VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



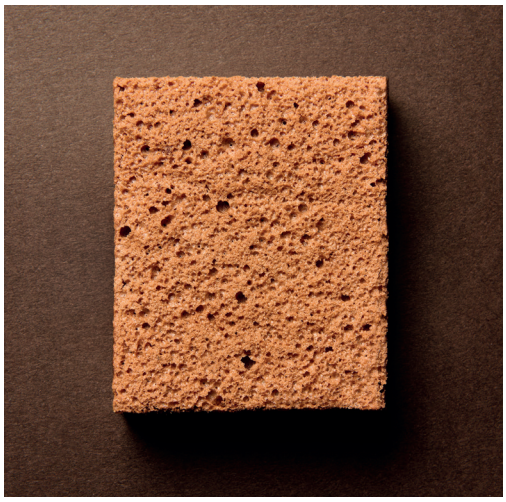
Confection 80%

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 pâtissières), **mousses, biscuits, soufflés, glaces**.

Ghana, Équateur, République Dominicaine, Madagascar, des chocolats pures origines aux profils aromatiques parfaits reflets 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 3 différentes intensités cacaotées : puissante, équilibrée et légère.

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 pâtissières), 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**.

*Conformément au règlement européen 2023/1115 relatif à la déforestation.



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**.

AMELIORER 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 Espaillat.
- 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**

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

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

Ces chocolats ne sont pas adaptés à l'enrobage et au moulage.



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.

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.

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

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

Ces chocolats ne sont pas adaptés à l'enrobage et au moulage.

*Vinces, Quinindé, Simon Bolivar, La Union, Mata de cacao, Ricaurte, San José del Tambo, Naranjal, Lagarto



Recette calculée pour 1 cadre de 34 cm/10 mm

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

Chauffer 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.

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



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%	Chauffer la crème, puis verser progressivement sur le chocolat.
180 g	**CONFECTION 80%***	Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
450 g	**Nappage absolu cristal**	Terminer en ajoutant l'absolu cristal préalablement chauffé à frémissement avec 5% d'eau.
800 g	Poids total	Mixer à nouveau.
		Utiliser à 30/40 °C.

CRÈME PÂTISSIÈRE CONFECTION 80%

2100 g	Lait entier UHT	Porter le lait à ébullition.
320 g	Sucre semoule	Mélanger le sucre et les œufs, ajouter l'amidon de maïs et le Gelcrem.
260 g	Œufs entiers	Verser le lait sur le mélange et remettre le tout dans la casserole, cuire 2 minutes à ébullition.
55 g	Amidon de maïs	Verser la crème pâtissière chaude sur le chocolat.
90 g	Gelcrem chaud	Réaliser une émulsion.
540 g	**CONFECTION 80%***	Refroidir rapidement.
3365 g	Poids total	

PÂTE À CHOUX

240 g	Eau	Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
240 g	Lait entier UHT	Ajouter la farine puis dessécher.
10 g	Sel fin	Hors du feu, incorporer les œufs progressivement.
10 g	Sucre semoule	Dresser la pâte à choux en forme d'éclairs.
190 g	Beurre sec 84%	
280 g	Farine T45	
480 g	Œufs entiers	
1450 g	Poids total	

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 clé 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)



Recette calculée pour 4 flans

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	Tiédir 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)



Recette calculée pour 7 cakes

Cake chocolat

Une recette originale de l'École Valrhona

CAKE CHOCOLAT CONFECTION 80%

500 g	Œufs entiers
150 g	Sucre inverti
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 inverti 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.
Foisonner 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

Chauffer 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 MŒLLEUX CONFECTION 80%

210 g	Eau
13 g	Amidon de maïs
150 g	**CONFECTION 80%***
100 g	Jaunes d'oeufs
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.
Chauffer 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'oeufs
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.
Chauffer 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

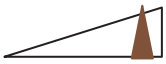
Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).
À 25 °C, ajouter la poudre de lait 0%.
À 30 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et sucre inverti).
À 40 °C, ajouter les matières grasses : la crème.
À 45 °C, incorporer le mélange stabilisant/émulsifiant 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 maturer 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

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

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, crémeux et mousse. Pour chaque recette, l'intensité puissante est basée sur la méthode actuelle des Essentiels. L'intensité équilibrée et légère sont basées sur une nouvelle méthode réalisée par les chefs de l'École Valrhona.



INTENSITÉ CACAO

INTENSITÉ PUISSANTE

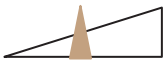
RECETTES BASÉES SUR LA MÉTHODE ACTUELLE DES ESSENTIELS

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



INTENSITÉ CACAO

INTENSITÉ ÉQUILIBRÉE



INTENSITÉ CACAO

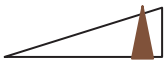
INTENSITÉ LÉGÈRE

RECETTES BASÉES SUR UNE NOUVELLE MÉTHODE

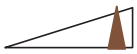
La texture est obtenue grâce :

- 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 PUISSANTE	 INTENSITÉ ÉQUILIBRÉE	 INTENSITÉ LÉGÈRE
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 PUISSANTE

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).*

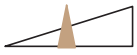


INTENSITÉ ÉQUILIBRÉE

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 LÉGÈRE

GANACHE ENTREMETS ET TARTES CONFECTION 80%

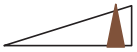
355 g	Lait entier UHT
185 g	Crème UHT 35%
150 g	Glucose DE60
15 g	Sucre semoule
7 g	Pectine X58
285 g	**CONFECTION 80%***

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 gélifiant en bouche.*

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

Ganache Montée Confection



INTENSITÉ PUISSANTE

GANACHE MONTÉE CONFECTION 80%

EMPOIS DE BASE

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

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule 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/fécule.
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 ÉQUILIBRÉE

GANACHE MONTÉE CONFECTION 80%

EMPOIS DE BASE

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

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule 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/fécule.
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 LÉGÈRE

GANACHE MONTÉE CONFECTION 80%

EMPOIS DE BASE

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

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule 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 / fécule.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

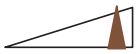
GANACHE MONTÉE CONFECTION 80%

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.

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

Crémeux Confection



INTENSITÉ PUISSANTE

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



INTENSITÉ ÉQUILIBRÉE

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 crémeux par 1 g de Gracila Gel dans la crème anglaise.



INTENSITÉ LÉGÈRE

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 oeufs. 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.

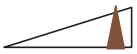
POUR LA RECETTE GRACILA (ALTERNATIVE À LA GÉLATINE)

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

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

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

Mousse Anglaise Confection



INTENSITÉ PUISSANTE

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 ÉQUILIBRÉE

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 LÉGÈRE

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.*

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



BASE CACAO
Compoz

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 :

VALRHONA 2024 - FR 49331 - Conception/Réalisation : Studio Elco - Crédits photos : Studio B - Toute reproduction interdite, tous droits réservés.