



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

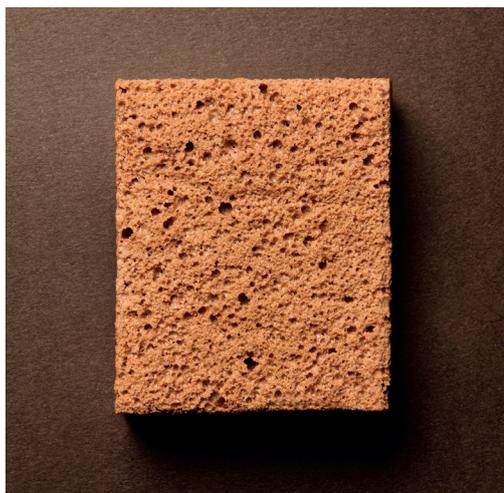


Confection 80%

DONNEZ DE L'INTENSITÉ À VOS CRÉATIONS

Confection 80%

Soyez sûrs d'avoir choisi le chocolat le plus adapté à l'usage et à l'intensité cacao recherchés.



DES CHOCOLATS SANS BEURRE DE CACAO AJOUTÉ ADAPTÉS AU BON USAGE

Une gamme de 4 chocolats Pure Origine, sans beurre de cacao ajouté, qui concentre toute l'expertise de Valrhona, pour confectionner et sublimer vos intérieurs (ganaches, crèmes pâtisseries), mousses, biscuits, soufflés, glaces.

Ghana, Équateur, République Dominicaine, Madagascar, des chocolats pures origines aux profils aromatiques parfaits reflètent de leurs terroirs.

UNE PUISSANCE CACAOTÉE ET UNE VARIATION D'INTENSITÉS

Un haut pourcentage de cacao de 80% qui confère un goût intense à vos recettes. Une puissance cacaotée qui peut être déclinée en différentes intensités cacaotées.

4 PROFILS AROMATIQUES DISTINCTS, REFLETS DES TERROIRS

Acide et Fruité (Madagascar), Amer et Végétal (Équateur), Grillé et Épicé (Ghana), Fruits mûrs (République Dominicaine).

2 INGRÉDIENTS SEULEMENT

80% de fèves de cacao pure origine et 20% de sucre.
Sans beurre de cacao ajouté, sans lécithine, sans vanille.

DES APPLICATIONS SPÉCIFIQUES

Cette gamme de chocolats est conçue pour "confectionner" des intérieurs (ganaches, crèmes pâtisseries), mousses, biscuits, soufflés, glaces...

Ces chocolats ne sont pas adaptés à l'enrobage et au moulage qui requièrent un chocolat avec du beurre de cacao ajouté.

ENGAGÉE AUPRÈS DE CHAQUE PARTENAIRE CACAO

Valrhona s'engage auprès de chaque partenaire cacao avec des partenariats locaux de long terme et des coopératives engagées afin d'améliorer les conditions de travail des producteurs, les conditions de vie des populations locales et de développer des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Chez Valrhona, 100% des fèves de cacao sont tracées* jusqu'aux producteurs. Un engagement qui participe à la création d'une filière cacao juste et durable.



46174 GHANA 80%

Fèves de cacao pur Ghana,
Districts de Tarkwa et d'Assin Fosu

VANILLE, FRUITS SECS GRILLÉS,
AMERTUME & CACAOTÉ

Ghana 80%, avec ses notes douces de vanille et de noix de coco, de fruits secs grillés et cacaotées nous font voyager au cœur des plantations Ghanéennes.



46176 RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%

Fèves de cacao pur République Dominicaine,
Province Duarte

ACIDULÉ, FRUITS MÛRS,
AMERTUME & CACAOTÉ

République Dominicaine 80%, avec ses notes de fruits mûrs et légèrement cacaotées expriment le caractère de l'île de Saint-Domingue.

NOS ACTIONS EN FAVEUR DE L'ÉDUCATION AU GHANA

Un **partenariat long terme** avec **FEDCO** : début du partenariat en 2016, renouvelé en 2023 pour 3 ans.

- En 2016, financement d'un **centre communautaire** avec une **bibliothèque** et un **centre informatique** à Wassa Nkran pour des événements et des formations.
- Depuis 2017, programme d'ampleur d'**amélioration des conditions d'éducation** dans les **11 communautés** du district de Tarkwa.
- 1600 élèves bénéficient des nouvelles écoles** : **5 écoles construites** (1 maternelle, 2 primaires et 2 collèges), **2 écoles primaires rénovées**.

Pour en savoir plus sur nos partenaires et les actions sociales et environnementales, rendez-vous sur partners.valrhona.com



AMÉLIORER LES REVENUS DES PRODUCTEURS ET LA BIODIVERSITÉ EN RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

2 partenariats long terme avec des **coopératives engagées** : CONACADO, COOPGROAGRO.

- Depuis 2018, **promotion de l'agroforesterie** à travers **Cacao Forest** : **36 parcelles expérimentales** chez **23 producteurs** dans les régions de Duarte, San Cristobal et Espailat.
- Les **impacts positifs** de l'agroforesterie sur les **revenus et la biodiversité** :
 - **Augmentation des revenus des producteurs**
 - **Diversification des sources de revenus** pour les agriculteurs
 - **Accroissement de la biodiversité**
 - **Séquestration efficace du carbone**

NOM	CODE	CACAO MIN %	INGRÉDIENTS	COMPOSITION	DDM*	CONDITIONNEMENT	CONSERVATION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX ET GANACHES	BISCUITS ET PÂTES	GLACES ET SORBETS	BOISSONS ET SAUCES
GHANA	46174	80%	Fèves de cacao du Ghana, sucre	Cacao min. 80% Mat. Gr. 43 % Sucre** 20%	18 mois	Sac fèves 3 kg	Dans un endroit frais et sec entre 16 °C et 18 °C	-	-	●	●	●	●	●	●
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	46176	80%	Fèves de cacao de République Dominicaine, sucre	Cacao min. 80% Mat. Gr. 43 % Sucre** 20%	18 mois	Sac fèves 3 kg	Dans un endroit frais et sec entre 16 °C et 18 °C	-	-	●	●	●	●	●	●

*date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

**sucre ajouté

- Application non recommandée

● Application recommandée



46175 ÉQUATEUR 80%

Fèves de cacao pur Équateur,
9 terroirs*

AMERTUME, VÉTÉTAL,
ASTRINGENT & ÉPICES DOUCES

Équateur 80% nous transporte au cœur de l'écosystème de l'Amazonie avec ses notes amères, végétales et d'épices douces.



46173 MADAGASCAR 80%

Fèves de cacao pur Madagascar,
District d'Ambanja

FRUITS ROUGES, ACIDE,
GRUÉ GRILLÉ & AMERTUME

Madagascar 80% est le parfait reflet du terroir Malgache avec ses notes de fruits rouges acides, de grué grillé et d'une légère amertume.

AMÉLIORATION DES PRATIQUES AGRICOLES DES PRODUCTEURS EN ÉQUATEUR

Début du partenariat avec OSELLA en 2019.

- 287 producteurs et 44 salariés.
- Amélioration des pratiques agricoles des producteurs sur 8 provinces (1920 hectares impactés) : taille, fertilisation, rénovation des parcelles, amélioration de la fermentation et du séchage.
- Concentration du projet sur le cacao « Nacional », variété emblématique d'Équateur, afin de préserver cette richesse nationale.
- Revenus améliorés pour les producteurs via des primes qualité.

Pour en savoir plus sur nos partenaires et les actions sociales et environnementales, rendez-vous sur partners.valrhona.com



DIVERSIFICATION DES REVENUS DES PRODUCTEURS À MADAGASCAR

MILLOT, un partenariat exclusif depuis plus de 30 ans.

- 1300 hectares et 500 salariés.
- Depuis 2017, lancement d'un projet d'agroforesterie dans le Nord Est de Madagascar :
 - Sensibilisation des producteurs sur l'association du cacao avec d'autres cultures, dont la vanille, diminuant ainsi leur vulnérabilité face aux fortes variations du prix de la vanille.
 - 151 400 cacaoyers plantés en système agroforestier et 5 000 arbres d'ombrage plantés.
- En 2023, construction de 7 fermes avicoles dans le cadre d'un démarrage de projet pilote de diversification des revenus des producteurs.

NOM	CODE	CACAO MIN %	INGRÉDIENTS	COMPOSITION	DDM*	CONDITIONNEMENT	CONSERVATION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX ET GANACHES	BISCUITS ET PÂTES	GLACES ET SORBETS	BOISSONS ET SAUCES
ÉQUATEUR	46175	80%	Fèves de cacao d'Équateur, sucre	Cacao min. 80% Mat. Gr. 43 % Sucre** 20%	18 mois	Sac fèves 3 kg	Dans un endroit frais et sec entre 16 °C et 18 °C	-	-	●	●	●	●	●	●
MADAGASCAR	46173	80%	Fèves de cacao de Madagascar, sucre	Cacao min. 80% Mat. Gr. 43 % Sucre** 20%	18 mois	Sac fèves 3 kg	Dans un endroit frais et sec entre 16 °C et 18 °C	-	-	●	●	●	●	●	●

*date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

**sucre ajouté

- Application non recommandée

● Application recommandée



Bonbon de chocolat

*Une recette originale
de l'École Valrhona*

GANACHE À CADRER CONFECTION 80%

560 g	Crème UHT 35%
115 g	Glucose DE60
115 g	Sucre inverti
585 g	CONFECTION 80%*
75 g	Beurre sec 84%
1450 g	Poids total

- Chauder la crème avec le glucose et le sucre inverti à 75/80 °C.
- Verser la moitié sur le chocolat en fèves.
- Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.
- Quand la température de la ganache est entre 35 °C et 40 °C, ajouter le beurre tempéré (environ 18 °C) en dés et mixer de nouveau.
- Couler la ganache à une température de 34/36 °C dans un cadre (34x34 cm - H 10 mm) préalablement collé sur une feuille guitare chablonnée de couverture noire.
- Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 16/18 °C et 60% d'hygrométrie.
- Décadrer, chablonner et détailler la forme souhaitée.
- Terminer la cristallisation et enrober.
- Réaliser les décors de votre choix.



Tarte Intense chocolat

*Une recette originale
de l'École Valrhona*

PÂTE SABLÉE P125 CŒUR DE GUANAJA

180 g	Beurre sec 84%	· Au batteur à l'aide d'une feuille, mélanger le beurre froid coupé en cubes jusqu'à l'obtention d'un beurre pommade.
100 g	P125 CŒUR DE GUANAJA	· Ajouter le chocolat fondu à 35 °C.
140 g	Sucre glace	· Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel.
45 g	Poudre d'amandes	· Ajouter les œufs.
3 g	Sel fin	· Mélanger.
75 g	Œufs entiers	· Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
350 g	Farine T55	· Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.
893 g	Poids total	

GANACHE CONFECTION 80%

150 g	Lait entier UHT	· Chauffer le lait avec la crème et le sucre inverti à 80 °C.
110 g	Crème UHT 35%	· Emulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
90 g	Sucre inverti	· Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
250 g	CONFECTION 80%*	
600 g	Poids total	

MONTAGE ET FINITION

Réaliser la pâte sablée et l'étaler à 2,5 mm d'épaisseur. Foncer des cercles à tarte de 7,5 cm de diamètre préalablement graissés. Cuire à 150 °C pendant 20-22 minutes. Réaliser la ganache et couler à 30/35 °C dans les fonds de tarte. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

*Grammage identique pour Équateur 80%, Ghana 80%, Madagascar 80%, République Dominicaine 80%

Valrhona : P125 CŒUR de Guanaja (6360), Équateur 80% (46175), Ghana 80% (46174), Madagascar 80% (46173), République Dominicaine 80% (46176)



Éclair chocolat

*Une recette originale
de l'École Valrhona*

GLAÇAGE TENDRE CONFECTION 80%

170 g Crème UHT 35%
180 g **CONFECTION 80%***
450 g **Nappage absolu cristal**
800 g **Poids total**

Chauder la crème, puis verser progressivement sur le chocolat.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Terminer en ajoutant l'absolu cristal préalablement chauffé à frémissement avec 5% d'eau.
Mixer à nouveau.
Utiliser à 30/40 °C.

CRÈME PÂTISSIÈRE CONFECTION 80%

2100 g Lait entier UHT
320 g Sucre semoule
260 g Œufs entiers
55 g Amidon de maïs
90 g Gelcrem chaud
540 g **CONFECTION 80%***
3365 g **Poids total**

Porter le lait à ébullition.
Mélanger le sucre et les œufs, ajouter l'amidon de maïs et le Gelcrem.
Verser le lait sur le mélange et remettre le tout dans la casserole, cuire 2 minutes à ébullition.
Verser la crème pâtissière chaude sur le chocolat.
Réaliser une émulsion.
Refroidir rapidement.

PÂTE À CHOUX

240 g Eau
240 g Lait entier UHT
10 g Sel fin
10 g Sucre semoule
190 g Beurre sec 84%
280 g Farine T45
480 g Œufs entiers
1450 g **Poids total**

Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
Ajouter la farine puis dessécher.
Hors du feu, incorporer les œufs progressivement.
Dresser la pâte à choux en forme d'éclairs.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le glaçage tendre et la crème pâtissière. Réserver au réfrigérateur. Réaliser et dresser la pâte à choux sur une plaque avec une toile siliconée perforée. Pour la cuisson au four ventilé, enfourner les éclairs à 165 °C four ventilé clié ouverte pendant environ 35 minutes. Garnir les éclairs à l'aide d'une poche munie d'une petite douille unie. Fondre le glaçage chocolat à 28/30 °C et glacer les éclairs (partie bombée). Réserver au réfrigérateur.

*Grammage identique pour Équateur 80%, Ghana 80%, Madagascar 80%, République Dominicaine 80%

Valrhona : Absolu cristal nappage neutre (5010), Équateur 80% (46175), Ghana 80% (46174), Madagascar 80% (46173), République Dominicaine 80% (46176)

Flan chocolat

*Une recette originale
de l'École Valrhona*



PÂTE SABLÉE P125 CŒUR DE GUANAJA

230 g	Beurre sec 84%	Au batteur à l'aide d'une feuille, mélanger le beurre froid coupé en cubes jusqu'à l'obtention d'un beurre pommade.
130 g	P125 CŒUR DE GUANAJA	Ajouter le chocolat fondu à 35 °C.
170 g	Sucre glace	Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel.
55 g	Poudre d'amandes	Ajouter les œufs.
4 g	Sel fin	Mélanger.
95 g	Œufs entiers	Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
440 g	Farine T55	Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.
1124 g	Poids total	

APPAREIL À FLAN CONFECTION 80%

750 g	Lait entier UHT	Tiédifier le lait avec la crème.
750 g	Crème UHT 35%	Verser sur l'amidon préalablement mélangé au sucre semoule puis remettre le tout dans l'appareil de cuisson.
61 g	Amidon de maïs	Porter à ébullition puis mélanger au chocolat sans mixer et verser dans le fond de pâte précuit.
160 g	Sucre semoule	
280 g	CONFECTION 80%*	
2001 g	Poids total	

MONTAGE ET FINITION

Réaliser la pâte sablée et l'étaler à 3 mm d'épaisseur. Foncer des cercles de 14 cm préalablement graissés. Cuire à 165 °C environ 20 minutes avec des pois. Enlever les pois puis recuire pendant 10 minutes. Réaliser l'appareil à flan et peser 500 g dans chaque fond. Réserver au réfrigérateur 3 heures minimum. Cuire à 180 °C environ 30 minutes.

*Grammage identique pour Équateur 80%, Ghana 80%, Madagascar 80%, République Dominicaine 80%

Valrhona : P125 CŒUR de Guanaja (6360), Équateur 80% (46175), Ghana 80% (46174), Madagascar 80% (46173), République Dominicaine 80% (46176)



Cake chocolat

*Une recette originale
de l'École Valrhona*

CAKE CHOCOLAT CONFECTION 80%

500 g	Œufs entiers
150 g	Sucre inversé
250 g	Sucre semoule
150 g	Poudre d'amandes
200 g	Farine T55
15 g	Levure chimique
50 g	Poudre de cacao
240 g	Crème UHT 35%
140 g	CONFECTION 80%*
210 g	Beurre liquide clarifié
1905 g	Poids total

Mélanger les œufs, le sucre inversé et le sucre semoule.
Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao poudre.
Verser la crème et terminer par le chocolat et le beurre fondu à 50 °C.

Laisser reposer l'appareil à cake de préférence une nuit au réfrigérateur.
Verser cette masse dans des moules à cake préalablement chemisés de papier sulfurisé.

Dans un four ventilé, cuire à 160 °C pendant environ 35/40 minutes et vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake. Réserver au réfrigérateur.



Recette calculée pour 10 soufflés

Soufflé chocolat

*Une recette originale
de l'École Valrhona*

SOUFFLÉ CONFECTION 80%

300 g	Lait entier UHT
20 g	Amidon de maïs
230 g	CONFECTION 80%*
60 g	Jaunes d'œufs
200 g	Blancs d'œufs
80 g	Sucre semoule
890 g	Poids total

Mélanger à froid une petite partie du lait avec l'amidon de maïs.
Réserver.
Chauffer le restant du lait à 85-90 °C.
Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait-amidon.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson puis porter à ébullition.
Emulsionner au fouet avec le chocolat, puis ajouter les jaunes d'œufs et mélanger.
Fouetter les blancs au bec d'oiseau en ajoutant tout le sucre dès le début.
Incorporer au premier mélange.
Garnir des ramequins beurrés et sucrés et cuire à 190 °C pendant 7-9 minutes en fonction de la taille.

*Grammage identique pour Équateur 80%, Ghana 80%, Madagascar 80%, République Dominicaine 80%

Valrhona : Poudre de cacao (159), Équateur 80% (46175), Ghana 80% (46174), Madagascar 80% (46173), République Dominicaine 80% (46176), Beurre liquide clarifié (49062)

Les Essentiels

GANACHE À CADRER CONFECTION 80%

560 g Crème UHT 35%
115 g Glucose DE60
115 g Sucre inverti
585 g CONFECTION 80%*
75 g Beurre sec 84%
1450 g Poids total

Chauder la crème avec le glucose et le sucre inverti à 75/80 °C.
Verser la moitié sur le chocolat en fèves.
Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.
Quand la température de la ganache est entre 35 °C et 40 °C, ajouter le beurre tempéré (environ 18 °C) en dés et mixer de nouveau.
Couler la ganache à une température de 34/36 °C dans un cadre (34x34 cm - H 10 mm) préalablement collé sur une feuille guitare chablonnée de couverture.
Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 16/18 °C et 60% d'hygrométrie.
Décadrer, chablonner et détailler la forme souhaitée.
Terminer la cristallisation et enrober.

BISCUIT CHOCOLAT MËLLEUX CONFECTION 80%

210 g Eau
13 g Amidon de maïs
150 g CONFECTION 80%*
100 g Jaunes d'œufs
80 g Farine T55
200 g Blancs d'œufs
90 g Sucre semoule
843 g Poids total

Mélanger à froid une petite partie de l'eau avec l'amidon. Réserver.
Chauder le reste de l'eau à 85 °C/90 °C.
Verser une partie de l'eau chaude sur le mélange eau-amidon.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.
Emulsionner au fouet en versant progressivement sur le chocolat non fondu.
Ajouter les jaunes, mélanger.
Ajouter la farine, mélanger.
Foisonner les blancs en ajoutant la totalité du sucre au début.
Lorsque la ganache de base est entre 35 °C et 40 °C, incorporer les blancs foisonnés délicatement à la maryse. Utiliser aussitôt.
Cuisson sur toile siliconée, 20 à 22 minutes à 145 °C pour 800g à 1000g de biscuit sur une plaque 40x60cm par cadre.

BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE INTENSE CONFECTION 80%

1000 g Eau
60 g Amidon de maïs
700 g CONFECTION 80%*
200 g Jaunes d'œufs
75 g Amidon de maïs
500 g Blancs d'œufs
230 g Sucre semoule
2770 g Poids total

Mélanger à froid une petite partie de l'eau avec la petite quantité d'amidon. Réserver.
Chauder le reste de l'eau à 85/90 °C.
Verser une partie de l'eau chaude sur le mélange eau/amidon.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.
Emulsionner au fouet en versant progressivement sur le chocolat non fondu.
Ajouter les jaunes, mélanger.
Ajouter la grande quantité d'amidon, mélanger.
Foisonner les blancs en ajoutant la totalité du sucre au début.
Lorsque la ganache de base est entre 35 °C et 40 °C, incorporer les blancs foisonnés délicatement à la maryse. Utiliser aussitôt.
Cuisson sur toile siliconée, 16 à 18 minutes à 170 °C pour 800 à 1000g de biscuit pour une plaque 40x60 cm.

GLACE AU LAIT CONFECTION 80%

640 g Lait entier UHT
35 g Lait en poudre 0% MG
45 g Sucre semoule
50 g Glucose en poudre DE33
40 g Sucre inverti
15 g Crème UHT 35%
4 g Stabilisateur combiné
170 g CONFECTION 80%*
1000 g Poids total

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).
À 25 °C, ajouter la poudre de lait 0%.
À 30 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et sucre inverti).
À 40 °C, ajouter les matières grasses : la crème.
À 45 °C, incorporer le mélange stabilisant/émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10%).
À 60 °C, verser une petite partie du liquide (2/3 du poids de chocolat) sur le chocolat partiellement fondu en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.
Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.
Mixer pour parfaire cette émulsion.
Rassembler le tout dans l'ustensile de cuisson et pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes.
Homogénéiser le mix puis refroidir rapidement le mix à +4 °C
Laisser mûrir le mix maximum 6h à 4 °C.
Mixer et turbiner entre -6 et -10 °C.
Surgeler à -30 °C.
Stocker au congélateur à -18 °C

Une déclinaison d'intensités cacaotées

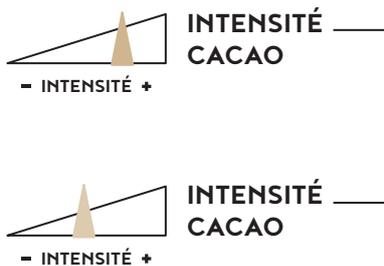
Adaptez l'intensité cacaotée de vos créations en fonction de l'équilibre sensoriel recherché tout en préservant la signature typique de l'origine.

Quatre recettes Essentiels retravaillées en trois intensités : ganache tarte, ganache montée, crèmeux et mousse. Pour chaque recette, l'intensité la plus forte est basée sur la méthode actuelle des Essentiels et deux autres intensités sont basées sur une nouvelle méthode réalisée par les chefs de l'École Valrhona.



RECETTES BASÉES SUR LA MÉTHODE ACTUELLE DES ESSENTIELS

La texture est obtenue grâce au **beurre de cacao** apporté par le chocolat.



RECETTES BASÉES SUR UNE NOUVELLE MÉTHODE

La texture est obtenue grâce :

- Au **beurre de cacao** apporté par le chocolat.
- À l'ajout d'**ingrédients à propriétés texturantes** (tels que la gélatine, le gracila ou la pectine expliqués ci-dessous) :
 - > **La gélatine** d'origine bovine apporte cette texture recherchée.
 - > Issu de l'algue Gracilaria, le **gracila** sert d'alternative végétale à la gélatine.
 - > **La pectine X58** est le gel le mieux adapté pour la recette ganache tarte.

UNE QUANTITÉ DE CHOCOLAT MISE EN ŒUVRE ÉVOLUTIVE SELON L'INTENSITÉ CACAOTÉE RECHERCHÉE :

QUANTITÉ DE CHOCOLAT MISE EN ŒUVRE	- INTENSITÉ +	- INTENSITÉ +	- INTENSITÉ +
GANACHE TARTE	42%	33% (pectine)	29% (pectine)
GANACHE MONTÉE	26%	24% (gélatine)	22% (gélatine)
CRÉMEUX	32% ou 33% (selon origine Confection)	27% (gélatine)	21% (gélatine)
		28% (gracila)	21% (gracila)
MOUSSE	25%	22% (gélatine)	16% (gélatine)
		22% (gracila)	17% (gracila)

Ganache Entremets et Tartes Confection



- INTENSITÉ +

GANACHE ENTREMETS ET TARTES CONFECTION 80%

250 g Lait entier UHT
185 g Crème UHT 35%
150 g Sucre inverti
415 g **CONFECTION 80%***

Chauffer le lait avec la crème et le sucre inverti à 80 °C.
Verser progressivement sur le chocolat partiellement fondu, émulsionner à la maryse.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Verser dans un bac, filmer au contact et laisser cristalliser idéalement 12 heures à 4 °C avant utilisation.
Pour garnir une tarte, couler la ganache à environ 30 °C.
Laisser cristalliser les tartes à température ambiante.
Réserver au réfrigérateur.
Pour les macarons, dresser à la poche la ganache cristallisée, puis réserver au réfrigérateur 1 à 2 heures avant de surgeler.
Décongélation à 4 °C.

Le saviez-vous ? Certains peuvent ressentir une saveur un peu plus sucrée provenant de l'utilisation du sucre inverti (contrairement au glucose DE60 utilisé dans la nouvelle méthode).



- INTENSITÉ +

GANACHE ENTREMETS ET TARTES CONFECTION 80%

340 g Lait entier UHT
180 g Crème UHT 35%
145 g Glucose DE60
5 g Pectine X58
330 g **CONFECTION 80%***

Chauffer le lait avec la crème, le glucose et la pectine à 70/75 °C.
Verser progressivement sur le chocolat en fèves et émulsionner à la Maryse.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Verser dans un bac, filmer au contact et laisser cristalliser idéalement 12 heures à 4 °C avant utilisation.
Pour garnir une tarte, couler la ganache à environ 30 °C.
Laisser cristalliser les tartes à température ambiante.



- INTENSITÉ +

GANACHE ENTREMETS ET TARTES CONFECTION 80%

355 g Lait entier UHT
185 g Crème UHT 35%
150 g Glucose DE60
15 g Sucre semoule
7 g Pectine X58
285 g **CONFECTION 80%***

Chauffer le lait avec la crème, le glucose, le sucre et la pectine à 70/75 °C.
Verser progressivement sur le chocolat en fèves et émulsionner à la Maryse.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Verser dans un bac, filmer au contact et laisser cristalliser idéalement 12 heures à 4 °C avant utilisation.
Pour garnir une tarte, couler la ganache à environ 30 °C.
Laisser cristalliser les tartes à température ambiante.

Le saviez-vous ? Pour les 2 recettes ci-dessus, la pectine permet le maintien de la ganache tarte après découpe sans retrouver le côté gélatifiant en bouche.

Ganache Montée Confection



- INTENSITÉ +

GANACHE MONTÉE CONFECTION 80%

EMPOIS DE BASE

945 g Lait entier UHT
30 g Féculé de pommes de terre
75 g Glucose DE60

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la féculé de pomme de terre, réserver.
Chauffer le reste du lait avec le glucose entre 85 °C et 90 °C.
Verser une partie du lait glucosé chaud sur le mélange lait/féculé.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.



GANACHE MONTÉE CONFECTION 80%

1000 g Empois de base
470 g CONFECTION 80%*
360 g Crème UHT 35%

Peser la quantité d'empois de base chaud nécessaire pour la recette.
Emulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème froide.
Mixer de nouveau.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.
Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.



- INTENSITÉ +

GANACHE MONTÉE CONFECTION 80%

EMPOIS DE BASE

945 g Lait entier UHT
30 g Féculé de pommes de terre
75 g Glucose DE60

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la féculé de pomme de terre, réserver.
Chauffer le reste du lait avec le glucose entre 85 °C et 90 °C.
Verser une partie du lait glucosé chaud sur le mélange lait/féculé.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.



GANACHE MONTÉE CONFECTION 80%

1000 g Empois de base
6 g Gélatine poudre 220 Bloom
30 g Eau d'hydratation
450 g CONFECTION 80%*
400 g Crème UHT 35%

Peser la quantité d'empois de base chaud nécessaire pour la recette et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Emulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème froide.
Mixer de nouveau.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.
Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.



- INTENSITÉ +

GANACHE MONTÉE CONFECTION 80%

EMPOIS DE BASE

855 g Lait entier UHT
30 g Féculé de pommes de terre
70 g Glucose DE60
135 g Sucre semoule

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la féculé de pomme de terre, réserver.
Chauffer le reste du lait avec le glucose et le sucre semoule entre 85 °C et 90 °C.
Verser une partie du lait glucosé chaud sur le mélange lait / féculé.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.



GANACHE MONTÉE CONFECTION 80%

1000 g Empois de base
8 g Gélatine poudre 220 Bloom
40 g Eau d'hydratation
380 g CONFECTION 80%*
400 g Crème UHT 35%

Peser la quantité d'empois de base chaud nécessaire pour la recette et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Emulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème froide.
Mixer de nouveau.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.
Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.

Crèmeux Confection



CRÉMEUX CONFECTION 80%

CRÈME ANGLAISE

585 g Lait entier UHT
250 g Crème UHT 35%
100 g Glucose DE60
165 g Œufs entiers

Porter à ébullition le lait avec la crème et le glucose DE60, verser sur les œufs.
Cuire le tout à 84 °C.
Utiliser aussitôt ou réserver au réfrigérateur en refroidissant rapidement.

CRÉMEUX CONFECTION 80%

1000 g Crème anglaise
CONFECTION 80%

Peser la quantité de crème anglaise chaude nécessaire pour la recette.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.

ÉQUATEUR 80%	GHANA 80%	MADAGASCAR 80%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%
470 g	470 g	500 g	470 g



CRÉMEUX CONFECTION 80% (RECETTE GÉLATINE)

CRÈME ANGLAISE

585 g Lait entier UHT
250 g Crème UHT 35%
100 g Glucose DE60
165 g Œufs entiers

Porter à ébullition le lait avec la crème et le glucose DE60.
Verser sur les œufs. Cuire le tout à 84 °C.
Utiliser aussitôt ou réserver au réfrigérateur en refroidissant rapidement.

CRÉMEUX CONFECTION 80%

1000 g Crème anglaise
7 g **Gélatine poudre 220 Bloom**
35 g Eau d'hydratation
390 g CONFECTION 80%*

Peser la quantité de crème anglaise nécessaire pour la recette, ajouter la gélatine préalablement réhydratée et chauffer.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.

**POUR LA RECETTE GRACILA
(ALTERNATIVE À LA GÉLATINE)**

Remplacer le poids de gélatine et d'eau du crèmeux par 1 g de Gracila Gel dans la crème anglaise.



CRÉMEUX CONFECTION 80% (RECETTE GÉLATINE)

CRÈME ANGLAISE

560 g Lait entier UHT
240 g Crème UHT 35%
95 g Glucose DE60
45 g Sucre semoule
160 g Œufs entiers

Porter à ébullition le lait avec la crème le sucre semoule et le glucose DE60.
Verser sur les œufs. Cuire le tout à 84 °C.
Utiliser aussitôt ou réserver au réfrigérateur en refroidissant rapidement.

CRÉMEUX CONFECTION 80%

1000 g Crème anglaise
7 g **Gélatine poudre 220 Bloom**
35 g Eau d'hydratation
280 g CONFECTION 80%*

Peser la quantité de crème anglaise nécessaire pour la recette, ajouter la gélatine préalablement réhydratée et chauffer.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.

**POUR LA RECETTE GRACILA
(ALTERNATIVE À LA GÉLATINE)**

Remplacer le poids de gélatine et d'eau du crèmeux par 2 g de Gracila Gel dans la crème anglaise.

Astuce : Pour les 2 recettes de crèmeux ci-dessus, bien détendre en cassant le gel du crèmeux avant de pouvoir pocher pour obtenir un résultat lisse et brillant.

Mousse Anglaise Confection



- INTENSITÉ +

MOUSSE ANGLAISE CONFECTION 80%

CRÈME ANGLAISE DE BASE POUR MOUSSE

385 g	Lait entier UHT	Porter à ébullition le lait et le glucose DE60, verser sur les jaunes d'œufs.
80 g	Glucose DE60	Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser.
80 g	Jaunes d'œufs	Utiliser aussitôt ou refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur.

MOUSSE ANGLAISE CONFECTION 80%

500 g	Crème Anglaise de base	Peser la quantité de crème anglaise chaude nécessaire pour la recette.
450 g	CONFECTION 80%*	Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
850 g	Crème UHT 35%	Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
		Vérifier la température de cette base 45/47 °C pour les noirs, et incorporer progressivement la crème montée mousseuse délicatement à la maryse.
		Utiliser aussitôt et surgeler.



- INTENSITÉ +

MOUSSE ANGLAISE CONFECTION 80% (RECETTE GÉLATINE)

CRÈME ANGLAISE DE BASE POUR MOUSSE

385 g	Lait entier UHT	Porter à ébullition le lait et le glucose DE60, verser sur les jaunes d'œufs.
80 g	Glucose DE60	Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser.
80 g	Jaunes d'œufs	Utiliser aussitôt ou refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur.

MOUSSE ANGLAISE CONFECTION 80%

500 g	Crème Anglaise de base	Peser la quantité de crème anglaise chaude nécessaire pour la recette et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
6 g	Gélatine poudre 220 Bloom	Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
30 g	Eau d'hydratation	Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
400 g	CONFECTION 80%*	Vérifier la température de cette base 45/47 °C pour les noirs, et incorporer progressivement la crème montée mousseuse délicatement à la maryse.
880 g	Crème UHT 35%	Utiliser aussitôt et surgeler.

*POUR LA RECETTE GRACILA
(ALTERNATIVE À LA GÉLATINE)*

Remplacer le poids de gélatine et d'eau de la mousse anglaise par 2g de Gracila Gel dans la crème anglaise.



- INTENSITÉ +

MOUSSE ANGLAISE CONFECTION 80% (RECETTE GÉLATINE)

CRÈME ANGLAISE DE BASE POUR MOUSSE

345 g	Lait entier UHT	Porter à ébullition le lait avec le sucre semoule et le glucose DE60, verser sur les jaunes d'œufs.
55 g	Sucre semoule	Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser.
70 g	Glucose DE60	Utiliser aussitôt ou refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur.
70 g	Jaunes d'œufs	

MOUSSE ANGLAISE CONFECTION 80%

500 g	Crème Anglaise de base	Peser la quantité de crème anglaise chaude nécessaire pour la recette et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
8 g	Gélatine poudre 220 Bloom	Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
40 g	Eau d'hydratation	Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
280 g	CONFECTION 80%*	Vérifier la température de cette base 45/47 °C pour les noirs, et incorporer progressivement la crème montée mousseuse délicatement à la maryse.
880 g	Crème UHT 35%	Utiliser aussitôt et surgeler.

*POUR LA RECETTE GRACILA
(ALTERNATIVE À LA GÉLATINE)*

Remplacer le poids de gélatine et d'eau de la mousse anglaise par 4g de Gracila Gel dans la crème anglaise.





Entrez dans la nouvelle ère de
l'émotion chocolat avec **COMPOZ**.
Guidé par le Valrhona Lab, assemblez
CONFECTION avec les bases lactées,
sucrées, et épicées **COMPOZ** pour
créer votre chocolat sur-mesure.
Rejoignez le mouvement :

