

INSPIRATION



VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

INSPIRATION





*2017 est l'année d'une création qui fera date :
la nouvelle couverture de fruits INSPIRATION*

VALRHONA, LE PARTENAIRE DES ARTISANS DU GOÛT

Depuis près d'un siècle, VALRHONA s'engage à respecter trois valeurs essentielles : passion, engagement et excellence. Son savoir-faire est aujourd'hui reconnu dans le monde entier.

VALRHONA, c'est l'exigence **d'une sélection, la culture durable de cacao rares, la maîtrise d'un savoir-faire chocolatier, la transmission d'une expertise.**

Avec le programme Live Long, VALRHONA affirme sa volonté de **respecter l'environnement, les hommes et les terroirs**. La Maison accompagne tous les acteurs de l'aventure VALRHONA grâce à un engagement solide et responsable en toute transparence.

Sa conviction ? Pour qu'un produit soit excellent, il ne peut être fait que par des **hommes heureux et responsables**.



Pour **transmettre et partager son expertise**, VALRHONA s'appuie sur son École créée par Frédéric Bau, sur la Cité du Chocolat de Tain l'Hermitage et sur ses sites internet et réseaux sociaux.

Sans relâche, de nouveaux produits sont développés par le département Recherche et Développement ultra innovant et la constance de qualité est garantie par le contrôle de **200 dégustateurs** à l'œuvre **225 jours par an**.

Chez VALRHONA, la sélection de cacao rares, grands crus et cuvées d'origine est placée au rang d'art, c'est le pilier de la maison, sa priorité. Dans le chocolat, les notions de terroir et de cru, comme dans le vin, sont essentielles.



Avec ses gammes « Grand Cru de Terroir » et « Cuvées du sourceur » VALRHONA, propose des chocolats aux **goûts typés et uniques**, marqués par leur terroir d'origine.

Pour découvrir ces terroirs d'exception, les sourceurs arpentent le monde, étudient reliefs, sols, climats et méthodes de culture des plus belles plantations. VALRHONA s'engage auprès d'elles à travers des partenariats de longue durée, leur assurant une **relation pérenne et équitable**.

Résolument tournée vers l'avenir, la maison poursuit sa quête d'excellence au service des artisans du goût.

Depuis GUANAJA, le chocolat « le plus amer du monde » lors de son lancement en 1986, en passant par DULCEY créé en 2012, **VALRHONA ne cesse d'enrichir sa collection de chocolats de couverture**.

2017 sera l'année d'une création qui fera date : la nouvelle couverture de fruits INSPIRATION.

INSPIRATION...

OSER LE FRUIT À L'ÉTAT PUR

La première gamme de couvertures de fruits signée VALRHONA avec un goût et une couleur 100 % naturels destinés aux professionnels.



Un produit révolutionnaire avec le mariage complexe du beurre de cacao, du sucre et ... du fruit.

Pour aboutir à la recette définitive, il a fallu **5 longues années de travail menées par le département Recherche et Développement de la Maison**. Le défi est de taille, l'équipe est confrontée à des questions techniques très complexes, malgré une composition très simple.

Grâce à l'expertise incontestable propre à la marque et à une volonté à toute épreuve, la formule de fabrication est enfin trouvée. INSPIRATION est née.

LES PLUS D'INSPIRATION

Pour fabriquer ces deux nouvelles couvertures de fruits, fraise et passion, la recette est préparée à partir de fruits frais transformés de toute première qualité, aucun colorant, aucun arôme artificiel, aucun conservateur ne vient gâcher la couleur et le bon goût naturel du fruit.

Il suffit de croquer dans une fève INSPIRATION pour ressentir une véritable émotion sensorielle, le fruit est là, il explose en bouche, frais, pur, intense, dans toute sa gourmandise.

La recette



Contient de la lécithine de soja garantie sans OGM pour la travaillabilité produit.

Une prouesse technique

La plupart des néophytes se demanderont pourquoi une telle difficulté ?

En fait, le chocolat n'aime pas l'eau, et pour cause : chaque étape du processus de fabrication du chocolat vise à réduire l'humidité contenue dans les fèves de cacao. Quant au beurre de cacao, comme toute matière grasse qui se respecte, il est difficile de le mélanger à de l'eau.

Alors ? Et bien la plupart des fruits sont composés d'eau à un pourcentage élevé. **L'union du fruit, du chocolat ou du beurre de cacao est donc un vrai challenge.**

Voilà, le problème est posé et restait irrésolu jusqu'à maintenant.

Aujourd'hui le résultat est là : un produit qui combine **la texture unique du chocolat de couverture avec la couleur et le goût intenses du fruit.**

Il va apporter aux pâtisseries, chocolatiers et cuisiniers une nouvelle dimension à leurs créations, une véritable... INSPIRATION.



Les artisans chocolatiers, les cuisiniers, et les pâtisseries vont pouvoir, enfin, **marier le fruit et le chocolat, jouer avec les couleurs, les goûts, les textures et surtout avec cette fraîcheur inattendue.**

Les déclinaisons possibles sont infinies : **moulages, enrobages, tablettes, ganaches, mousses, crémeux, glaces, entremets, ...** bien d'autres surprises nous attendent grâce au talent des professionnels qui vont découvrir et utiliser INSPIRATION.

Le produit se présente **sous forme de fèves** aux couleurs des fruits. Il se travaille comme un chocolat de couverture, grâce à la texture unique du beurre de cacao.

COMPOSITION

INSPIRATION PASSION



Passion
17,3 %



Sucre
49,3 %

Beurre
de cacao
32 % min.

INSPIRATION FRAISE



Fraise
14,2 %



Sucre
47 %

Beurre
de cacao
37 % min.

INSPIRATION AMANDE



Amande
31 %



Sucre
38 %

Beurre
de cacao
30 % min.

INSPIRATIONS...



Les Chefs pâtisseries à l'École VALRHONA se sont penchés avec passion sur cette nouvelle création et ont déjà créé des **délicieuses recettes, toutes différentes, toutes originales et délicieusement... fruitées.**





Et comme chez VALRHONA, on sait être généreux,
INSPIRATION sera également disponible
pour le grand public à horizon 2018.

CARTE D'IDENTITÉ

CHOCOLATERIE & SIÈGE SOCIAL

14, av. du Président Roosevelt
26600 Tain l'Hermitage
FRANCE
Tél: +33 (0)4 75 07 90 90

ÉCOLE VALRHONA

8, quai du Général de Gaulle
26600 Tain l'Hermitage
FRANCE
Tél: +33 (0)4 75 07 90 95
ecole@valrhona.fr

LA CITÉ DU CHOCOLAT

12, av. du Président Roosevelt
26600 Tain l'Hermitage
FRANCE
Tél: +33 (0)4 75 09 27 27
cite@valrhona.fr

FONDATION VALRHONA POUR LE GOÛT

14, av. du Président Roosevelt
26600 Tain l'Hermitage
FRANCE
Tél: +33 (0)4 75 07 90 90
fondation@valrhona.fr

RELATIONS PRESSE

Bureau de presse Pascale Venot
Marion Asal
masal@pascalevenot.com
LD +33 1 53 53 41 24
PTB +33 6 49 48 95 25



www.valrhona.com

Retrouvez-nous
sur les réseaux sociaux !
www.facebook.com/ValrhonaFR
www.twitter.com/ValrhonaFrance
www.instagram.com/valrhonafrance



Retrouvez INSPIRATION chez nos clients Partenaires.

VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE
Tél. : +33 (0)4 75 07 90 90 - Fax : +33 (0)4 75 08 05 17 - www.valrhona.com

