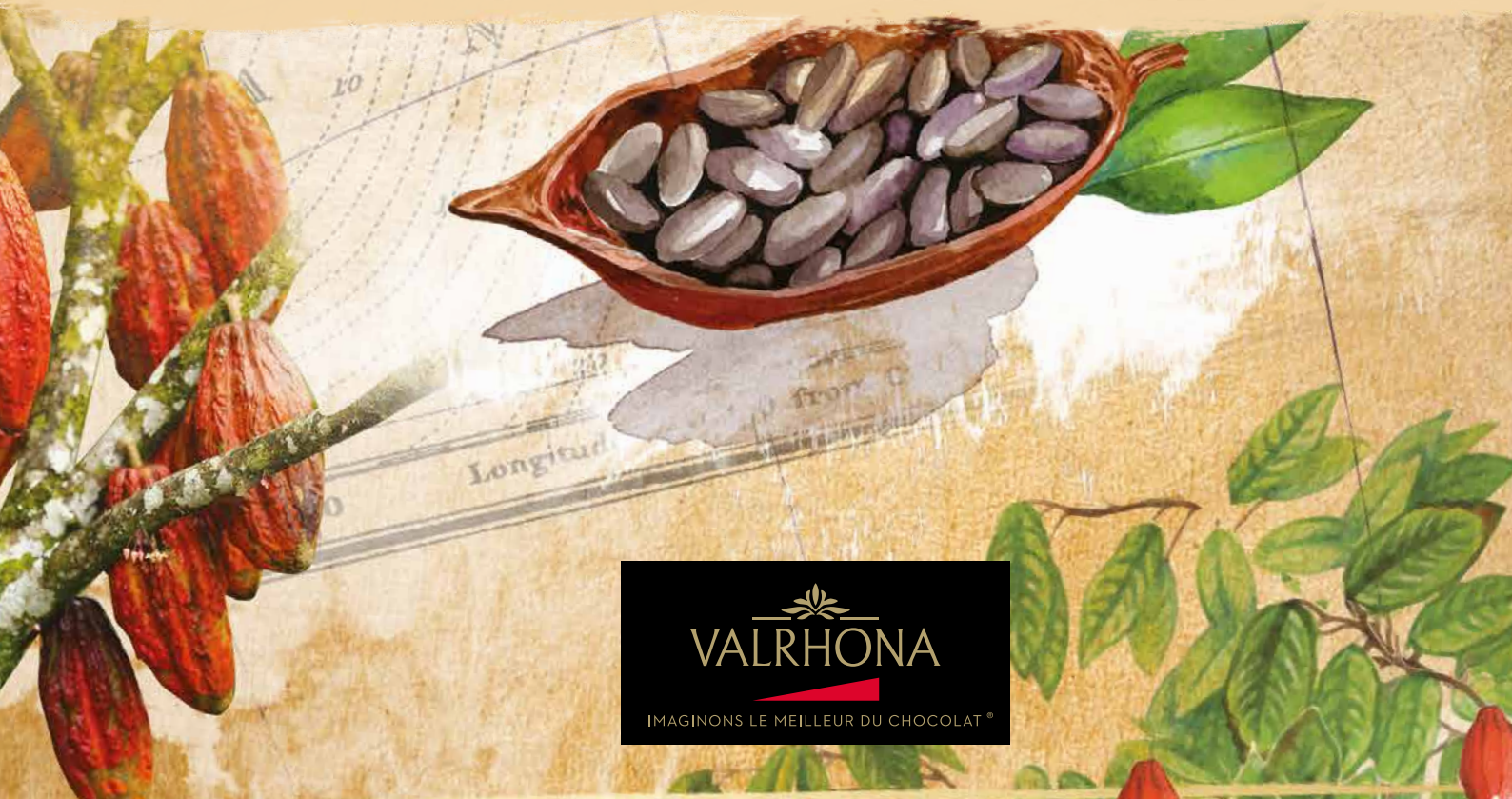
CUVÉES DU SOURCEUR

Produkt des Jahres

REZEPTE UND KREATIONEN
VON FRÉDÉRIC BAU



VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

CUVÉES DU SOURCEUR

Produkt des Jahres

AUSNAHME-AROMEN AUS DER GANZEN WELT

Mit den „Cuvées du Sourceur“ stellt Ihnen Valrhona ein Angebot an außergewöhnlichen Kuvertüre-Schokoladen zur Verfügung, bei denen das Beste aus der Arbeit der Natur und des Menschen vereint sind. 6 Ausnahme-Schokoladen – 6 Geschmäcker für das Jahr.

· RAR

Das für Valrhona charakteristische Streben nach Exzellenz hat uns seit jeher dazu veranlasst, die Welt auf der Suche nach den seltensten Kakaosorten zu durchqueren. Von Bali bis Belize: reisen Sie durch dieses außergewöhnliche Universum.

· EINZIGARTIG

Die Kompetenz in Sachen Kakao und die Kontrolle über den Geschmack sind Dinge, die wir im Laufe der Jahre und mit wachsender Erfahrung erworben haben, und sie erlaubten uns 2008 die Kreation der „Cuvées du Sourceur“. So werden die von unseren Sourceurs aufgrund ihres außergewöhnlichen Aromaprofils ausgewählten Kakaobohnen kombiniert und zu einzigartigen Schokoladen mit grandiosen Aromen verarbeitet.

· LIMITIERTE AUFLAGE

Wie alle Ausnahme-Jahrgänge sind auch die Cuvées du Sourceur nur in begrenzten Stückzahlen erhältlich und werden jedes Jahr neu aufgelegt. Nutzen Sie die Gelegenheit, um die benötigte Menge für Ihre Kampagnen zu bestellen und Ihre Kunden zu begeistern.

„Entdecken Sie diese einzigartigen Schokoladen, die Sie mit ihrem außergewöhnlichen Geschmack und ihrer spannenden Herkunft überzeugen werden.“

*„Ich hoffe, dass Sie die Freude, die wir an der Einführung der **Cuvées du Sourceur von Valrhona** im Rahmen der **Instants Rares** hatten, mit uns teilen werden. Nun sind Sie an der Reihe, mit Ihren Kreationen Ihr Talent unter Beweis zu stellen und Ihre Wünsche auszudrücken, um überraschende Degustationsmomente zu schaffen.*
*Ob **Gastronom, Chocolatier, Bäcker oder Patissier**: Mein Stellvertreter José Manuel Augusto und ich haben uns dazu entschieden, so wenig wie möglich in die Geschenke der Natur einzugreifen, um ihre ursprüngliche Identität zu erhalten.*
*Diese **Instants rares** – wahrlich seltene Momente –, die wir **für Sie kreiert haben**, verstehen wir als eine Art Einladung an Sie, in den kreativen Prozess einzusteigen. So hoffen wir, dass wir Sie inspirieren und begleiten können, damit Sie **Ihren Kunden aus der Gastronomie** neue Arten, Schokolade zu genießen, nahebringen und ihnen einzigartige **Instants rares** schenken können.“*

F. BAU

INHALT

s. 4
Die Entdeckung der Ausnahme-Plantagen

s. 6
Cuvée Limeira 50 %
Brasilien

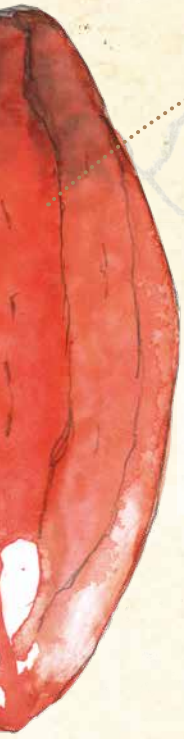
s. 8
Cuvée Loma Sotavento 68 %
Dom. Republik

s. 10
Cuvée Xibun 64 %
Belize

s. 12
Cuvée Morant Bay 70 %
Jamaika

s. 14
Cuvée Kilti Haïti 66 %
Haiti

s. 16
Cuvée Sakanti Bali 68 %
Bali



Die Entdeckung außergewöhnlicher Plantagen

EDITORIAL DER SOURCEURS

Sourceur bei Valrhona zu sein geht über das reine Einkaufen von Kakao hinaus. Auf unseren Reisen begegnen wir regelmäßig mit Vergnügen Erzeugern, denen es am Herzen liegt, ***ihre Kultur mit uns zu teilen****.*

Die Beziehung, die wir schrittweise mit ***unseren Partnern*** *aufbauen, bildet das starke Bindeglied, das es uns ermöglicht, immer bessere Schokoladenrezepte zu entwickeln. Wenn uns ein Partner eine* ***seltene Kakaosorte mit einem besonderen Geschmacksprofil*** *anbietet, setzen wir alles daran, diesen Kakao bestmöglich zu nutzen und Ihnen eine exklusive Schokolade anzubieten.*

So entstanden 2008 die „Cuvées du Sourceur“: Schokoladensorten in limitierter Auflage, mit denen Sie unsere neuesten Errungenschaften vor allen anderen probieren können.

Wir sind überzeugt davon, dass diese Cuvée-Schokoladen Sie sowohl mit ihrer aromatischen Vielfalt als auch mit ihrer Geschichte verzaubern.

Die Sourcing-Spezialisten:
Cédric Robin – Julien Desmedt – Benjamin Figarède

CUVÉE KILTI HAÏTI
HAITI
CUVÉE LOMA SOTAVENTO
DOMINIKANISCHE REPUBLIK
CUVÉE MORANT BAY
JAMAIKA
CUVÉE XIBUN
BELIZE
CUVÉE LIMEIRA
BRASILIEN
CUVÉE SAKANTI BALI
BALI

CUVÉE LIMEIRA 50 %

BRASILIEN PUR

INTENSIVE & WÜRZIGE KAKAONOTE

KUVERTÜRE VOLLMILCH

PROFIL

Limeira zeichnet sich unmittelbar durch **die Stärke ihrer Kakaonote** und **das milchige Aroma mit geringer Süße** aus, das anschließend einer **zarten Bitternote** und **würzigen Malz- und Karamellnoten** im Abgang weicht.

GESCHICHTE

In der Provinz Bahia im Nordosten Brasiliens erstreckt sich die Plantage Itália-Limeira über mehr als 130 Hektar. **Die Fruchtbarkeit der Täler** in der Umgebung des Flusses Gandu zog bereits in den 1910er-Jahren die Pioniere an, die hier die ersten Kakaobäume der Region pflanzten. Zu diesen Pionieren zählte auch der damals 15-jährige Manoel da Silva Filho Libânio, genannt Maneca, der später die M. Libânio Agrícola SA gründete und mit seinem Unternehmen 1945 Itália-Limeira aufkaufte.

In den 1970er-Jahren ließ der Agronom Manoel Domingos Tosto, ein Enkel Manecas, neue Kakaoplantagen anlegen und die Infrastrukturen und Einrichtungen modernisieren. Heute leitet Paulo Tosto, ein weiterer Enkel Manecas, das Familienunternehmen M. Libânio. Kürzlich führte er eine **ganz neue agroforstwirtschaftliche Bepflanzungsmethode auf Itália-Limeira** ein. Bei diesem umweltfreundlichen Verfahren werden dominante Bäume – z. B. Obst- oder Kautschukbäume – oberhalb von kleineren Bäumen wie dem Kakaobaum angepflanzt: Dies schützt zum einen das **regionale Ökosystem**, zum anderen entsteht so ein Kakao, der mit attraktiven Beerenaromen aufwartet

CEDRIC ROBIN
EINKÄUFER

„Ich erinnere mich an meine erste Reise nach Ilheus, wo ich Eimar, den Leiter der M. Libânio-Plantage und sein Team kennenlernen durfte. Die Fahrt durch die grüne Mata Atlantica, die die ostbrasilianische Küste prägt, ist absolut spektakulär. Bei meiner Ankunft in Gandu hatte ich das Glück, die verschiedenen Plantagen begehen zu dürfen, auf denen die Einstellung von M. Libânio stets zu spüren ist: hochmoderne Produktionstechniken, professionelles Management der Plantagen und vor allem die Achtung vor dem Menschen stehen hier im Vordergrund. Ganz besonders gefallen mir das Engagement und die Wissbegierde der Teams, die mich jedes Mal aufs Neue tief beeindrucken.“

VERPACKUNG

Block 1 kg - Code: 12829 **Warenprobe 50 g - Code: 12948**

MHD*

12 Monate

* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum.

ZUSAMMENSETZUNG

Kakao 50 % Fett 20 % Zucker 34 %

LAGERUNG

An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C.

KOMBINATIONEN

OBST

Passionsfrucht

Himbeere

Orange

SCHALEN-FRÜCHTE

Pistazie

Haselnuss

GEWÜRZE

Ingwer

Nelke

VERWENDUNGEN

Überzug	Formgebung	Tafel	Mousse	Creme & Ganache	Eis & Sorbet
○	○	●	○	○	○

● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung

CUVÉE LOMA SOTAVENTO 68 %

DOMINIKANISCHE REPUBLIK PUR

DUNKLE SCHOKOLADE ★ SPEZIELL FÜR FÜLLUNGEN ★

FRISCH & KRÄFTIG

PROFIL

Diese dominikanische Cuvée-Schokolade spiegelt auf wunderbare Weise die für diese Gegend charakteristischen Aromen wider. Ihr Profil zeichnet sich durch **kräftige Bitterkeit und frische Säure** aus. Ihr **fruchtiges Aroma und die Kampfernote** bilden einen Kontrast zu den **intensiven Röstaromen**, die sich nach und nach im Mund entfalten.

GESCHICHTE

Nach zehn Jahren Forschung und dem **Aufbau eines Vertrauensverhältnisses** mit der Familie Rizek erwirbt Valrhona 2011 die Plantage Loma Sotavento. Dieser ehemalige Bauernhof, dessen Name auf Spanisch soviel bedeutet wie „der Hügel im Wind", befindet sich in der Region Maria Trinidad Sanchez am Fuße eines üppig bewachsenen Hügels im **Nordosten der Dominikanischen Republik**. Ihre geografische Lage bietet idealen Schutz gegen die Orkanstürme, von denen die Küstenregionen der Insel regelmäßig betroffen sind, und der Boden profitiert von einer sehr günstigen Niederschlagsverteilung und viel Sonne. Auf etwa zwanzig Hektar gedeihen junge Kakaobäume zusammen mit sehr viel älteren Exemplaren und erzeugen eine seltene Kakaosorte. Die „Cuvée du Sourceur Loma Sotavento" ist das Ergebnis leidenschaftlicher Arbeit, auf der Basis eines ausgewählten Kakaos von **herausragender geschmacklicher Qualität.**

Die Sanierung der Schule École de Los Indios vor den Toren der Plantage ist ein gutes Beispiel für die **enge Beziehung zwischen Valrhona und der Familie Rizek**. Die 1968 errichtete Schule war baufällig geworden. Die Familie Rizek und Valrhona beschlossen daher, deren Sanierung über die Stiftung Fuparoca gemeinsam zu finanzieren. Seit Mai 2013 haben die Kinder im Alter von 5 bis 12 Jahren nun neue Schulgebäude, die ihnen gute Lernbedingungen bieten.

JULIEN DESMEDT
EINKÄUFER

„Im April 2015 haben wir die Plantage Loma Sotavento mit einigen Valrhona-Kunden besichtigt. Die Kinder der Schule École de Los Indios haben uns mit einem Lied begrüßt, bevor sie uns die verschiedenen Aktivitäten vorstellten, an denen sie in der Schule teilnehmen. Bei unserem Besuch haben wir festgestellt, dass der Kantinenbereich der Schule meinen Namen trägt! Bei der Sanierung der Schule wurden die Kinder nämlich gefragt, welchen Namen sie ihrem Speisesaal geben würden. Sie haben beschlossen, ihn „Comedor Julien" zu nennen, was aus dem Spanischen übersetzt „Speisesaal Julien" heißt, das hat mich sehr berührt. Diese schöne Geste ist sinnbildlich für unser Engagement gegenüber den Erzeugergemeinschaften."

Die speziell für Füllungen geeignete Schokolade unterscheidet sich von Kuvertüre-Schokolade durch ihre möglichst reine Rezeptur, die in Ihren Zubereitungen das ganze Potenzial des puren Plantagenkakaos Loma Sotavento offenbart. Unsere Schokoladenexperten haben dieses Produkt reiner dominikanischer Herkunft entwickelt, ohne Zusatz von Kakaobutter, und bieten Ihnen so eine Schokolade für Premium-Zubereitungen.

VERPACKUNG

Block 1 kg - Code: 13596 **Warenprobe 50 g - Code: 13601**

MHD*

14 Monate

* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum.

ZUSAMMENSETZUNG

Kakao 68 % Fett 37 % Zucker 31 %

LAGERUNG

An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C.

KOMBINATIONEN

OBST

Weiches Trockenobst

Himbeere

Zitrusfrüchte

GEWÜRZE

AROMEN

Mürbegebäck

Geschmolzenes Karamell

Berghonig

Wilder Pfeffer

VERWENDUNGEN

Glasur	Formgebung	Tafel	Mousse	Creme & Ganache	Eis & Sorbet
		○	○	●	○

● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung

CUVÉE XIBUN 64 %

BELIZE PUR

MILD & FRUCHTIG

PROFIL

Xibun ist eine **Schokolade mit fruchtigen Noten**, die von einer **erfrischenden Säure** getragen werden.
Im Verlauf der Verkostung entwickelt sie einen **kräftigen, würzigen Geschmack von Kaffee** sowie **Röstaromen**, im Abgang weichen diese einer **leichten Bitter-** sowie süßen Schokoladennoten.

GESCHICHTE

Belize, ein kleiner Staat Mittelamerikas, befindet sich im Süden der mexikanischen Provinz Yucatán und östlich von Guatemala. In diesem Land wird eine **uralte Kakaokultur** aus den Zeiten der Mayas praktiziert.

Als lokaler Partner von Valrhona in Belize verfolgt Maya Mountain Cacao (MMC) das Ziel, kleine Kakaoerzeuger bei der **Erzeugung hochwertigen Kakaos** zu unterstützen, insbesondere im Bezirk Toledo im Süden des Landes. Am Fluss Xibun im Süden von Belize und am Fuße der Berge der Maya haben sich die **belizischen Maya-Kulturen angesiedelt, die ersten Kakaoerzeuger des Landes**. Noch heute bleiben die Maya-Dialekte als Muttersprache vieler Belizer bestehen, auch wenn Englisch die offizielle Landessprache ist. In dieser Region, der wahren **„Wiege des Kakaos" in Belize, befindet sich im Yamwits-Tal** die Plantage Xibun River, deren Kakao zur Herstellung der Cuvée Xibun 64 % verwendet wird.

Die Plantage Xibun River gehört Henry, einem belizischen Unternehmer, der insbesondere für sein Engagement beim Anbau von Zitrusfrüchten bekannt ist. Als Neuling im Kakaoanbau hat Henry begreiflicherweise den Verbund mit MMC gewünscht, um einen **außergewöhnlichen Kakao** zu erzeugen, der von Valrhona zur Kreation der Cuvée Xibun gewählt wurde. So bietet Valrhona dank der 2014 unterzeichneten Partnerschaft mit MMC als Mittler für das Unternehmen heute die „Cuvée du Sourceur Xibun" an.

BENJAMIN FIGAREDE
EINKÄUFER

„Mit der Cuvée Xibun lade ich Sie zur Entdeckung von Belize ein, eines kleinen einzigartigen Landes Mittelamerikas. Der Kakao, der dieser Schokolade zugrunde liegt, stammt aus der Plantage Xibun River und ist das Ergebnis der Leidenschaft eines Mannes, Henry, der die Kakaobäume der Plantage lieber behalten wollte, als sie in ein Feld mit Zitrusfrüchten umzuwandeln. Vor drei Jahren, als ich das erste Mal dorthin kam, wies die Plantage Zeichen der Verwahrlosung auf. Um natürlich fermentierten, hochwertigen und in der Sonne getrockneten Kakao zu verarbeiten, haben wir gemeinsam die Verarbeitungsanlagen der Plantage wieder aufgebaut. Seitdem Henry die mit seinem Kakao erzeugte Schokolade probiert hat, fällt, verschneidet und pflanzt er immer mehr Kakaobäume und forstet weiter auf."

VERPACKUNG

Block 1 kg - Code: 14661 **Warenprobe 50 g - Code: 14981**

MHD*

14 Monate

* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum.

ZUSAMMENSETZUNG

Kakao 64 % Fett 39 % Zucker 36 %

LAGERUNG

An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C.

KOMBINATIONEN

OBST

Klementine

Birne

Pekannuss

AROMEN

Zitronengras

Minze

GEWÜRZE

Kaffee

VERWENDUNGEN

Glasur	Formgebung	Tafel	Mousse	Creme & Ganache	Eis & Sorbet
		●	○	○	○

● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung

CUVÉE MORANT BAY 70 %

JAMAIKA PUR

FRISCH & ELEGANT

KUVERTÜRE DUNKEL

PROFIL

Morant Bay ist eine verfeinerte und elegante Schokolade, deren **ausgeprägte Kampfernoten** zu einer **wunderbaren Frische beitragen,** die anschließend von einer **zarten, tanninhaltigen Bitterkeit und einer leichten Säure** getragen wird.

GESCHICHTE

Im **Herzen Jamaikas** machten unsere Sourceurs diese seltene Kakaosorte ausfindig. Valrhona hat mit der Jamaica Cocoa Farmers' Association (JCFA) eine enge Beziehung aufgebaut, in deren Rahmen schließlich ein **10-Jahres-Vertrag** unterzeichnet wurde.

So streben wir nach denselben Werten, zu denen auch die **Förderung einer hochwertigen Kakaosorte** und die **Begleitung der Erzeuger**, die diese in nachhaltiger Weise anbauen, zählen. Die Vereinigung ist 2010 mit dem Ziel gegründet worden, die in große Schwierigkeiten geratene Branche wiederzubeleben.

Gemeinsam haben wir an der **Fermentation des Kakaos** gearbeitet, sodass die konstante Entwicklung seiner **intensiven Kampferaromen** gewährleistet wird. Mittlerweile verfügt die JCFA über ein Netzwerk aus mehr als **1500 Mitgliedern** aus den zentraljamaikanischen Landkreisen Saint Ann, Saint Catherine und Clarendon, deren Erträge sie während der Erntezeit einmal wöchentlich am Donnerstag einsammelt.

BENJAMIN FIGARÈDE
EINKÄUFER

„In Jamaika werden alle Plantagen nach dem Modell des „karibischen Gartens" bewirtschaftet, das sich entschieden von den für Böden und Umwelt schädlichen Monokulturen abwendet.

In einer Kakaobaum-Parzelle findet man daher auch ein echtes Patchwork der Diversität: Hier gesellen sich Gewürzpflanzen wie Nelken-, Zimt- und Muskatnussbäume zu Bananen- und Mangobäumen und Kokospalmen.

Dieses agroforstwirtschaftliche System sorgt für absolute Nachhaltigkeit."

VERPACKUNG

Block 1 kg - Code: 12830 Warenprobe 50 g - Code: 12949

MHD*

14 Monate

ZUSAMMENSETZUNG

Kakao 70 % Fett 43 % Zucker 28 %

LAGERUNG

An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C.

* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum.

KOMBINATIONEN

OBST

Feige

Aprikose

Apfel

AROMEN

Balsamico-Essig

NÜSSE

Mandel

Pinienkern

GEWÜRZE

Süßholz

Pfeffer

VERWENDUNGEN

Glasur	Formgebung	Tafel	Mousse	Creme & Ganache	Eis & Sorbet
		●	○	○	○

● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung

CUVÉE KILTI HAÏTI 66 %

HAITI PUR

FRISCH & AUSGEWOGEN

KUVERTÜRE DUNKEL

PROFIL

Nach einem leicht säuerlichen Auftakt offenbart diese Kuvertüre schöne Schokoladen- und Nussaromen vor dem Hintergrund einer sanften, aber beständigen Bitternote.

GESCHICHTE

Dieses im Herzen der Karibik gelegene Land verbindet man zuweilen mit den Schwierigkeiten und Naturkatastrophen (etwa den Hurrikans), denen es immer wieder unterworfen ist. Dabei **verfügt die Insel über einen außerordentlichen Reichtum**, zu dem auch der Kakaoanbau zählt.

Der Kakaoanbau steht im Mittelpunkt der wirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Aktivität Haitis. Heute produzieren, verarbeiten und exportieren **kleine Erzeugergenossenschaften**, die sich wiederum in der Feccano zusammengeschlossen haben, der ersten Organisation, die sich für den **Anbau von hochwertigem Kakao auf Haiti** einsetzte. Seit 2015 engagiert sich Valrhona gemeinsam mit der Feccano **im Rahmen einer Partnerschaft**. Diese Zusammenarbeit ermöglicht uns, die Feccano bei der **Vermarktung ihres sehr charakteristischen Kakaos**, der mit säuerlichen, fruchtigen und kampferähnlichen Noten aufwartet, zu unterstützen.

Die rund 3000 Kakaoerzeuger-Familien, die sich in der Feccano zusammengeschlossen haben, bauen den Kakao auf einem Gebiet im **Norden des Landes**, in der Nähe von Cap Haïtien an. Der Anbau findet gemäß den **Grundsätzen der Agroforstwirtschaft** statt: Diese sehen die Bepflanzung der Parzellen mit zahlreichen Kulturen, wie z. B. Kochbananen, Obstbäumen und Grundnahrungspflanzen wie Yam und Tarot vor, wobei **Umweltschutz und Diversifizierung der Einnahmequellen der Erzeuger** im Vordergrund stehen. Der „kreolische Garten" avancierte so zum landwirtschaftlichen Modell. Um sich an dieser Entwicklung zu beteiligen, beschloss Valrhona 2017 ein **Renovierungsprogramm** für 50 Hektar Anbaufläche über einen Zeitraum von 3 Jahren mitzufinanzieren.

JULIEN DESMEDT
EINKÄUFER

„Als Partner der Feccano unterstützt Valrhona Genossenschaften kleiner Pionierbetriebe bei der Entwicklung des Premium+ Kakaosegments in Haiti. Gleichzeitig gilt es, die Vielfalt der Landwirtschaft zu fördern: Neben dem Kakaoanbau als Grundpfeiler gewährleisten weitere Kulturen (Obstbäume, Yam etc.) die ökologische Vielfalt und die Einkommenssicherheit der Erzeuger, denn letztlich sorgt ein ökologisch intensiver und diversifizierter Kakaoanbau für Nachhaltigkeit."

VERPACKUNG

Block 1 kg - Code: 19264 **Warenprobe 50 g - Code: 19268**

MHD*

14 Monate

* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum.

ZUSAMMENSETZUNG

Kakao 66 % Fett 40 % Zucker 34 %

LAGERUNG

An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C.

KOMBINATIONEN

OBST

Beeren

Birne

Zitronengras

AROMEN

Keks

Ingwer

GEWÜRZE

Kaffee

Vanille

VERWENDUNGEN

Überzug	Formgebung	Tafel	Mousse	Creme & Ganache	Eis & Sorbet
○	○	●	○	●	○

● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung

CUVÉE SAKANTI BALI 68 %

INDONESIEN PUR

FRUCHTIG & SCHOKOLADIG

KUVERTÜRE DUNKEL

PROFIL

Die Cuvée Sakanti Bali offenbart zunächst eine **sanfte Säure**, die von **Fruchtnoten** getragen wird, auf die **intensive Schokoladennoten** und eine **subtile Bitternote** im Abgang folgen.

GESCHICHTE

Mitten im Indischen Ozean, im Herzen des größten Archipels der Welt liegt die Insel Bali, die sich von den anderen indonesischen Inseln in mehr als nur einer Hinsicht abhebt. Die **fruchtbare** Insel mit den vielen Reisfeldern verdankt ihren **Niederschlagsreichtum** der Bergkette, aus der der aktive Vulkan Agung, der von den Balinesen als „Mutter" verehrt wird, herausragt. Der balinesische Kakao wird **unterhalb** der Reisterrassen, gemeinsam mit anderen Kulturpflanzen, wie z. B. der Kokospalme, angebaut.

Im Dezember 2013 besuchte Valrhona-Sourceur Julien Desmedt Bali zum ersten Mal. In der Nähe der **im Westen der Insel gelegenen** Stadt Jembrana lernte er die Mitglieder der Genossenschaft Kerta Samaya Samaniya (KSS) zufällig kennen. Auf Balinesisch steht „Kerta Samaya Samaniya" für den Willen, gemeinsam Wohlstand aufzubauen. Diese **junge Genossenschaft** fördert mittlerweile mehr als 400 Kakaoerzeuger und ermutigt diese, die Qualität ihrer Erzeugnisse immer weiter zu verbessern.

Für KSS war dies **der allererste internationale Kakaoexport.** Dieser wurde gebührend von den Kakaoerzeugern selbst, aber auch von den örtlichen Behörden im Rahmen eines **großen Fests**, bei dem sogar der Container gesegnet wurde, gefeiert.

JULIEN DESMEDT
EINKÄUFER

„Diese Cuvée ist das Ergebnis unseres Willens, junge Organisationen wie die KSS in ihrem Streben nach Qualität zu unterstützen, um unseren Kunden neue und diversifizierte Herkunftsgebiete anbieten zu können. 2018 geht das Abenteuer weiter!"

VERPACKUNG

Block 1 kg - Code: 14637 Warenprobe 50 g: Code 19281

MHD*

16 Monate

* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum.

ZUSAMMENSETZUNG

Kakao 68 % Fett 41 % Zucker 32 %

LAGERUNG

An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C.

KOMBINATIONEN

OBST

Banane

Grapefruit

Mango

GEWÜRZE

Frischer Koriander

AROMEN

Cognac

Akazienhonig

NÜSSE

Mandel

Pinienkerne

Minze

VERWENDUNGEN

Überzug	Formgebung	Tafel	Mousse	Creme & Ganache	Eis & Sorbet
○	○	●	○	○	○

● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung

ENTDECKEN SIE DIE EMPFEHLUNGEN VON FRÉDÉRIC BAU

FANTASTISCHE DEGUSTATIONSMOMENTE SCHENKEN – MIT DEN CUVÉES DU SOURCEUR

Valérie Antomarchi, Direktorin des Hôtel de la Villeon

Wir bedanken uns beim Hôtel de la Villeon in der Ardèche für den herzlichen Empfang und den wunderschönen Rahmen, in dem wir die Bilder für die Broschüre „Cuvées du Sourceur" aufnehmen durften.

Das in Tournon sur Rhône, zwischen Lyon und Valence gelegene Hôtel de la Villeon ist ein einzigartiger, von historischen Pflastersteinen und jahrhundertealten Eiben geprägter Ort, der Urbanität und spektakuläre Anlagen verbindet.

INHALT

S. 20
Für den Patissier
Elixir Bali

S. 21
Für den Gastronom
Den Schleier lüften

S. 22
Für den Gastronom
Wein und Schokoladen-Rebzweige
Empfehlungen für formvollendete Kombinationen von Philippe Faure-Brac (Sommelier-Weltmeister)

S. 23
Einladende Zimmer
Schokoladene Aufmerksamkeiten

S. 24
Im Teesalon
Vergängliche Taler

S. 25
Im Teesalon
Cognac mit Quadraten
Empfehlungen für perfekte Kombinationen von Jean-Paul Bertrand

S. 26
Auf einen Kaffee
Geschmackserlebnisse
Empfehlungen für perfekte Kombinationen von Hippolyte Courty

S. 27
Der Chocolatier
Kostbare Schokoladen

S. 28
Technik- und Zubereitungsempfehlungen

S. 30
Grundlagenrezepte

FÜR DEN PATISSIER

ELIXIR BALI

Tipps für die Zubereitung finden Sie auf den Seiten 28 und 29

Ein kleiner, feiner Petit-Four.
Ungeschliffen und seidig, scharfkantig und doch irgendwie rund: Dieser Petit-Four besticht durch Kontrast und Einfachheit. **Mandel-Biskuit**, **pure Cuvée Sakanti Bali-Schokolade**, **eine Creme, eine Mousse aus der reinen Cuvée Sakanti Bali** und ein feines Dekor, das uns direkt nach Bali transportiert!

Die Form dieses Petit-Fours wurde von Frédéric Bau entworfen. Das **Atelier Création de Valrhona** hat sie digitalisiert, ein Modell erstellt und anschließend Formen nach Maß im Thermoverfahren produziert. Ein Service, der Ihnen ermöglichen soll, **Ihre Einzigartigkeit und Alleinstellungsmerkmale** zu entwickeln. Sie sind einzigartig und Ihre Kreationen sind es ebenfalls.

FÜR DEN GASTRONOM

DEN SCHLEIER LÜFTEN

Ein Schleier aus knackiger Schokolade.

Mit seiner hauchdünnen Textur erinnert dieser **Schokoladen-Schleier** fast an ein Abendgewand aus feiner Seidenpopeline. **Mit seinem puren und ehrlichen Geschmack** verbirgt er wie ein Häubchen Ihre Dessert-Kreationen.

Kaum hat man ihn mit dem Löffelrücken angeschlagen, zerbricht seine **hauchdünne Struktur** in feinste, beinahe schon **kristalline Schokoladensplitter** und offenbart die **Kontraste zwischen den unterschiedlichen Texturen** – der Schleier ist gelüftet!

Eine sehr elegante und schnelle Art der Anrichtung für ein Dessert.

Tipps für die Zubereitung finden Sie auf den Seiten 28 und 29

FÜR DEN GASTRONOM

WEIN UND SCHOKOLADEN-REBZWEIGE

Die perfekte Balance zwischen einem Wein und einer Schokolade zu erzielen ist oftmals ein Drahtseilakt.

Die zwei neuen Cuvées du Sourceur, die ich kosten durfte, passen sowohl zu weißen als auch zu roten Weinen hervorragend. Daher eignen sich diese **Schokoladen-Rebzweige mit ihren dezenten gerösteten Kakaobohnensplittern** sehr gut für Verkostungen.

Philippe Faure-Brac empfiehlt Ihnen 4 seiner Lieblingskombinationen:

Cuvée Sakanti Bali & Weißwein

„Diese Schokolade kommt unerwartet und originell daher – für mich als Verkoster eine wahre Inspirationsquelle! Sie bietet eine weiche, liebliche Textur mit einem fruchtigen, reichhaltigen Relief, das mit Noten von karamellisierter Banane und goldenem Rum überrascht.

1. Ich entscheide mich für einen etwas reiferen Sauternes mit zarter Likörsüße, Röst- und Gewürznoten. Besonders gut gefallen hat mir die Kombination mit einem Château Guiraud 1996.

2. Wer es etwas konventioneller mag, kann sich mit einem 20 Jahre alten Rivesaltes Ambré von Gérard Bertrand eine Freude machen, der mit Rancio- und Zitrusnoten und einer schönen Entwicklung besticht."

Cuvée Kilti Haïti & Rotwein

„Eine gute und große Bitterschokolade mit geringer Bitternote und kontrollierter Säure. Eine Charakter-Schokolade mit schwarzen Beeren- und Gewürznoten, die im Mund ein schönes, beinahe paradoxes Gleichgewicht zwischen Sanftheit und Frische bietet. Meine 2 Entdeckungen, die ich Ihnen ans Herz legen möchte:

*3. Ein Vin Doux Naturel (VDN), wie z. B. der junge, fruchtbetonte **Maury Vintage** aus dem **Domaine Pouderoux, ist eine schöne Kombination.***

4. Für Liebhaber konventionellerer Verbindungen bietet sich ein klassischer Rotwein an. In Kombination mit einem Côtes du Rhône Laudun 2007 aus dem Domaine Duseigneur, den ich selbst erzeuge, war diese Schokolade eine Offenbarung. Die Mischung aus reifem Grenache und pfeffrigem Syrah, ohne Süße, verleiht dem Wein seine Rundheit und ergibt so ein perfektes Spiegelbild für die Cuvée Kilti Haiti. Mein Team aus dem Bistrot du Sommelier und ich haben diese Stilübung, die sich als wahrhaftes Gourmet-Rodeo entpuppte, sehr genossen!"

Sommelier-Weltmeistertitel 1992

Auszeichnung als „Meilleur Ouvrier de France 2015" (Bester Handwerker Frankreichs 2015)

1984 eröffnet er das **Bistrot du Sommelier am Pariser Boulevard Haussmann Nr. 97**. Die Begeisterung, mit der Philippe Faure-Brac seine Leidenschaft für Wein und Gastronomie teilt, ist ungebrochen.

Alkoholmissbrauch gefährdet Ihre Gesundheit. Genießen Sie in Maßen.

EINLADENDE ZIMMER

SCHOKOLADENE AUFMERKSAMKEITEN

Wer gern die stimmungsvolle Gemütlichkeit, die häufig von Hotelzimmern ausgeht, genießt, der weiß auch die **Schokoladentäfelchen** auf dem Kopfkissen oder die Praline im Bad und den **genussvollen Moment** zu schätzen, den diese Aufmerksamkeiten zu bereiten wissen. **Bieten Sie Ihren Gästen doch einmal ganz aufs Wesentliche reduzierte Annehmlichkeiten** oder kleine Schokoladenpreziosen.

Diese **hauchdünnen Schokoladenkreationen** und nachempfundenen **Mendiant-Taler** verzücken den Gaumen mit **Kontrasten aus knackigen, seidigen, cremigen und säuerlichen Texturen** und **sanften Schokoladenaromen.**

Sie läuten die erholsame Nachtruhe ein und wecken die Sehnsucht nach Exotik.

Tipps für die Zubereitung finden Sie auf den Seiten 28 und 29

IM TEESALON

VERGÄNGLICHE TALER

Vergänglich …

Eine klitzekleine Pause sollte man sich gönnen – eine längere Zeit überdauern diese **hauchdünnen vergänglichen Taler**, die den Gaumen mit beinahe unbekannten Schokoladenaromen becircen, auch nicht. **Eine schöne und einfache Art,** den Schokoladengeschmack der wirklich einzigartigen **Cuvées du Sourceur** in seiner Reinform kennenzulernen.

IM TEESALON

COGNAC MIT QUADRATEN

Jean-Paul Bertrand, der zusammen mit seinem Bruder Jacques das elegante Zwei-Sterne-Restaurant „Les Cèdres" in Beaumont-les-Valence im südostfranzösischen Département Drôme führt, empfiehlt Ihnen eine köstliche Assemblage.

Jean-Paul Bertrand
empfiehlt

*„Die **Cuvée Sakanti Bali** ist für mich eine korpulente, erdige, aber runde Schokolade mit äußerst nachhaltiger Länge, der mich zunächst an einen **Cornas-Wein aus dem Hause Clappe** erinnert. Doch schnell holen einen die Ambernoten und Anklänge an karamellisierte Bananen und sogar Orangenblüten ein.*

*Ohne zu zögern würde ich diesen kostbaren Degustationsmoment mit einem **XO-Cognac aus dem Hause Hennessy** unterstreichen."*

Alkoholmissbrauch gefährdet Ihre Gesundheit. Genießen Sie in Maßen.

Die Verkostung eines **Ausnahme-Cognacs** ist eigentlich beinahe ein egoistischer Moment, selbst wenn man zu zweit oder zu mehreren ist. Eine Pause, in deren Rahmen sich **diese feinen Cuvée du Sourceur-Fragmente** perfekt einfügen.

So entsteht immer wieder eine sanfte Cremigkeit, wenn ein zartes Schokoladenstückchen auf der Zunge schmilzt. Die cremige Schokolade und die Spirituose verbinden sich miteinander und kleiden den Gaumen aus wie einen seidigen Kokon.

Tipps für die Zubereitung finden Sie auf den Seiten 28 und 29

AUF EINEN KAFFEE

GESCHMACKSERLEBNISSE

Hippolyte Courty ist Gründer von L'Arbre à Café und vertritt seit 2009 die „Nouvel Art Français du Café", die neue französische Kaffeekunst.

L'Arbre à Café verdankt seinen Ruf seinem einzigartigem Konzept und der Exzellenz seines Kaffees. Das Unternehmen beliefert die renommiertesten Häuser und arbeitet mit den großen Gastronomen und Kennern zusammen.

Hippolyte Courty empfiehlt

„Zur Cuvée Sakanti Bali empfehlen wir einen peruanischen Kaffee: einen nach der Honey-Methode oder im eigenen Schleim fermentierten gelben Caturra. Dessen Noten von exotischen Früchten und seine von einer echten Lebhaftigkeit dynamisierte Sanftheit verstärken noch einmal den Charme der Schokolade. Zur Kombination mit der Cuvée Kilti Haïti empfehlen wir einen kenianischen Kaffee, in dem leichte Noten von Blaubeere, Brombeere und schwarzer Johannisbeere ausgewogen dominieren. Ein genussvoller Moment."

Die Verbindung von Kaffee und Schokolade ist schon lange ein Klassiker, der gute Laune macht. Oftmals wird die Kombination der zwei Elemente ein wenig vernachlässigt, dabei können Kaffee und Schokolade einander unterstreichen und perfekt miteinander harmonieren.

Es gilt dabei, Temperaturschocks zu vermeiden, die die Verschiedenheit der Texturen verstärken und die Bittemote des einen der zwei Elemente überdeutlich machen kann.

Als Beilage gereicht, **schmelzen diese Halme aus purer Schokolade ganz sanft** und bereiten ein stetig wachsendes Vergnügen, das in dem **knusprigen Sandteig mit Salzbutter** seinen Höhepunkt findet.

DER CHOCOLATIER

KOSTBARE SCHOKOLADEN

Es wäre schade um die Identität dieser seltenen und einzigartigen **Cuvées du Sourceur**, wenn man nach allzu vielen Kombinationsmöglichkeiten suchen würde – und seien diese noch so harmonisch.

Natürlich verlangen die Cuvées nach Einfachheit, mit einem **Hauch von Aroma vielleicht**, und bieten sich dem Liebhaber von **cremigen Ganaches** und **Füllungen** an, die neue schokoladige Erfahrungen und **echte Instants Rares – kostbare Momente –** versprechen.

Um die Persönlichkeit einer jeden Cuvée du Sourceur zu bewahren, sollten die Schokoladen nicht unbedingt mit anderen Ingredienzien kombiniert werden. Vielmehr sollte ihre jeweilige **Authentizität** zelebriert werden.

Aus der Sammlung der wichtigsten Valrhona-Rezepte haben wir **Ganache-Pralinen-Rezepte** ausgewählt, die wir **nicht, oder nur sehr leicht, aromatisiert** und lediglich um einige **Texturgeber** ergänzt haben.

Besonders Chocolatier-typische Dekors und Techniken ließen dem purpurnen Rohstoff ausreichend Raum zur Entfaltung seiner Persönlichkeit.

Tipps für die Zubereitung finden Sie auf den Seiten 28 und 29

TECHNIK- UND ZUBEREITUNGS-EMPFEHLUNGEN

Von **Frédéric Bau**
und **José Manuel Augusto**

1. Elixir Bali

Wie Sacher*-Schokoladen-Biskuit, bloß das Gewicht der Kakaomasse verdoppeln, mit Cuvée Sakanti Bali und ohne Kakaopulver zubereiten und dabei die Butter durch Pflanzenöl ersetzen. Wie Schaumige Ganache-Creme*, aus Cuvée Sakanti Bali zubereiten, ohne die Creme schaumig zu schlagen. Stattdessen wird diese so gegossen, dass ein Taler entsteht, der tiefgefroren und später in die Kreation integriert wird. Englische Creme-Mousse* mit Cuvée Sakanti Bali-Flocken. Die Schokoladen-Wimpern werden mithilfe einer mit temperierter Schokolade gefüllten Spritztüte auf eine mit Backpapier bedeckte PVC-Rolle aufgetragen. Die verschieden langen Wimpern zusammenstellen und zuletzt eine Schokoladenperle mit einem Valrhona Signature-Goldblatt umhüllen.

2. Den Schleier lüften

Temperierte Cuvée du Sourceur mithilfe einer Kunststoffrolle so dünn wie möglich auf einem Backpapierblatt ausrollen. Quadrate von ca. 15 x 15 cm ausschneiden. Kristallisieren lassen, Quadrate ablösen und auf zerknittertes Papier setzen. Vorsichtig in der Zuckerlampe schmelzen. Kristallisieren lassen und den Schokoladenschleier mit größter Vorsicht ablösen. Darunter eine Schokoladencreme aus Englischer Creme* und Cuvée Sakanti Bali, in Rum und schwarzem Pfeffer geschmorte Ananas und zerbröselten Mandel-Streuselteig* anrichten.

3. Schokoladene Aufmerksamkeiten.

A. Hauchdünne Schokoladenblättchen und cremige Ganache

Ein Blatt Backpapier zerknüllen und anschließend glatt auslegen. Vorkristallisierte **Cuvée du Sourceur**-Kuvertüre sehr fein verstreichen. Rahmen-Ganache zubereiten*. 3 bis 4 Stunden bei Zimmertemperatur kristallisieren lassen. Schokoladenblattfragmente mit mithilfe einer Spritztüte angerichteter Ganache verbinden.

B. Mendiant-Variation

Cuvée du Sourceur-Kuvertüre vorkristallisieren. Mithilfe einer Spritztüte ohne Tülle kleine Schokoladentropfen auf ein Kunststoffblatt setzen. Sofort im Anschluss ein zweites Blatt auflegen und schnell andrücken, bevor die Schokolade kristallisiert. Kristallisieren lassen und die Schokoladentaler ablösen. Mithilfe einer Spritztüte oder eines Papierbeutels Schokoladenlinien auf die feinen Taler aufbringen und vor dem Festwerden die in kleine Stückchen geschnittenen Nüsse und Früchte aufsetzen.

*Alle Rezepte stammen aus der Sammlung „Les Essentiels“ von Valrhona

4. Kaffee mit Schokoladenhalmen

Cuvée du Sourceur-Kuvertüre temperieren. Auf **Valrhona Signature**-Texturblätter oder Backpapier Schokoladenfäden verschiedener Länge und Dicke (Schilfrohr am Ufer eines Sees nachahmen) aufbringen. Vor dem Festwerden die Enden mit fein gemahlenem Kakaobruch bestreuen. Kristallisieren lassen. Das Schokoladen-Schilfrohr mithilfe einer mit temperierter Kuvertüre gefüllten Spritztüte auf einen Mandel-Sandteig* kleben.

5. Cognac mit Schokoladenquadraten

Cuvée du Sourceur-Kuvertüre temperieren und in einer feinen Schicht von 2 mm Dicke auf einem **Voilage Valrhona Signature**-Dekorblatt verstreichen. Kurz ankristallisieren lassen und mithilfe einer dünnen Klinge in Quadrate verschiedener Größe schneiden. Kristallisieren lassen und die Quadrate in Valrhona-Kakaobruch aufstellen und servieren.

6. Wein mit Schokoladen-Rebzweigen

Kakaobruch fein vermahlen und auf einer Platte in einer 1 cm dicken Schicht verstreichen. Temperierte **Cuvée du Sourceur**-Kuvertüre mit einigen Tropfen Wasser eindicken. Mithilfe einer Spritztüte mit Tülle Nr. 6 auf dem gemahlenen Kakaobruch kleine, auf natürliche Weise unregelmäßig ausfallende Rebzweige formen. Vor dem Festwerden mit fein gemahlenem Kakaobruch bestreuen. Kristallisieren lassen und kleine Bündel aus den Rebzweigen zusammenstellen und mit einer ausgekratzten und kandierten Vanilleschote oder einem lebensmittelechten Bastband zusammenbinden.

7. Vergängliche Taler

Cuvée du Sourceur-Kuvertüre temperieren. Schokoladentropfen verschiedener Größen auf einem Kunststoffblatt anrichten. Sofort einige Splitter **Valrhona Signature Gold**- und/oder Silberblatt aufbringen und schnell mit einem zweiten Kunststoffblatt bedecken. Schnell andrücken, bevor die Schokolade kristallisiert. Mithilfe einer Spritztüte temperierte Schokolade im Zickzackmuster auf ein Backpapierblatt auftragen und vor dem Festwerden feine kristallisierte Schokoladentaler harmonisch aufsetzen.

8. Kostbare Schokoladen

Ganache aus **Cuvée Kilti Haïti mit schwarzem Knoblauch**. Eine außergewöhnliche Delikatesse, die Sie nicht verpassen sollten. 55 g schwarzer Knoblauch auf 1 kg Ganache.

Ganache aus **Cuvée Sakanti Bali** in ihrer puren Form, zart schmelzend und gold verpackt, aus dem **Valrhona Signature OR**-Sortiment.

Ganache aus **Cuvée Kilti Haïti**, angerichtet auf einer Basis aus **Praliné Pistache 42 %.**

Ganache aus **Cuvée Sakanti Bali**, aromatisiert mit einem ultraleichten Dekokt aus nepalesischem **Timut-Pfeffer**. Mit seinen Anklängen an Grapefruitzesten unterstreicht dieses zart zitronige Gewürz die Cuvée auf sehr würdevolle Weise.

Ganache aus **Cuvée Kilti Haïti,** verfeinert mit **Krokantsplittern aus fein vermahlenem Kakaobruch**.

Ganache aus **Cuvée Sakanti Bali,** aromatisiert mit 5 % goldenem Rum aus Mauritius.

GRUNDLAGENREZEPTE

CREME

1000 g Englische Creme Grundrezept
470 g **LIMEIRA 50 %**
370 g **LOMA SOTAVENTO 68 %**
420 g **XIBUN 64 %**
375 g **MORANT BAY 70 %**
395 g **KILTI HAÏTI 66 %**
370 g **SAKANTI BALI 68 %**

Die englische Creme heiß durch ein feines Sieb streichen. Dann nach und nach auf die zerlassene Schokolade gießen und mit einem Teigschaber zu einer glatten Creme verrühren. So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Schokoladenmousse basierend auf Englischer Creme

600 g Englische Creme Grundrezept
900 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
1035 g **LIMEIRA 50 %**
750 g **LOMA SOTAVENTO 68 %**
700 g **XIBUN 64 %**
635 g **MORANT BAY 70 %**
670 g **KILTI HAÏTI 66 %**
665 g **SAKANTI BALI 68 %**

Die englische Creme heiß durch ein feines Sieb streichen. Dann nach und nach auf die zerlassene Schokolade gießen und mit einem Teigschaber zu einer glatten Creme verrühren. Die Emulsion ggf. durch die Zugabe von schaumig geschlagener Sahne stabilisieren.
Sobald eine glatte Textur entstanden ist, die Temperatur prüfen (45/48 °C) und den Rest der aufgeschlagenen Sahne hinzufügen.
Sofort gießen und einfrieren.

Leichte Schokoladenmousse

500 g Vollmilch
1000 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
640 g + 10 g* **LIMEIRA 50 %**
600 g + 8 g* **LOMA SOTAVENTO 68 %**
610 g + 8 g* **XIBUN 64 %**
560 g + 6 g* **MORANT BAY 70 %**
582 g + 8 g* **KILTI HAÏTI 66 %**
580 g + 8 g* **SAKANTI BALI 68 %**
* Gelatine-Menge

Die Milch erhitzen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
Nach und nach die warme Milch auf die geschmolzene Schokolade geben.
Darauf achten, eine Emulsion herzustellen.
So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten.
Bei einer Temperatur von 38/42 °C in die schaumig geschlagene Sahne gießen.
Sofort gießen.
Einfrieren.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME

Basis-Ganache:

450 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
50 g Glukose
50 g Invertzucker
570 g **LIMEIRA 50 %**
430 g **LOMA SOTAVENTO 68 %**
400 g **XIBUN 64 %**
355 g **MORANT BAY 70 %**
375 g **KILTI HAÏTI 66 %**
370 g **SAKANTI BALI 68 %**

Schaumige Ganache-Creme:

900 g Basis-Ganache
900 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

Die kleinere Menge Sahne, die Glukose und den Invertzucker erhitzen.
Die warme Masse nach und nach in die geschmolzene Schokolade gießen.
So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten.
Die zweite Menge kalte Sahne hinzufügen.
Erneut vermischen.
In den Kühlschrank stellen und idealerweise 12 Stunden kristallisieren lassen.
Aufschlagen, um eine ausreichend feste Textur zu erhalten, um mit Spritztüte oder Spatel arbeiten zu können.

GANACHE ZUR FÜLLUNG VON PRALINEN, DIE IM RAHMEN GEFERTIGT WERDEN

500 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
Invertzucker**
Tourierbutter**
940 g **LIMEIRA 50 %**
750 g **LOMA SOTAVENTO 68 %**
700 g **XIBUN 64 %**
655 g **MORANT BAY 70 %**
700 g **KILTI HAÏTI 66 %**
625 g **SAKANTI BALI 68 %**

Die Sahne mit dem Invertzucker erhitzen.
Die heiße Flüssigkeit nach und nach auf die zerlassene Schokolade gießen und dabei kräftig rühren.
So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten.
Bei 40°C die temperierte, gewürfelte Butter hinzufügen.
Erneut vermischen.
Bei 35/38 °C in den Rahmen gießen.
Bei 16/18 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 55/65 % 24 bis 48 Stunden lang kristallisieren lassen.

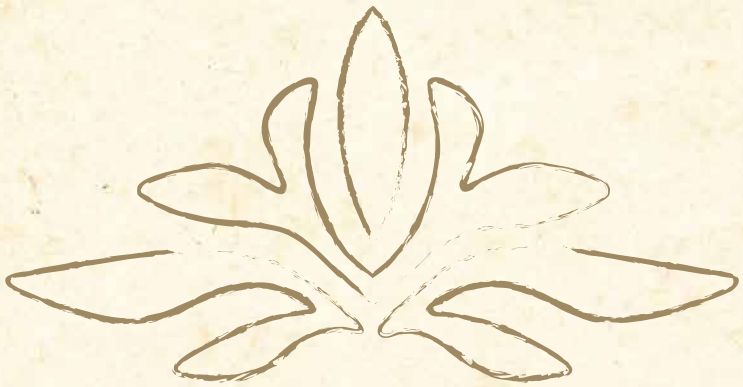
** Für eine bessere Textur und Haltbarkeit der Sahne-/Schokoladencreme 8 bis 10 % Invertzucker und 10 bis 15 % Butter hinzufügen.

SCHOKOLADENGELEE

600 g Milch
40 g Streuzucker
210 g + 6 g** **LIMEIRA 50 %**
160 g + 3 g** **LOMA SOTAVENTO 68 %**
190 g + 3 g** **XIBUN 64 %**
160 g + 3 g** **MORANT BAY 70 %**
187 g + 3 g** **KILTI HAÏTI 66 %**
185 g + 3 g* + 3 g** **SAKANTI BALI 68 %**
* Gelatine-Menge
** Menge des Pektin X58

Den Zucker und das Pektin X58 vermischen.
Auf die lauwarme Milch rieseln lassen und unter Rühren aufkochen.
Die heiße Milch nach und nach auf die zerlassene Schokolade gießen und dabei gut vermischen. So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten.
Bei 35/40 °C gießen.

ACHTUNG: Dieses Gelee kann nicht eingefroren werden. Für eine spätere Verwendung das Gelee auf 60 °C erhitzen, um es dann bei 35/40 °C zu verwenden.



VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT ®

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage – FRANKREICH
www.valrhona.com
scvalrhona@valrhona.fr
Kundendienst Frankreich: +33 (0)4 75 09 26 38

KONZEPTION/UMSETZUNG: INSIGN - 01/2018 - BILDNACHWEIS: VALRHONA - GINKO - LAURENT VU / THINKSTOCK - 19858_DE - © 2016 VALRHONA - ABBILDUNGEN UNVERBINDLICH - NACHDRUCK VERBOTEN. ALLE RECHTE VORBEHALTEN.