

Weihnachten 2023

Ein
märchenhaftes
Weihnachtsfest
mit Valrhona

Weihnachtskollektion 2023

Feine Pralinen

Für die Weihnachtszeit enthüllt Valrhona eine märchenhafte Welt

Das Universum dieser neuen limitierten Edition wurde von dem französischen Künstler Vincent Mahé entworfen. Er lässt sich von der Natur inspirieren und zeichnet gerne Tiere in ihrer natürlichen Umgebung. Mit dem Stift scheint er sie zum Leben zu erwecken. Durch die Verwendung klarer Linien und dezent strukturierter Flächen gelingt es dem Künstler, eine friedliche und zugleich warme Szenerie zu erschaffen.

Diese märchenhafte Umgebung, in der die friedvolle Natur wieder zu ihrem Recht kommt, hat Valrhona ausgewählt, um die neue Kollektion für die Weihnachtszeit 2023 zu illustrieren.

Die edlen Schachteln enthalten eine Auswahl feiner Schokoladen mit intensiven und köstlichen Aromen, die Groß und Klein begeistern wird. Eine Variation an Schokoladen-Spezialitäten für gemeinsame Genussmomente.



Eine neue Weihnachtskollektion für die Fans aussergewöhnlicher Schokoladen in limitierter Edition

ADVENTSKALENDER „24 KÖSTLICHE TAGE“



Adventskalender 170g
Empfohlener Verkaufspreis:
22,90 € inkl. MwSt.

Dieser Adventskalender, der mit Valrhona-Schokolade bestückt ist, sorgt vor Weihnachten für einen besonders köstlichen Countdown. Hinter jedem Türchen verbirgt sich eine leckere Überraschung: Mandeln und Haselnüsse umhüllt von Vollmilchschokolade oder Blond Dulcey, Croustibilles aus dunkler Schokolade oder Vollmilchschokolade Caramélia 36%, Weihnachtsfiguren aus dunkler Schokolade Caraïbe 66% oder weißer Schokolade Ivoire 35%, Pralinen mit Mandel-Haselnuss-Praliné oder nussig-knackigem Praliné, Täfelchen aus dunkler Schokolade Guanaja 70% oder Mini-Tafel aus Vollmilchschokolade Jivara 40%.

So können Sie sich die Wartezeit bis Weihnachten versüßen und jeden Tag eine schokoladige Leckerei entdecken.

NEU SCHACHTEL MIT SCHOKOLADENTALERN



80-g-Schachtel
Empfohlener Verkaufspreis:
13 € inkl. MwSt.

Als diesjährige Neuheit hat Valrhona eine Schachtel kreiert, die mit 14 ebenso feinen wie köstlichen Schokoladentalern gefüllt ist. Die Taler sind rund, glatt und lecker und in zwei Versionen erhältlich. Für Freunde und Freundinnen dunkler Schokolade gibt es die ikonische Guanaja 70%, Liebhaber und Liebhaberinnen von Vollmilchschokolade lockt eine Version aus Milchschokolade mit Pekannüssen.

Ganz nach Geschmack einfach reinbeißen oder auf der Zunge zergehen lassen.

ZUBEREITUNG FÜR HEIßE SCHOKOLADE



250-g-Packung
Empfohlener Verkaufspreis:
13,50 € inkl. MwSt.

Trinkt man diese Zubereitung für heiße Schokolade mit fein geriebener Kalingo 65%, einer herkunftstreuen Schokolade aus Grenada, werden Kindheitserinnerungen wach. Die fruchtigen und vanilligen Noten verwöhnen den Gaumen und hinterlassen einen intensiven und köstlichen Geschmack. Die Textur der Zubereitung ist ideal zum Mischen mit warmer Milch und das Getränk verspricht Groß und Klein gemütliche Momente.

Eine Idee für ein Feinschmeckerrezept befindet sich auf der Rückseite der Packung.

BALLOTIN-SCHACHTEL



Ballotin-Schachtel 230 g
Empfohlener Verkaufspreis:
30 € inkl. MwSt.

Diese Ballotin-Schachtel mit feiner Schokolade macht sich unter dem Weihnachtsbaum ebenso wie am Ende eines Festmahls in der Tischmitte gut. Sie enthält eine abwechslungsreiche Auswahl an Ganaches, Pralines, kandierten Orangenschalen und anderen schokoladigen Köstlichkeiten.

Lassen Sie sich bei jedem Griff in die Schachtel von außergewöhnlichen Aromen überraschen.

SCHACHTEL WEIHNACHTLICHE KÖSTLICHKEITEN



140-g-Schachtel
Empfohlener Verkaufspreis:
13,50 € inkl. MwSt.

Tannenbäume, Schneemänner oder Weihnachtskugeln: Diese Schokoladen mit ihren weihnachtlichen Formen eignen sich perfekt als Dekor für eine Biskuit- oder Cremerolle, zieren eine Festtafel oder werden einfach so vernascht. Die Weihnachtlichen Köstlichkeiten gibt es in drei Versionen: dunkle Schokolade Caraïbe 66%, Vollmilchschokolade Caramélia 36% und Blond Dulcey.

Ein köstliches und verspieltes Sortiment, das Groß und Klein begeistern wird.

GESCHENKPACKUNG „WEIHNACHTSKOLLEKTION“



150-g-Geschenckpackung
Empfohlener Verkaufspreis:
24 € inkl. MwSt.

Eine Geschenkpackung, um die schönsten Kreationen von Valrhona zu entdecken. Ein ideales Geschenk, das Schokoladenliebhaber und -liebhaberinnen begeistern wird. Eine Auswahl feiner Schokoladen mit einzigartigen aromatischen Noten: Zimtganache, Ganache mit Cassisgeschmack, Praliné mit weißer Schokolade Ivoire, Ganache aus dunkler Schokolade Macaé 62% und nussiges Mandel-Haselnuss-Praliné.

Ein Versprechen gemeinsamer, fröhlicher und köstlicher Momente.



Produkte und Geschenkpackungen erhältlich ab Oktober im Feinkostgeschäft und unter valrhona-collection.de

Ein Rezept für die Weihnachtszeit

Für die Weihnachtszeit bietet Valrhona ein Rezept für einen, dem Lebkuchen ähnlichen Gewürzkuchen. Mit den betörenden Gewürzen beschwört dieser leckere Seelenröster sofort die gemütliche Atmosphäre der Adventszeit herauf. Das Rezept bietet auch Gelegenheit, Oriado 60% (wieder) zu entdecken: Bei dieser außergewöhnlichen dunklen Bio-Schokolade handelt es sich um eine Assemblage aus Grand-Cru-Schokoladen von Valrhona aus der Dominikanischen Republik und Peru. Sie überzeugt mit einem subtilen Gleichgewicht zwischen den Aromen reifer Früchte und zarter Säure. Darüber hinaus besteht Oriado ausschließlich aus besten biologischen Rohstoffen aus fairem Handel (Fairtrade-/Max-Havelaar-zertifiziert und aus biologischer Landwirtschaft).

Das Rezept für diesen Gewürzkuchen ist dank der Tipps der Küchenchefs der École Gourmet Valrhona für Hobbybäcker und -bäckerinnen aller Niveaus geeignet.

Ein Kuchen für gemeinsame Momente mit der Familie oder mit Freunden, der die Freude am adventlichen Kaffeetrinken mit einem leckeren Kuchen wieder aufleben lässt.



Cake nach Lebkuchenart

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 1 Lebkuchen

Schwierigkeitsgrad: 🍪🍪🍪

Am Vortag:
Teig für Lebkuchen-Cake
Ganache mit ORIADO 60%

Am Zubereitungstag:
Stieleis-Glasur
ORIADO 60%

Benötigte Utensilien:
Kastenform 7 x 20 x 5 cm
Stabmixer

GEWÜRZKUCHEN

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: 12 Stunden
Backzeit: 40 Minuten
Gefrierzeit: 1 Stunde

60 g Roggenmehl
70 g Weizenmehl T812
7 g Backpulver
2 g Lebkuchengewürz
2 g Salz
20 g Vollmilch
25 g Sahne
135 g Kastanienhonig Butter
70 g Ei
56 g Kandierte
65 g Orangenstückchen

Roggenmehl, Weizenmehl, Gewürzmischung und Hefe zusammen sieben.
Die Eier mit dem Kastanienhonig vermischen. Anschließend die Milch, die Sahne, die geschmolzene Butter und die kandierten Orangenstückchen hinzufügen.
Nach und nach die gesiebten pulverförmigen Zutaten unter ständigem Rühren hinzufügen.
Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form gießen. Mit Frischhaltefolie bedecken und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Bei 160 °C 40 Minuten lang backen.
Den Kuchen aus der Form nehmen und auf der Seite abkühlen lassen, damit er seine Form behält. Etwa 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen. So kann man die Glasur leichter auf dem Kuchen verteilen.

STIELEIS-GLASUR ORIADO 60%

Zubereitungszeit: 10 Minuten

60 g Schokolade ORIADO 60%
70 g Traubenkernöl
7 g Gehackte, geröstete Haselnüsse

ORIADO 60% bei 45 °C schmelzen und das Traubenkernöl sowie die gehackten, gerösteten Haselnüsse hinzugeben. Vermischen. Diese Glasur bei 35 °C verwenden.

GANACHE ORIADO 60%

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Ruhezeit: 12 Stunden

60 g Sahne
70 g Schokolade ORIADO 60%

Die Schokolade **ORIADO 60%** schmelzen.
Die Sahne erwärmen und ein Drittel davon über die geschmolzene Schokolade gießen.
Kräftig mit einem Teigschaber verrühren, damit ein elastischer Kern entsteht. Das zweite Drittel dazugeben und ebenso verfahren.
Dann das letzte Drittel nach der gleichen Methode einarbeiten.
Mit einem Stabmixer mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
Idealerweise 12 Stunden kalt stellen.
2 Spritzbeutel befüllen: einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle mit einem Durchmesser von 12 mm sowie einen Spritzbeutel mit einer geriffelten Tülle mit einem Durchmesser von 10 mm.

ANRICHTEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Ruhezeit vor dem Verzehr: mindestens 3 Stunden

Den gefrorenen Cake in die Stieleis-Glasur tauchen. Die Ganache auf dem Kuchen auftragen. Mit Schokosplittern, Orangenschalen, Anissternen usw. verzieren. Dieser Lebkuchen-Cake ist mindestens 3 Stunden nach seiner Zubereitung bei Raumtemperatur zu genießen.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Der Honig sorgt für eine weiche Textur, weshalb man den Kuchen wunderbar einfrieren kann.
Dieses Rezept kann je nach Pâtisserie-Niveau modifiziert werden. Dieser Lebkuchen lässt sich ganz einfach zubereiten. Die Stieleis-Glasur ORIADO 60 % sorgt für mehr Komplexität. Letztlich ist das Auftragen der Ganache der schwierigste Teil dieses Rezepts – schwierig, aber nicht unmöglich.

Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt. Mit seinen Mitstreitern, den Küchenchefs und den Kakaoproduzenten, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schöнем Gutes tun kann.

Der Aufbau direkter und langfristiger Beziehungen zu den Produzenten, die Suche nach der nächsten Schokoladen-Innovation und der Austausch von Know-how sind alltägliche Impulse für Valrhona. An der Seite der Küchenchefs unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Patissiers auf der Suche nach Einzigartigkeit dabei, die Grenzen der Kreativität ständig weiter zu verschieben.

Dank seines kontinuierlichen Engagements ist es Valrhona im Januar 2020 gelungen, die sehr anspruchsvolle Zertifizierung als B Corporation® zu erhalten. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie „Live Long“, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzenten, Mitarbeiter, die Handwerker des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber zu entwickeln.

Wer sich für Valrhona entscheidet, engagiert sich für eine verantwortungsvolle Schokolade. Die 100-prozentige Rückverfolgung des Kakaos bis zu unseren Produzenten gibt die beruhigende Gewissheit über die Herkunft des Kakaos, die Menschen, die ihn geerntet haben und die guten Bedingungen, unter denen er produziert wurde. Wer sich für Valrhona entscheidet, entscheidet sich für eine Schokolade, die Menschen und Umwelt respektiert.

www.valrhona.com

Ansprechpartner Presse:

KERN.

Wiesenstraße 23 - 60385 Frankfurt am Main

T. +49 (0)69 6500 8865

M. hello@kern.consulting

Link zum Herunterladen von Bildmaterial:

<https://bit.ly/valrhonanoel2023>

