

# Noël 2023

Un Noël féerique  
avec la Maison  
Valrhona

---

Collection Noël 2023  
de chocolats fins

## Valrhona dévoile un univers féérique pour les fêtes de fin d'année

L'univers de cette nouvelle édition limitée a été imaginé par l'artiste Vincent Mahé. Inspiré par la nature, il aime dessiner les animaux dans leur environnement naturel qui semble prendre vie sous ses coups de crayon. En utilisant la technique des lignes claires avec des aplats légèrement texturés, l'artiste réussit à livrer une scène à la fois paisible et chaleureuse.

C'est ce cadre féérique, où la nature sereine reprend ses droits, que Valrhona a choisi pour illustrer sa nouvelle collection pour les fêtes de fin d'année 2023.

Dans ces écrins, une sélection de chocolats fins à la palette aromatique intense et gourmande qui séduira les petits et les grands, une variation de chocolats d'exception pour des moments de partage et de gourmandise.



## Une nouvelle collection de Noël pour les amateurs de chocolats d'exception en édition limitée

### CALENDRIER DE L'AVENT « 24 JOURS DE GOURMANDISES »



Calendrier de l'Avent 170 g  
Prix de vente conseillé :  
22,90€ TTC

Le compte à rebours est lancé grâce à ce calendrier de l'Avent composé d'un assortiment Valrhona. A chaque case une délicieuse surprise à découvrir : amandes et noisettes enrobées de chocolat au lait ou blond Dulcey, Croustibilles au chocolat noir ou lait Caramélia 36%, moulages esprit de Noël au chocolat noir Caraïbe 66% ou blanc Ivoire 35%, bonbons de chocolat praliné amande noisette ou fruité craquants, carrés de chocolat noir Guanaja 70% ou encore mini tablette chocolat au lait Jivara 40%.

*De quoi patienter jusqu'à Noël en découvrant une gourmandise chocolatée chaque jour.*

### NOUVEAU L'ÉTUI DE PALETS DE CHOCOLAT



Étui de 80 g  
Prix de vente conseillé :  
13,00€ TTC

Nouveauté cette année, Valrhona a créé un étui garni de 14 palets de chocolat, aussi fins que délicieux. Ronds, lisses et gourmands, ils se déclinent en deux versions, pour les adeptes du chocolat noir, l'iconique Guanaja 70% et pour les amateurs de lait une déclinaison chocolat au lait noix de pécan.

*À laisser fondre ou à croquer, à chacun sa dégustation.*

## LA PRÉPARATION POUR CHOCOLAT CHAUD



Sachet de 250 g  
Prix de vente conseillé :  
13,50€ TTC

Retomber en enfance en quelques gorgées, c'est un peu la sensation que l'on a grâce à cette préparation pour chocolat chaud, réalisée avec Kalingo 65%, un Pure origine Grenade finement râpé. Ses notes fruitées et vanillées enveloppent les papilles et laissent un goût intense et gourmand en bouche. Sa texture est idéale pour se mélanger avec le lait chaud, promesse de moments réconfortants pour les petits et les grands.

*Une idée de recette gourmande se retrouve au dos du paquet.*

## L'ÉTUI DOUCEURS DE NOËL



Étui de 140 g  
Prix de vente conseillé :  
13,50€ TTC

En forme de sapin, de bonhomme ou de boule de Noël, ces chocolats sont parfaits pour décorer une bûche, une table de fête ou tout simplement à croquer. Les douceurs de Noël sont déclinées en trois recettes : chocolat noir Caraïbe 66%, chocolat lait Caramélia 36% et blond Dulcey.

*Un assortiment gourmand et ludique qui ravira les petits comme les grands.*

## COFFRET « COLLECTION NOËL »



Coffret de 150 g  
Prix de vente conseillé :  
24,00€ TTC

Un coffret pour découvrir les plus belles créations de la Maison Valrhona, un cadeau idéal qui séduira les amateurs de chocolat.

Une sélection de chocolats fins aux notes aromatiques uniques : ganache cannelle, ganache saveur cassis, praliné au chocolat blanc Ivoire, ganache au chocolat noir Macaé 62% et praliné fruité amandes noisettes.

*Une promesse d'instant de partage, de plaisir et de gourmandise.*

## LE BALLOTIN



Ballotin de 230 g  
Prix de vente conseillé :  
30,00€ TTC

À glisser sous le sapin ou à poser sur la table en fin de repas, ce ballotin de chocolats fins renferme un assortiment varié de ganaches, pralinés, écorces d'oranges confites, et autres délices chocolatés.

*Laissez-vous surprendre par des goûts d'exception lorsque vous piochez un chocolat dans un ballotin.*



*Produits et coffrets disponibles à partir du mois d'octobre en épicerie fines et sur les sites [boutique.citeduchocolat.com](http://boutique.citeduchocolat.com) et [valrhona-ensemble.fr](http://valrhona-ensemble.fr)*

# Une recette pour les fêtes de fin d'année

Pour célébrer les fêtes de fin d'année, Valrhona propose une **recette de cake façon pain d'épice, savoureuse et réconfortante**, avec ses épices envoûtantes qui évoquent instantanément l'atmosphère chaleureuse de la saison. L'occasion également de (re) découvrir **Oriado 60%**, un **chocolat noir biologique d'exception** issu du **mariage unique de Grands Crus Valrhona**, en provenance de République Dominicaine et du Pérou, à l'équilibre subtil entre les arômes de fruits mûrs et une délicate acidité. De plus, Oriado se compose exclusivement des meilleures matières premières biologiques, issues du commerce équitable (**certifié Fairtrade/ Max Havelaar et issu de l'Agriculture Biologique**).

La recette de ce cake aux épices est **adaptée pour les pâtisseries de tous niveaux**, grâce aux conseils des chefs de l'École Gourmet Valrhona.

Un cake pour des moments de partage en famille ou entre amis, qui ravive le plaisir de se retrouver autour d'un bon gâteau.



## Cake façon pain d'épices

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 1 pain d'épices

Difficulté 🏰🏰🏰

**À préparer la veille :**  
Appareil à cake aux épices  
Ganache ORIADO 60 %

**À faire le jour même :**  
Glaçage esquimau  
ORIADO 60 %

**Ustensiles à prévoir :**  
Moule à cake 7x20x5 cm  
Mixeur plongeant

### CAKE AUX ÉPICES

Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de repos : 12 heures  
Temps de cuisson : 40 minutes  
Temps de congélation : 1 heure

60 g Farine de seigle  
70 g Farine de blé T65  
7 g Levure chimique  
2 g Mélange d'épice à pain d'épices  
2 g Sel fin  
20 g Lait entier  
25 g Crème entière  
135 g Miel de châtaignier  
70 g Beurre  
56 g Œufs entiers  
65 g Oranges confites hachées

Tamiser ensemble la farine de seigle, la farine de blé, le mélange d'épices et la levure.  
Mélanger les œufs entiers avec le miel de châtaignier. Ajouter ensuite le lait, la crème, le beurre fondu puis les oranges confites hachées. Ajouter progressivement en mélangeant les poudres tamisées. Chemiser le moule à cake de papier sulfurisé. Couler l'appareil à cake dans le moule.  
Filmer et placer au réfrigérateur pendant 12 heures.  
Enfourner à 160 °C pendant 40 minutes.  
Démouler le cake sur une grille et le laisser refroidir sur le côté afin qu'il conserve sa forme. Placer au congélateur environ 1 heure afin de faciliter le glaçage de celui-ci.

### GLAÇAGE ESQUIMAU ORIADO 60 %

Temps de préparation : 10 minutes

60 g Chocolat ORIADO 60%  
70 g Huile de pépins de raisin  
7 g Noisettes hachées torréfiées

Faire fondre le chocolat **Oriado 60%** à 45 °C, puis ajouter l'huile de pépins de raisin et les noisettes hachées torréfiées. Mélanger. Utiliser ce glaçage à 35 °C.

### GANACHE ORIADO 60 %

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de repos : 12 heures

60 g Crème entière liquide  
70 g Chocoat ORIADO 60%

Faire fondre le chocolat **Oriado 60%**.  
Faire chauffer la crème puis en verser un tiers sur le chocolat fondu. Mélanger énergiquement à l'aide d'une maryse afin de créer un noyau élastique. Ajouter le deuxième tiers en procédant de la même manière. Puis incorporer selon la même méthode le dernier tiers. Mixer avec un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion. Réserver au réfrigérateur idéalement 12 heures.  
Remplir 2 poches : l'une avec une douille unie de diamètre 12 mm et l'autre avec une douille cannelée de diamètre 10 mm.

### MONTAGE

Temps de préparation : 30 minutes  
Temps de repos avant dégustation : au minimum 3 heures

Tremper le cake congelé dans le glaçage esquimau. Pocher la ganache sur le cake.  
Décorer en déposant des éclats de chocolat, zestes d'orange, étoiles d'anis...  
Ce cake « pain d'épices » est à déguster à température ambiante au minimum 3 heures après sa réalisation.

### Astuces de Chef

Le miel apporte ici un moelleux permettant de le congeler dans les meilleures conditions.

Cette recette est modulable en fonction du niveau en pâtisserie. Le cake aux épices est simple à réaliser. Le glaçage esquimau ORIADO 60% est là pour apporter un peu plus de complexité. Enfin, pocher la ganache est le plus difficile à effectuer dans cette recette, mais rien n'est insurmontable.

## À propos de Valrhona

### VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100 % de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos producteurs ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

#### Contacts Presse :

**AGENCE 14 SEPTEMBRE**

M. [valrhona@14septembre.com](mailto:valrhona@14septembre.com)

Alexandra Grange

T. 06.03.94.62.47

Mathilde Tabone

T. 06.72.77.40.20

<https://bit.ly/valrhonanoel2023>

