



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Ground chocolate

BEVANDE AL CIOCCOLATO: UNA NUOVA ESPERIENZA

Ground chocolate

Bevande al cioccolato: una nuova esperienza

Valrhona reinventa il mondo delle bevande al cioccolato con due cioccolati fondenti finemente lavorati, pronti all'uso. Sorprendete i vostri clienti offrendo loro tutta la cremosità e la ricchezza aromatica di una copertura di cioccolato, in una bevanda. Questi due grands crus pura origine, il cui cacao è tracciato al 100%, sono un invito a viaggiare.



COLLABORAZIONE CLIENTI E SELEZIONE DEI GROUND CHOCOLATE

Valrhona ha voluto collaborare con i suoi clienti e ha lavorato con due esperti complementari nel mondo delle bevande e del cioccolato. **Quentin Jacquemaire**, barista formatore presso la torrefazione del caffè Coutume a Parigi e **Craig Alibone**, maestro pasticcere inglese che ha aperto la sua sala da tè a Bodø in Norvegia.

Dopo aver assaggiato e lavorato con diversi cioccolati Valrhona grattugiati, Craig Alibone e Quentin Jacquemaire hanno scelto all'unanimità i cioccolati pura origine Ghana e pura origine Grenada come loro preferiti. Ecco come Valrhona li ha selezionati per la sua gamma di Ground chocolate.

Un invito alla creatività

Il Ground chocolate è un invito alla creatività e a rinnovarsi su una preparazione come la bevanda al cioccolato per sorprendere e offrire nuove esperienze. Potete aggiungere un tocco di genuinità anche ai vostri biscotti, gelati, pasticcerie e snack grazie al formato grezzo del Ground chocolate.





GROUND CHOCOLATE FONDENTE PURA ORIGINE GHANA

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 3 kg Codice: 47814

Campione 80 g Codice: 47811

COMPOSICIÓN

Cacao (materia secca): 68% MG: 41% Zucchero: 31%

INGREDIENTI

Fave di cacao del Ghana, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia. Latte (prodotto in uno stabilimento che utilizza latte). Può contenere glutine, frutta a guscio, uova e soia.

TMC*

14 mesi

CONSERVAZIONE

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

*Termine minimo di conservazione, calcolato in base alla data di produzione



GROUND CHOCOLATE FONDENTE PURA ORIGINE GRENADA

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 3 kg Codice: 47813

Campione 80 g Codice: 47810

COMPOSICIÓN

Cacao (materia secca): 65% MG: 39% Zucchero: 34%

INGREDIENTI

Fave di cacao di Grenada, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, vaniglia. Latte (prodotto in uno stabilimento che utilizza latte). Può contenere glutine, frutta a guscio, uova e soia.

TMC*

14 mesi

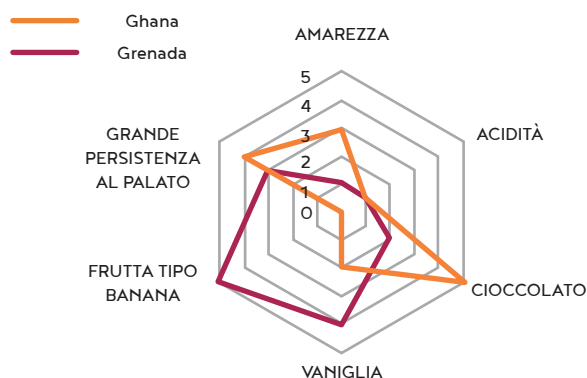
CONSERVAZIONE

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

*Termine minimo di conservazione, calcolato in base alla data di produzione



I PROFILI AROMATICI DELLE DUE REFERENZE INTERPRETATI IN
BEVANDA CON LATTE VACCINO



APPLICAZIONI

GROUND CHOCOLATE

DECORAZIONE /
DA COSPARGERE

RIPIENI

BEVANDA

STRACCIATELLA

TECNICA



Applicazione ottimale



Applicazione consigliata

“Quello che mi piace è che si
possono offrire due bevande al
cioccolato con diverse identità
aromatiche.”

Quentin Jacquemaire,
barista formatore

Ricette di base

AL LATTE VACCINO

30 g GROUND CHOCOLATE
20 g Acqua
100 g Latte intero UHT

ALLA BEVANDA VEGETALE ALL'AVENA

30 g GROUND CHOCOLATE
20 g Acqua
120 g Bevanda vegetale all'avena

ALL'ACQUA

30 g GROUND CHOCOLATE
100 g Acqua

Ricette creative



CIOCCOLATA CALDA PRALINÉ ALLA NOCCIOLA



UNA CREAZIONE DI

Craig Alibone

Craig Alibone utilizza uno shaker per le sue ricette. Questa ricetta può essere anche eseguita con un lancia vapore.

SPUMA DI PRALINÉ ALLA NOCCIOLA

160 g GROUND CHOCOLATE Sciogliere il Ground chocolate a
300 g Panna bagnomaria e incorporare la panna
60 g PRALINÉ ALLA NOCCIOLA poi il praliné alla nocciola.
CARAMELLATO 50% Versare direttamente in un sifone e
caricare 1 cartuccia N20.

CIOCCOLATA CALDA

25 g GROUND CHOCOLATE GHANA Mettere nello shaker il Ground
10 g PRALINÉ ALLA NOCCIOLA chocolate, il praliné alla nocciola e il
CARAMELLATO 50% fior di sale.
QB Fior di sale Scaldare il latte e l'acqua a 70°C
100 g Latte intero UHT o bevanda vegetale all'avena quindi versare nello shaker.
20 g Acqua Agitare bene lo shaker.
QB Spuma di praliné alla nocciola Filtrare la miscela nel contenitore
scelto per la degustazione.
Aggiungere la spuma di praliné
alla nocciola sulla cioccolata calda
prima di servire.



Ritrovate qui le ricette creative.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA - Viale Achille Papa, 30 - 20149 Milano - ITALIA - www.valrhona.com
Servizio Clienti Italia: +39 02 317336 - servizioclienti@valrhona-selection.com