson, œuf, lait, miel...).

**Végan :** Plus qu'un mode d'alimentation, le véganisme est un mode de vie sans aucun produit d'origine animale.

 Cela implique aussi de s'interroger sur les origines et la provenance des matières premières...

## POUR ALLER PLUS LOIN

Le « sans » est partout mais le végétal c'est surtout « avec ». Avec plaisir, avec des produits naturels, avec de nouvelles saveurs et surtout avec du savoir-faire. Voici quelques exemples pour vous inspirer :

### DES LÉGUMES AU DESSERT

Mariages audacieux et saveurs inédites, les légumes ouvrent la porte à de nouvelles créations. **Démarquez-vous en créant de nouvelles recettes !**

### LES SUPERS ALIMENTS

**Reconnus pour leur forte teneur en nutriments et en antioxydants**, les super aliments vous permettent d'enrichir vos créations. Alors tentez les baies de goji, la spiruline ou la poudre d'açaï !

## Astuce !

Les réseaux sociaux sont l'outil idéal pour **transmettre votre savoir-faire et vos engagements auprès d'une large communauté**. Postez des photos de vos produits, des étapes de fabrication, des nouveautés ou des innovations que vous proposez et ajoutez des « # » pour optimiser le nombre de vues de vos posts.

**#VEGAN** 75 millions de publications

**#VEGANFOOD** 22 millions de publications

**#VEGGIE** 5,6 millions de publications



# La recette DE LA GANACHE À L'EAU

Calculée pour 1 Cadre 34 cm x 34 cm x 10 mm

## GANACHE À L'EAU MACAÉ 62 %

270 g Eau  
270 g Glucose DE60  
900 g MACAÉ 62%

- > Chauffez l'eau et le glucose à 75/80°C, versez la moitié sur le chocolat en fèves.
- > Mélangez à l'aide d'une maryse et mixez pour parfaire l'émulsion.
- > Coulez la ganache à une température de 34/36°C dans un cadre de 10 mm préalablement collé sur une feuille guitare chablonnée de couverture.
- > Laissez cristalliser 24 à 36 heures à 16/18°C et 60 % d'hygrométrie.
- > Décadrez, chablonnez et détaillez à la forme souhaitée.
- > Terminez la cristallisation et enrobez.



« L'eau intensifie les notes de chocolat et permet de mettre en exergue le profil du chocolat. »

Baptiste Blanc, Chef pâtissier à l'École Valrhona



« Les additifs ne sont pas indispensables, il vaut mieux travailler les équilibrages et amener de la matière grasse ou de l'eau pour vos ganaches végétales. »

Julien Dechenaud, Chocolatier



# Une recette originale DE NICOLAS CLOISEAU

## GANACHE CITRON JAUNE

240 g Jus de pomme  
25 g Zestes de citron de Menton bio  
35 g Fibres de chicorée  
450 g **MAÎTRE CHOCOLATIER 56 %**  
100 g **EXTRA BITTER 61 %**  
100 g Glucose DE60  
10 g **Beurre de cacao**  
30 g Huile de noisette raffinée  
2 g Arôme naturel de citron jaune  
30 g Jus de citron de Menton bio  
10 g Concentré de citron jaune

- > Réalisez une infusion de 8 minutes des zestes de citron dans le jus de pomme.
- > Filtrez et laissez refroidir.
- > Réalisez un beurre pommade avec le beurre de cacao et l'huile.
- > Diluez la fibre dans le jus de pomme infusé puis portez à 70 °C.
- > Versez progressivement le mélange sur les couvertures hachées tout en mélangeant afin de créer une émulsion.
- > Ajoutez le glucose puis le beurre puis mélangez à nouveau pour obtenir une masse à 31 °C.
- > Terminez le mélange en incorporant le mélange jus, concentré et arôme.
- > Coulez, détaillez et enrobez comme à votre habitude.