



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

# Amatika 46%

QUANDO LA GOLOSITÀ DIVENTA VEGANA



# Amatika 46 %

## Cioccolato Vegano

Scoprite il 1° Grand Cru vegano nato nel cuore delle piantagioni del Madagascar. Un cioccolato di copertura 46% che unisce la dolcezza e la cremosità delle mandorle al potere aromatico del puro cacao del Madagascar. Gusto e consistenza impareggiabili per soddisfare le esigenze e la creatività dei maestri pasticciere e degli artigiani di tutto il mondo.

## LA PASTICCERIA VEGANA: UN NUOVO MONDO



### SANA

La pasticceria vegana privilegia gli ingredienti naturali, vegetali e stagionali. Limita gli ingredienti di origine animale, spesso ricchi di grassi (uova, panna, burro, latte) a favore di ingredienti naturali e tende ad utilizzare prodotti provenienti da agricoltura biologica.

### DISINIBITA E AUDACE

Audace e decisamente moderna, la pasticceria vegana osa con sapori freschi e colori naturali.

### CONSAPEVOLE

Tuteliamo il pianeta e le sue risorse adattando il nostro modo di consumare.

### ACCESSIBILE

È destinata a diversi regimi alimentari, con la speranza che tutti possano riscoprire il piacere della pasticceria.

### GOLOSA

Vegano non significa insapore o inodore. Al contrario, la pasticceria vegana può essere molto gustosa e dare spazio a una nuova forma di creatività.

Amatika 46% è pienamente in linea con questa tendenza vegana golosa, accessibile e responsabile, grazie al suo profilo sensoriale unico che ricorda l'esperienza di degustazione di un cioccolato, del latte e del puro cacao del Madagascar.

### LA PASTICCERIA VEGANA NON È SOLO PER VEGETARIANI E VEGANI.

Con target molto diversi e un'offerta ancora limitata, potrebbe rivelarsi un segmento di mercato molto interessante per il vostro business! Potete scegliere come target tutti coloro che hanno scelto di diminuire i prodotti di origine animale nella loro dieta, gli intolleranti alle uova e tutti i buongustai alla ricerca di nuove esperienze sensoriali.

## LE ALTERNATIVE VEGANE

Rivisitare le vostre creazioni togliendo uova, burro e latte è una vera sfida. La vostra conoscenza dei prodotti è essenziale, poiché ognuno ha le sue specificità e le quantità sono fondamentali per ottenere la consistenza e il gusto desiderati. Non tutti gli ingredienti possono essere sostituiti, ma ecco alcuni consigli per rendere le vostre ricette vegane. Abbiate cura di selezionare ingredienti derivati da processi sostenibili!

### ALTERNATIVE AL LATTE E ALLA PANNA

#### 1. LE BEVANDE VEGETALI DERIVATE DA PROCESSI SOSTENIBILI

Bevande a base di:

- Cocco
- Miglio
- Soia
- Mandorla
- Avena

#### 2. LE ALTRE ALTERNATIVE

- Tofu seta
- Budini a base di riso, budini a base di soia, fermentata o no.
- Specialità culinaria a base di cocco.

### ALTERNATIVE ALLE UOVA

#### 1. I SUCCHI DI SEMI OLEAGINOSI

- Aquafaba (succo di ceci)
- Acqua di ammollo dei semi di chia e degli anacardi

#### 2. LE PROTEINE REIDRATATE COME SOSTITUTO DELL'ALBUME

- Proteina di soia
- Fecola di patate
- Proteine di piselli

#### 3. LE ALTRE ALTERNATIVE

- Purea di mandorla
- Farina di lupino
- Farina di forza

### ALTERNATIVE AL BURRO

#### 1. FRUTTA E VERDURA

- Banane
- Carota
- Avocado
- Mela
- Pera
- Mela cotogna

#### 2. I SEMI OLEAGINOSI

- Purea di mandorla
- Purea di anacardo
- Purea di sesamo

#### 3. GLI OLII

- L'olio di cocco
- L'olio di vinaccioli
- L'olio d'oliva
- L'olio di lino
- L'olio di palma (derivato da processi sostenibili)



## PROFILO SENSORIALE



### CARATTERISTICA PRINCIPALE:

NOTE DI CACAO

NOTA MINORE: CEREALI

NOTA PARTICOLARE: MANDORLA TOSTATA

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.



### CONFEZIONAMENTO

Blocco 3 kg      Codice: 28074  
Campione 50g      Codice: 31968

### COMPOSIZIONE

Cacao 46% min.      Grassi 43%      Zucchero 39%

### INGREDIENTI

Fave di cacao del Madagascar, zucchero, burro di cacao, **mandorle** in polvere 16,1%, emulsionante (lecitina di girasole), estratto naturale di vaniglia.

### TMC\*

12 mesi

### CONSERVAZIONE

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

\* termine minimo di conservazione a contare dalla data di produzione

### CURVA DI TEMPERAGGIO

T1 (40/45°C)	T2 (27/28°C)	T3 (30/31°C)
FUSIONE	CRISTALLIZZAZIONE	LAVORO MANUALE

### APPLICAZIONI E ASSOCIAZIONI

AMATIKA 46%	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSO E GANACHE	GELATI E SORBETTI
TECNICA	○	○	○	○	●	○

● Applicazione ottimale    ○ Applicazione consigliata

#### AROMI



Fiore d'arancio

Grand Marnier

Gelsomino

#### FRUTTA



Banana

Scorze di limone

Pesca

#### FRUTTA SECCA



Pasta di mandorle

### AMATIKA 46% È CERTIFICATO VEGANO DALL'ASSOCIAZIONE VEGETARIANA FRANCESE.

Questa certificazione garantisce l'assenza di utilizzo di prodotti di origine animale nella sua composizione e in tutte le fasi della sua produzione.



# Gli Essenziali

▷ Vegani ▷



## CREMOSO VEGANO AMATIKA

### CREMOSO VEGANO AMATIKA 46%

400g	Bevanda a base di avena	Mescolare lo zucchero, la lola e il Natur Emul.
5g	Zucchero semolato	Aggiungere alla bevanda di avena e portare il tutto a ebollizione.
4g	Iota Pro Pannacotta	Versare gradualmente una parte del liquido caldo sopra il cioccolato e l'olio di cocco e mescolare per iniziare l'emulsione.
1,5g	Natur Emul	Versare il resto del liquido e continuare a mescolare per perfezionare l'emulsione e ottenere una bella consistenza cremosa.
250g	AMATIKA 46%	Lasciar cristallizzare in frigorifero.
30g	Olio di cocco	

## MOUSSE VEGANA AMATIKA

### BASE DA MONTARE 3% PROTEINA DI PATATA

7g	Isolato proteico di patata 80%	Mescolare la polvere di isolato proteico di patata con il Gelcrem a freddo.
210g	Acqua di idratazione	Aggiungere all'acqua e mescolare a lungo per legare bene il composto.
12g	Gelcrem freddo	Lasciare idratare durante la notte.
		Montare. Questa ricetta può sostituirsi dall'albume.

### MOUSSE VEGANA

260g	Bevanda a base di avena	A freddo mescolare il Natur Emul con la bevanda a base di avena e riscaldare a 80°C.
2,5g	Natur Emul	Sciogliere l'olio di cocco e aggiungerlo al cioccolato.
330g	AMATIKA 46%	Versare 1/3 del liquido caldo sul cioccolato e l'olio di cocco e avviare l'emulsione servendosi di una spatola.
40g	Olio di cocco deodorato	Aggiungere il resto del liquido in due tempi e finire il composto utilizzando un frullatore per perfezionare l'emulsione.
230g	Base da montare 3% proteina di patata 80%	Pesare la base e montare il tutto con uno sbattitore usando una frusta.
30g	Inulina a freddo	Non appena il composto diventa spumoso, aggiungere gradualmente l'inulina a freddo mescolata allo zucchero fino ad ottenere una consistenza simile agli albumi montati.
30g	Zucchero semolato	Verificare la temperatura della ganache a 42/45°C e mescolare con una piccola parte del preparato montato.
		Aggiungere il resto e finire di mescolare delicatamente.
		Conservare nel congelatore.

## MOUSSE VEGANA AMATIKA E COCCO

### BASE INGLESE VEGANA

880g	Bevanda a base di avena	Mescolare insieme l'amido e lo zucchero. Fare intiepidire il latte di avena e aggiungere il composto di zucchero e amido.
29g	Amido di mais	Cuocere fino a 95°C.
68g	Zucchero semolato	Filtrare e mixare.
		Nota: Utilizzare un latte d'avena al 14%

### MOUSSE VEGANA AMATIKA E COCCO

880g	Base inglese vegana	A poco a poco versare la base inglese vegana calda e filtrata sulla copertura Amatika sciolta.
1600g	AMATIKA 46%	Montare la crema di cocco.
1300g	Crema di cocco (17% M.G.)	Mixare e quando il composto è a 32/35°C, aggiungere la crema di cocco montata. Utilizzare immediatamente.

## GLASSATURA MORBIDA AMATIKA E COCCO

### GLASSATURA MORBIDA AMATIKA E COCCO

750g	AMATIKA 46%	Scaldare la crema di cocco.
450g	Crema di cocco (17% M.G.)	Mescolare gradualmente con il cioccolato e il burro di cacao precedentemente sciolto.
50g	Burro di cacao	Scaldare l'absolu con la quantità di acqua indicata, fino a ebollizione.
1200g	Nappage absolu cristal	A 40°C, aggiungere al composto di base. Mixare il tutto.
50g	Acqua	Lasciar cristallizzare per 24 ore in frigorifero prima dell'utilizzo.
		Scaldare gradualmente, quindi mixare per rimuovere quante più bolle d'aria possibile.
		Utilizzare a 30/35°C.

## GELÉE AMATIKA

### GELÉE AMATIKA 46%

600g	Bevanda a base di avena	: Mescolare lo zucchero e la pectina Acid Free.
20g	Zucchero semolato	: Intiepidire la bevanda a base di avena e incorporare con l'aiuto di una frusta il composto di zucchero e pectina.
4g	Pectina Acid Free	: Far bollire mescolando.
250g	AMATIKA 46%	: Versare gradualmente sull'Amatika 46% parzialmente fuso e mescolare con la spatola per creare un nucleo elastico, segno di un'emulsione avviata.
		: Continuare a versare il composto caldo, assicurandosi di conservare questa emulsione fino alla fine.
		: Lasciare raffreddare (30/35°C) e versare.
		: Attenzione, questa gelée non può essere congelata.

## GANACHE DA QUADRO AMATIKA (CALCOLATA PER 1 QUADRO 34 CM/10 MM)

### GANACHE DA QUADRO AMATIKA 46%

475g	Bevanda a base di avena	: Scaldare e portare a ebollizione la bevanda di avena con il glucosio e il Natur Emul.
30g	Glucosio DE60	: Lasciare raffreddare a 60/65°C, versarne metà sopra il cioccolato e l'olio di cocco.
4,5g	Natur Emul	: Mescolare con il frullatore, aggiungere il resto del liquido e mixare a lungo per perfezionare l'emulsione.
897g	AMATIKA 46%	: Versare la ganache ad una temperatura di 32/34°C in un quadro precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito di copertura.
45g	Olio di cocco deodorato	: Lasciare cristallizzare per 24-36 ore a 16/18°C e 60% di igrometria.
		: Rimuovere il quadro, chablonare e ritagliare della forma desiderata.
		: Finire la cristallizzazione (se necessario) e rivestire.

Allergeni: Avena, mandorla.

Se desiderate comunicare gli allergeni, non dimenticate di menzionare quelli presenti negli ingredienti dei prodotti utilizzati.

# Gli Essenziali

## Classici

Grazie alle sue note di cereali e mandorle tostate, Amatika 46% saprà sorprendervi anche con delle creazioni non vegane. Scoprite qui le dosi per la Namelaka e la mousse al cioccolato leggera.

## NAMELAKA

### NAMELAKA AMATIKA 46%

200g	Latte intero UHT	: Portare a ebollizione il latte, aggiungere la gelatina reidratata.
400g	Panna UHT 35%	: Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
280g	AMATIKA 46%	: Mixare appena possibile per perfezionare l'emulsione.
4g	Gelatina	: Aggiungere la panna fredda e mescolare di nuovo.
20g	Acqua d'idratazione	: Lasciar cristallizzare in frigorifero.

## MOUSSE DI CIOCCOLATO LEGGERA

### MOUSSE DI CIOCCOLATO LEGGERA AMATIKA 46%

500g	Latte intero UHT	: Scaldare il latte e aggiungere la gelatina reidratata.
1000g	Panna UHT 35%	: Versare gradualmente il latte caldo sul cioccolato parzialmente fuso, avendo cura di emulsionare la miscela.
560g	AMATIKA 46%	: Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
7g	Gelatina	: Verificare la temperatura (31-34°C), versare sulla panna montata a spuma.
35g	Acqua d'idratazione	: Versare immediatamente.
		: Congelare.
		: La temperatura ideale di degustazione per questa mousse è di 4/6°C.

Allergeni: Mandorla, latte, panna.

Se desiderate comunicare gli allergeni, non dimenticate di menzionare quelli presenti negli ingredienti dei prodotti utilizzati.



+ *La parola dello chef* +

**Martin BOUTRY**  
CHEF PASTICCIERE

Amatika è la nuova alternativa vegana ai cioccolati fondenti.  
Il vantaggio è che può essere utilizzato anche come un cioccolato non vegano.  
Che venga utilizzato in creazioni vegane o meno, la sua nota alle mandorle tostate apporta golosità alle creazioni.

# Xobaco

Rémi Poisson



## BISCOTTO ALLA BANANA VEGANO

1000g	Banane	:	Nella planetaria, mixare le banane con l'olio di
260g	Olio di vinaccioli	:	vinaccioli, il baccello di vaniglia raschiato e la pasta
3g	Baccello di vaniglia	:	di mandorle.
1000g	Pasta di mandorle di Provenza 50%	:	Aggiungere la farina setacciata, il lievito chimico e
220g	Farina 00	:	le mandorle in polvere.
13g	Lievito chimico	:	Montare il tutto per 5 minuti nella planetaria.
160g	Mandorle bianche in polvere	:	Su un foglio di silicone, stendere 1300g per quadro
		:	e cuocere per circa 25 minuti a 155°C.

## STREUSEL MANDORLA

120g	Farina di mandorle bianche	:	Mescolare le mandorle in polvere, lo zucchero di canna, la farina di riso e il fior di sale.
120g	Zucchero di canna	:	Sciogliere l'olio di cocco a circa 40°C e aggiungere l'acqua a 40°C.
110g	Farina di riso	:	Mescolare il tutto.
2g	Fior di sale	:	Distribuire uniformemente su una teglia rivestita con tappetino microforato.
100g	Olio di cocco deodorato	:	Cuocere a 150°C fino ad ottenere un colore dorato caldo.
30g	Acqua	:	

## SABLÉ PRESSATO VEGANO MANDORLA E COCCO

450g	Streusel Mandorla	:	Sbriciolare lo streusel, quindi aggiungere il cioccolato fuso e il pralinato.
150g	AMATIKA 46%	:	
75g	Pralinato mandorle 55% e cocco	:	

## COMPOSTA DI BANANA AL RUM

50g	Zucchero semolato	:	Caramellare la quantità più grande di zucchero.
480g	Banane	:	Decuocere con le banane precedentemente mixate e la polpa di frutto della passione tiepida.
170g	Polpa di frutto della passione	:	A 40°C, aggiungere la quantità più piccola di zucchero mescolata con la pectina NH.
25g	Zucchero semolato	:	Aggiungere i baccelli di vaniglia incisi e poi l'amido di mais.
12g	Pectina NH	:	Cuocere fino a ebollizione e finire aggiungendo il rum.
2g	Baccello di vaniglia	:	
50g	Amido di mais	:	
25g	Rum	:	

## BASE INGLESE VEGANA

30g	Amido di mais	:	Mescolare l'amido con lo zucchero.
70g	Zucchero semolato	:	Fare intiepidire il latte di avena e aggiungere il composto di zucchero e amido.
880g	Bevanda a base di avena	:	Cuocere fino a 95°C. Filtrare e mixare.
		:	Nota: Utilizzare un latte di avena al 14%

## MOUSSE VEGANA AMATIKA E COCCO

880g	Base inglese vegana	:	Quando la base inglese vegana è calda e filtrata, versarla gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
1600g	AMATIKA 46%	:	Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
1300g	Crema di cocco (17% M.G.)	:	Quando il composto è a 32/35°C, aggiungere la crema di cocco montata.
		:	Utilizzare immediatamente.

## GLASSATURA MORBIDA AMATIKA E COCCO

450g	Crema di cocco (17% M.G.)	:	Scaldare la crema di cocco.
750g	AMATIKA 46%	:	Mescolare gradualmente con il cioccolato e il burro di cacao precedentemente sciolto.
50g	Burro di cacao	:	Scaldare l'absolu con la quantità di acqua indicata, fino a ebollizione.
1200g	Absolu Cristal nappage neutro	:	A 40°C, aggiungere al composto di base.
120g	Acqua	:	Mixare il tutto. Lasciar cristallizzare per 24 ore in frigorifero prima dell'utilizzo.
		:	Riscaldare gradualmente, quindi mixare per rimuovere quante più bolle d'aria possibile.
		:	Utilizzare a 30/35°C.

## MONTAGGIO E FINITURA

Preparare lo streusel vegano, pesarne 80g per cerchio di 14 cm di diametro, stenderlo e lasciarlo cristallizzare in frigorifero. Preparare il biscotto e la composta di banana. Tagliare 16 dischi di 14 cm di diametro. Stendere su ciascun disco 45g di composta di banane. Sovrapporre due dischi di biscotto alla banana e composta per creare un inserto. Congelare.

### Montaggio:

Preparare la mousse vegana e versarne 270g in dei cerchi di 16 cm di diametro. Aggiungere l'inserto. Aggiungere 100g di mousse e terminare il tutto aggiungendo il croccante. Congelare.

### Finitura:

Temperare il cioccolato Amatika, versarne 20g su un foglio chitarra precedentemente cosperso di cacao in polvere. Applicare un secondo foglio chitarra e appiattire leggermente. Lasciare cristallizzare tra due teglie per diverse ore. Glassare l'entremet e aggiungere la decorazione al cioccolato.

VALRHONA: Amatika 46% (28074), Pasta di mandorle di Provenza 50% (3211), Pralinato mandorla 55% e cocco (19822), Absolu cristal (5010), Burro di cacao (160)  
NOROHY: Baccello di vaniglia bio del Madagascar (26521).

SOSA: Mandorle bianche in polvere extra fine (28265), Pectina NH (16668)

Allergeni: Mandorla, avena. Se desiderate comunicare gli allergeni, non dimenticate di menzionare quelli presenti negli ingredienti dei prodotti utilizzati.



# Ezana

## Bapatsite Blanc.

### PREPARATO PER CAKE VEGANO

1900 g	Zucchero semolato	: Macinare i semi di chia fino ad ottenere una polvere.
120 g	Semi di chia	: Pesare lo zucchero, i semi di chia in polvere, l'acqua, la crema di cocco e il sale.
1300 g	Acqua	: Mescolare con una frusta.
810 g	Crema di cocco (17% M.G.)	: Aggiungere la farina setacciata con il lievito chimico.
12 g	Sale	: Aggiungere l'olio di cocco sciolto a 65°C, quindi montare leggermente.
1400 g	Farina 0	: Ricoprire gli stampi con un sottile strato di olio di cocco e carta da forno, ritagliata della stessa dimensione degli stampi.
60 g	Lievito chimico	: In ogni stampo, pesare 250g di preparato per cake.
450 g	Olio di cocco deodorato	: Lasciare in frigorifero, possibilmente per tutta la notte.
		: Cuocere a 155°C per 40 minuti.

### PRALINATO MONTATO NOCCIOLA 66%

1100 g	<b>Pralinato nocciola 66% fruttato</b>	: Sciogliere la copertura a 45°C, quindi mescolare con il pralinato.
380 g	<b>AMATIKA 46%</b>	: Temperare la massa a 24°C.
		: Lasciare cristallizzare su una teglia.
		: Montare il composto con lo sbattitore utilizzando una frusta piatta, senza superare i 25/26°C.

### GLASSATURA CAKE AMATIKA 46%

910 g	<b>AMATIKA 46%</b>	: Far sciogliere la copertura a 45°C.
91 g	Olio di vinaccioli	: Aggiungere l'olio e mescolare.
		: Utilizzare a 30/40°C.

### ROSA DEL DESERTO

250 g	Riso nero selvatico	: Saltare il riso nero selvatico in una padella antiaderente, in stile popcorn.
250 g	<b>AMATIKA 46%</b>	: Una volta raffreddato, ricoprire il riso con la copertura precristallizzata.

### BAGNA ALLO ZUCCHERO BRUNO E VANIGLIA

360 g	Acqua	: Portare a ebollizione l'acqua, lo zucchero e la vaniglia incisa e raschiata.
140 g	Zucchero bruno	: Mettere in frigorifero.
2 g	Baccello di vaniglia	

### MONTAGGIO E FINITURA

Preparare il pralinato montato e le rose del deserto, conservarle su una teglia.

Preparare la bagna.

Realizzare e cuocere il preparato per cake.

Una volta tolte dal forno, bagnare leggermente i cake sulla parte superiore.

Congelare.

Usando una tasca dotata di bocchetta liscia numero 16, versare circa 60g di pralinato montato al centro dei cake.

Aggiungere dei pezzetti di rose del deserto sul pralinato montato.

Congelare i cake, glassarli e aggiungere un logo.



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA ITALIA S.R.L. - Viale Achille Papa 30 - 20149 Milano - Italia  
Tel.: +39 02317336 - [servizioclienti@valrhona-selection.com](mailto:servizioclienti@valrhona-selection.com)