



VALRHONA  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Millot 74%

GRAND CRU ECOLÓGICO PURO PLANTACIÓN MILLOT



# Millot 74%

*Pura Plantación Millot*

---

El primer chocolate de cobertura ecológico 74 % cuyo cacao procede de una única plantación en Madagascar: la plantación Millot.

Este Grand Cru excepcional, fruto de 30 años de colaboración, revela toda la intensidad aromática, ácida y afrutada, de su terruño. Solo podía llevar este nombre, el de su origen.

**“Millot 74 % es el resultado de los compromisos de Millot y de Valrhona para trabajar juntos por un sector del cacao justo y sostenible”**

## UN CHOCOLATE RESPONSABLE

Todos los ingredientes que contiene Millot 74 % proceden de la agricultura ecológica.

## UN CHOCOLATE PURO

La cobertura Millot 74 % está compuesta únicamente por 3 ingredientes: cacao, manteca de cacao y azúcar de caña. Es el nacimiento de un chocolate con un perfil sensorial perfectamente representativo del terruño de su cacao.

El cacao de la cobertura Millot 74 % procede exclusivamente de las 600 hectáreas de la plantación Millot, lo que garantiza una trazabilidad desde la parcela y el control de las condiciones de preparación.

*Un chocolate cargado de historia*

---

Desde 1990, cultivamos una colaboración exclusiva con la plantación Millot en Madagascar, de la que compramos todo el cacao.

En 2016, acordamos reforzar esta colaboración histórica y este compromiso mutuo, y Valrhona se convirtió en accionista de la plantación Millot.

Esta importante inversión permite compartir objetivos comunes y crear un plan de desarrollo a largo plazo.

Esta asociación, verdadera materialización de nuestros objetivos comunes, garantiza una solidez técnica y financiera a los proyectos para desarrollar la continuidad de la actividad de la plantación Millot.



***“La creación de este chocolate valoriza más de 30 años de saber hacer y de colaboración exclusiva con la Plantación Millot”***

Véronique Huchedé,  
Responsable de Cacao Valrhona

## LA PLANTACIÓN MILLOT

### *Fechas y cifras clave:*

Creada en 1906 por Lucien Millot, la plantación está situada en Andzavibe, en el corazón de la llanura fértil de Sambirano.

**1200** hectáreas de tierras destinadas a la agricultura ecológica: especias y plantas cuyos aromas son reconocidos mundialmente por su calidad.

Entre ellas, **600** hectáreas están dedicadas al cultivo del cacao.

**1317** productores y 15 cooperativas.

**45** familias viven en la plantación.



# Proyectos fruto de la colaboración

## *Proyectos*

- Rehabilitación de un pueblo para los empleados y sus familias para garantizar la seguridad de los habitantes y mejorar sus condiciones de vida.
- Construcción de un centro de salud.

## *Consecuencias*

- **45** viviendas construidas.
- **2452** consultas médicas en 2019. Entre ellas, el 97 % de las patologías fueron tratadas en el centro.

Para más información sobre la plantación Millot, visite [partners.valrhona.com](https://partners.valrhona.com)

**“Millot y Valrhona comparten valores comunes y se movilizan también por la mejora de las condiciones de vida.**

*Esta ambición nos ha llevado a reconstruir durante 4 años el pueblo de Andzavibe. Inaugurado en mayo de 2019, acoge actualmente a 45 familias e integra también un centro de salud que registra más de 2400 consultas al año. ¡Qué orgullo transmitir estas promesas a través de un chocolate puro Plantación Millot!”*

Véronique Huchedé,  
Responsable de Cacao Valrhona



## PERFIL SENSORIAL



**PERFIL PRINCIPAL: AFRUTADO**  
**NOTA MENOR: ACIDULADO**  
**NOTA SINGULAR: POTENTE**

El chocolate Millot, por la fuerza de sus sabores ácidos y amargos y de sus notas de frutas y de grué, refleja la intensidad de la naturaleza virgen de Madagascar.



### PRESENTACIÓN

Bolsas habas 3 kg Código: 31508  
 Muestras 50 g Código: 31570

### COMPOSICIÓN

Cacao MS: 74 % MG: 44 % Azúcar: 27 %

### INGREDIENTES

Habas de cacao de Madagascar\*, azúcar de caña\*, manteca de cacao\*. Leche (fabricada en un taller que utiliza leche). Posible presencia de: frutos de cáscara y soja.

### FCP\*\*

14 meses

### CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y seco entre 16 °C y 18 °C.

\* Producto procedente de agricultura ecológica, certificado por FR-BIO-01.

\*\* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

### CURVA DE ATEMPERADO

T1 (55/58 °C)	T2 (28/29 °C)	T3 (31/32 °C)
FUNDICIÓN	CRISTALIZACIÓN	TRABAJO MANUAL

### APLICACIONES Y ASOCIACIONES

MILLOT 74 %	BAÑO	MOLDEADO	TABLETA	MOUSSE	CREMOSO Y GANACHE	HELADOS Y SORBETES
TÉCNICA	○	○	○	○	●	○

● Aplicación óptima ○ Aplicación recomendada

<b>Aromas</b>			
	Café	Pan tostado	Ron oscuro
<b>Frutas</b>			
	Grosella negra	Albaricoque confitado	Dátil
<b>Frutos secos</b>			
	Almendra tostada	Castaña	Maíz tostado

### MILLOT 74 % TIENE LA CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

Esta certificación garantiza la ausencia de colorantes, productos químicos de síntesis y potenciadores del sabor. Sus componentes proceden de un modo de producción agrícola natural que favorece el agrosistema y la biodiversidad.



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01  
 AGRICULTURE NON UE

# Calao

**Rémi Montagne**  
CHEF PASTELERO EJECUTIVO  
EN LA ÉCOLE VALRHONA



*“La intensidad y la potencia de este chocolate se transmiten a la perfección en las aplicaciones pasteleras, donde se aprecian claramente sus particularidades.*

*La selección, la composición y el trabajo llevados a cabo para crear Millot 74 % han permitido obtener un chocolate potente, intenso y natural, con un perfil parecido al del haba y el terruño.”*



# Una receta original de la École Valrhona

Calculada para 48 unidades

## MASA SABLÉ CHOCOLATE MILLOT 74 % GRUÉ

### 250g MILLOT 74 %

- 470g Mantequilla seca 84 %
- 220g Huevos enteros
- 860g Harina T55
- 330g Azúcar glas
- 75g Harina de almendras extrafina
- 40g Grué de cacao**
- 7g Flor de sal

- Mezclar el chocolate fundido a 35 °C con la mantequilla pomada.
- Añadir los huevos fríos progresivamente. Verter sobre la harina, el azúcar glas, la harina de almendras, el grué en polvo y la flor sal.
- Mezclar todo brevemente. Extender enseguida.
- Hornear a 150 °C.

## CARAMELO TONKA

- 160g Nata UHT 35 %
- 2g Vainas de vainilla de Madagascar
- 0,5g Habas de tonka
- 20g Glucosa DE38/40
- 160g Azúcar
- 45g Mantequilla salada

- Infundonar la nata con la vainilla y la tonka rallada.
- Colar, rectificar el peso de nata y añadir la glucosa.
- Cocer el azúcar varias veces hasta obtener un caramelo claro.
- Descocer el caramelo con la mantequilla salada.
- Añadir la nata caliente y cocerlo todo a 108 °C.

## GANACHE MILLOT 74 %

- 390g Nata UHT 35 %
- 65g Azúcar invertido
- 300g MILLOT 74 %**

- Hervir la nata y el azúcar invertido. Verter progresivamente sobre el chocolate.
- Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
- Utilizar enseguida o dejar cristalizar hasta obtener la textura deseada.

## GRUÉ CARAMELIZADO

- 35g Azúcar
- 12g Agua
- 65g Grué de cacao**
- 5g Mantequilla seca 84 %

- Cocer el azúcar con el agua a 118 °C y añadir el grué con el fuego apagado.
- Mezclar hasta que cristalice. Separar bien los granos.
- Volver a encender el fuego y caramelizar. Al final de la cocción, añadir una pizca de mantequilla y enfriar sobre el mármol sin parar de remover para separar perfectamente los granos de grué.

## MONTAJE Y ACABADO

### CS MILLOT 74 %

### CS Manteca de cacao

- Preparar la masa sablé, el caramelo y la ganache.
- Extender la masa sablé a 2 mm de espesor entre dos hojas.
- Cortar discos de 7 cm de diámetro y perforar dos tercios de los discos con un agujero de 4 cm.
- Cocer a 150 °C durante unos 20 minutos. Aislar con ayuda de manteca de cacao.
- Extender entre 2 hojas de guitarra decoradas con chocolate precristalizado.
- Cortar discos de 7 cm y perforar con un agujero de 3 cm.
- Con una manga con boquilla, escudillar ganache sobre el disco sin perforar y colocar encima un disco de chocolate. Repetir esta operación dos veces.
- Por último, rellenar el interior del disco con una espiral de caramelo y añadir grué caramelizado.

# Los Esenciales

## MOUSSE INGLESA MILLOT 74 %

600 g Crema inglesa de base  
**620 g MILLOT 74 %**   
900 g Nata UHT 35 %

- Cuando la crema inglesa esté caliente y colada, verter progresivamente sobre el chocolate fundido, emulsionando la mezcla.
- Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
- Estabilizar la emulsión con una parte de la nata montada espumosa si es necesario.
- Cuando la mezcla esté lisa, comprobar la temperatura (35/38 °C para los chocolates blancos y rubios, 38/41 °C para los chocolates con leche y 47/50 °C para los negros) y añadir el resto de la nata montada espumosa.

## MOUSSE LIGERA MILLOT 74 %

500 g Leche entera UHT  
6 g Gelatina en hojas 200 Bloom  
30 g Agua de hidratación  
**560 g MILLOT 74 %**   
1000 g Nata UHT 35 %

- Calentar la leche y añadir la gelatina hidratada.
- Verter progresivamente la leche caliente sobre el chocolate parcialmente fundido, emulsionando la mezcla.
- Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
- Cuando la mezcla alcance los 38/42 °C, verter sobre la nata montada.
- Verter enseguida.
- Congelar.

## CREMOSO MILLOT 74 %

1000 g Crema inglesa de base  
**380 g MILLOT 74 %** 

- Cuando la crema inglesa esté caliente y colada, emulsionar con la lengua pastelera vertiendo poco a poco sobre el chocolate fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
- Dejar cristalizar en la nevera.

## NAMELAKA MILLOT 74 %

200 g Leche entera UHT  
5 g Gelatina en polvo 220 Bloom  
25 g Agua de hidratación  
**260 g MILLOT 74 %**   
400 g Nata UHT 35 %

- Hervir la leche y añadir la gelatina hidratada.
- Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido.
- Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
- Añadir la nata fría y después batir de nuevo.
- Dejar cristalizar en la nevera.

## GELÉE MILLOT 74 %

600 g Leche entera UHT  
40 g Azúcar  
3 g Pectina X58  
**150 g MILLOT 74 %** 

- Templar la leche e incorporar en lluvia la mezcla de azúcar y pectina. Llevarlo todo a ebullición sin dejar de remover. Verter progresivamente una parte de la leche caliente sobre el chocolate, emulsionar con lengua pastelera y batir cuanto antes. Incorporar el resto de la leche y batir de nuevo.
- Verter a unos 45/50 °C.

## GANACHE PARA ENMARCAR MILLOT 74 %

580 g Nata UHT 35 %  
160 g Glucosa DE60  
**640 g MILLOT 74 %**   
70 g Mantequilla seca 84 %

- Calentar la nata con la glucosa a 75/80 °C. Verter la mitad sobre el chocolate en habas.
- Mezclar con una lengua pastelera, añadir el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión.
- Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35 y 40 °C, añadir la mantequilla templada (a unos 18 °C) en dados y batir de nuevo. Verter la ganache a una temperatura entre 34 y 36 °C en un marco (34 x 34 cm – Altura: 10 mm) previamente pegado con cobertura sobre una hoja de guitarra.
- Dejar que cristalice entre 24 y 36 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.
- Desmoldar, untar con chocolate y cortar con la forma deseada.
- Dejar que termine de cristalizar y bañar.

DISPONIBLES EN LOS ESENCIALES EN LÍNEA 

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA - C/Pau Claris 95 1° - 1A - 08009 Barcelona - ESPAÑA Tel.: +34 934121999 [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

Servicio de Atención al Cliente: [serviciocliente@valrhona-selection.com](mailto:serviciocliente@valrhona-selection.com) +34 934121999