

Amatika Blanche 35%

Eine neue Sorte
bereichert die
Palette der
pflanzenbasierten
Valrhona-
Kuvertüren

Wenn Genuss pflanzlich wird



Auf dem Weg zu einer mutigen und kreativen Patisserie auf pflanzlicher Basis

Laut einer Umfrage des französischen Meinungsforschungsinstituts IFOP vom November 2021, die von BPI France veröffentlicht wurde, **glauben 42 % der französischen Bevölkerung, dass sie in den kommenden Jahren mehr pflanzenbasierte Produkte konsumieren werden.** Das Institut Kantar World Panel schätzt, dass 2021 in jedem zweiten französischen Haushalt mindestens eine Person lebte, die sich flexitarisch* ernährte. Sechs Jahre zuvor war es noch jeder vierte Haushalt.

Dieser Trend hat auch die süße Gastronomie erreicht : Seit einigen Jahren **wächst das Interesse der Verbraucher an der pflanzenbasierten Patisserie**, unabhängig davon, ob sie an Unverträglichkeiten oder Allergien (Laktose, Ei, Gluten) leiden, Veganer, Vegetarier oder Flexitarier sind oder einfach nur neue süße Genusswelten entdecken möchten.

Diese **vielversprechende Tendenz** ist eine **Quelle der Inspiration** für die Fachleute und **eine Möglichkeit, sich von der Konkurrenz abzuheben**, bringt aber andererseits auch zahlreiche Herausforderungen mit sich. Eine davon ist die Notwendigkeit, **Produkte zu finden, die traditionelle Zutaten tierischen Ursprungs ersetzen können.** Wobei die Schwierigkeit darin besteht, die gleichen oder ähnliche Eigenschaften beizubehalten, ohne an Geschmack oder Textur einzubüßen.

Valrhona ist davon überzeugt, dass pflanzenbasierte Patisserie-Waren genauso köstlich und schmackhaft sein können wie traditionelle Produkte, und **arbeitet seit mehreren Jahren mit Fachleuten zusammen, um die Grundlagen der Rezepte anzupassen**, Techniken neu zu definieren, neue Geschmacksrichtungen auszuprobieren und die richtigen Texturen zu finden. Dieser Ansatz ist umso sinnvoller, da er den Weg für eine **gesündere und verantwortungsbewusstere Patisserie** ebnet, die für einen Genuss steht, der positive Auswirkungen auf Mensch und Erde hat (pflanzliche, hochwertige und saisonale Zutaten).

Amatika Blanche 35% ergänzt das **pflanzenbasierte Produktsortiment von Valrhona**, das das Ergebnis intensiver Forschung und sorgfältiger Arbeit ist, um **Fachleuten eine außergewöhnliche pflanzliche Alternative zu bieten.**

** Vegetarische Ernährung mit gelegentlichem Fleischverzehr*

Eine weiße pflanzliche Kuvertüre öffnet die Tür zu neuen Genüssen

Nach Amatika 46 %, der ersten pflanzlichen Kuvertüre 100 % aus Madagaskar, die Valrhona 2021 auf den Markt brachte, erweitert nun Amatika Blanche 35 % die Palette der pflanzlichen Kuvertüren und bringt neue Farbe ins Spiel.

Amatika Blanche 35 % ist die erste weiße pflanzliche Kuvertüre, die weißer Schokolade in puncto Geschmack, Farbe und Verarbeitbarkeit in nichts nachsteht. Sie bringt **eine neue Farbe in die Palette der pflanzlichen Kuvertüren**. Diese Neuheit aus dem Hause Valrhona stellt sich in den Dienst einer **mutigen, entschieden modernen pflanzenbasierten Patisserie** und ermöglicht es den Chef-Pâtissiers, ganz neue köstliche Kreationen auf pflanzlicher Basis zu erschaffen.



VERPACKUNG

Bohnen im 3-kg-Beutel

ZUSAMMENSETZUNG

Mind. 35% Kakao Fett 41% Zucker* 42%

ZUTATEN

Zucker, Kakaobutter, entölte, gemahlene Mandeln 22 %, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), natürliches Vanilleextrakt.

MHD**

12 Monate

LAGERUNG

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

BESTIMMUNG

18. September 2023.

* Zuckerzusatz

** Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum

Dank der **laktosefreien Zusammensetzung** können Rezepte für zahlreiche Ernährungsformen entwickelt werden, so auch für **Allergiker und Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten**, die so die Freude am Genuss von Backwaren wiederentdecken.

Amatika Blanche ist **ideal für die Herstellung von Cremeux und Ganaches** wie z. B. Macaron-Ganaches. Sie eignet sich aber auch für **zahlreiche weitere Anwendungen** wie die Herstellung von Hohlkörpern, Tafeln oder sogar Speiseeis. Chef-Pâtissiers können damit **auf einfache Weise köstliche und neuartige pflanzenbasierte Kreationen zaubern**.

VERWENDUNGEN

AMATIKA BLANCHE 35%	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMEUX & GANACHES	EIS & SORBET
TECHNIK	○	○	○	○	●	○

● Optimale Verwendung ○ Emfohlene Verwendung

Mildes und fruchtiges Aromaprofil

Die **Süße der Mandel** und die nussigen Noten von Amatika Blanche harmonieren perfekt mit Kirsche und Rhabarber. Ihr Aromaprofil kommt voll zur Geltung, wenn sie mit Noten von Veilchen, Rosmarin, bestimmten Gewürzen (Anis, Hojicha-Tee) oder sogar mit schwarzem Trüffel kombiniert wird!



Rémi Poisson
AUSBILDENDER CHEF-PÂTISSIER
DER ÉCOLE VALRHONA

„Die süßen Mandelnoten und die helle Farbe von Amatika Blanche ermöglichen die Zubereitung wunderbarer Kreationen der klassischen, pflanzenbasierten oder laktosefreien Pâtisserie. Amatika Blanche kann auch in vielen Rezeptgrundlagen verwendet werden, um die Kreationen der Chef-Pâtissiers geschmacklich noch zu verfeinern.“



KURZER RÜCKBLICK AMATIKA 46%

Die erste pflanzliche Kuvertüre Amatika 46 %, 100 % aus Madagaskar, die 2021 auf den Markt kam, verbindet die Süße und Cremigkeit der Mandel mit der aromatischen Kraft des herkunftstreuen Kakaos. Mit Amatika Blanche 35% stehen nun Kuvertüren zur Verfügung, mit denen sich endlich ganz einfach köstliche und völlig neue Kreationen auf pflanzlicher Basis zaubern lassen.

AMATIKA 46%



Kakao 100 % Madagaskar

SENSORISCHES PROFIL

HAUPTPROFIL: **KAKAONOTE**
UNTERGEORDNETE NOTE: **GETREIDE**
EINZIGARTIGE NOTE:
GERÖSTETE MANDELN

Amikas zartschmelzende Textur offenbart Aromen von Kakao und gerösteten Mandeln sowie eine feine Säure, die zu einem köstlichen Moment der Muße in der friedlichen Atmosphäre eines madagassischen Gartens einladen.



Immaculada

Frédéric Bau
EXPLORATEUR PÂTISSIER
MAISON VALRHONA



PFLANZLICHE CREMEUX AMATIKA 46 %

20 g	Kartoffelstärke	: Stärke mit 100g Wasser vermischen. Wasser und Glukose auf 80°C erhitzen, die Wasser-Stärke-Mischung hinzufügen, aufkochen und 2–3 Minuten köcheln lassen. Die heiße Mischung nach und nach in die zerlassene Kuvertüre geben. So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Kalt stellen und idealerweise 12 Stunden kristallisieren lassen.
680 g	Wasser	
68 g	Glukose DE60	
670 g	AMATIKA 46 %	
1438 g	Gesamtgewicht	

SCHAUMIGE GANACHE-CREME AMATIKA BLANCHE 35 %

720 g	Wasser	: Eine kleine Menge Wasser mit Stärke und Flaxfiber vermischen und beiseitestellen.
26 g	Kartoffelstärke	: Das Wasser auf etwa 85°C erhitzen, dann die Wasser-Stärke-Flaxfiber-Mischung hinzufügen, aufkochen und 1–2 Minuten köcheln lassen.
11 g	Flaxfiber (Leinsamenfaser)	
570 g	AMATIKA BLANCHE 35 %	: Die heiße Mischung nach und nach über die teilweise geschmolzene Schokolade und die teilweise zerlassene Kakaobutter gießen. So schnell wie möglich alles mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
120 g	Kakaobutter	
710 g	Kokosfruchtfleisch	: Das kalte Kokosfruchtfleisch hinzufügen und erneut mixen.
2157 g	Gesamtgewicht	: Kalt stellen und idealerweise 12 Stunden kristallisieren lassen.

PFLANZLICHER KOKOS-BISKUIT

570 g	Kokosfruchtfleisch	: Kokosfruchtfleisch, Zucker und Kokosraspel miteinander vermischen.
270 g	Zucker	: 15 Minuten lang einweichen lassen.
110 g	Kokosraspel	: Gesiebte pulverförmige Zutaten hinzufügen.
9,5 g	Kartoffelprotein-Isolat 95 %	: Vor dem Backen in den Kühlschrank stellen oder sofort weiterverarbeiten.
15 g	Backpulver	
310 g	Mix aus Kichererbsenmehl, Reis- und Buchweizenmehl	
6 g	Salz	
1290,5 g	Gesamtgewicht	

VOILE AMATIKA BLANCHE 35 %

18 g	Zucker	: Zucker, Johannisbrotkernmehl und Kappa miteinander vermischen.
0,6 g	Johannisbrotkernmehl	: Die Mischung zum Wasser hinzugeben und zum Kochen bringen.
0,6 g	Kappa-Carrageenan	: Nach und nach auf die Kuvertüre gießen, die Emulsion mit einem Teigschaber beginnen und dann mit dem Mixer fertigstellen.
260 g	Wasser	: Sofort auf ein flaches (ca. 80°C) heißes Blech gießen.
110 g	AMATIKA BLANCHE 35 %	: Das Blech in alle Richtungen neigen, damit der Voile sich über die gesamte Fläche verteilt.
390 g	Gesamtgewicht	: Kalt stellen.

KOKOSNEKTAR

31 g	Zucker	: Zucker und Iota miteinander vermischen.
2,45 g	Iota Pro Pannacotta	: In das kalte Kokosfruchtfleisch einrieseln lassen.
320 g	Kokosfruchtfleisch	: Mixen, um eine glatte Textur zu erhalten. Auf 85°C erhitzen.
353,5 g	Gesamtgewicht	: Sofort auf ein Backblech gießen. Kalt stellen.

SPRITZMASSE AMATIKA BLANCHE 35 %

18 g	Kakaobutter	: Die Zutaten miteinander verschmelzen.
42 g	AMATIKA BLANCHE 35 %	: Für ein samtiges Spritzergebnis die warme Mischung (40–45°C) verwenden und auf das gefrorene Dessert spritzen.
60 g	Gesamtgewicht	

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Am Vortag die Cremeux Amatika 46% und die schaumige Ganache-Creme Amatika blanche und Kokosnuss herstellen. Am Backtag den Kokosbiskuit zubereiten. 215g Teig mithilfe eines Spritzbeutels in einen Backring mit einem Durchmesser von 14cm geben. Bei 170–180°C 15–18 Minuten lang backen. Sobald der Biskuitteig abgekühlt ist, mithilfe eines Spritzbeutels 220g Cremeux Amatika 46% darauf geben. Einfrieren. Die schaumige Ganache-Creme Amatika blanche mit Kokosnuss mit dem Rührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Das Biskuit-Cremeux-Insert in die Mitte eines Rings mit 16cm Durchmesser setzen, dann die schaumige Ganache-Creme Amatika blanche mithilfe eines Spritzbeutels rundum verteilen. Dabei darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Die Oberseite glätten und Ganache darauf geben, um Wellen zu erzeugen. Den Rand des Rings entgraten, um eine klare Kante zu erhalten. Einfrieren. Nach dem Einfrieren aus der Form lösen und Desserts beiseitestellen. Ein 40x40cm großes Ganache-Blech bei 80°C in den Ofen schieben. Den Voile Amatika blanche zubereiten und sofort auf das Blech gießen. Blech in alle Richtungen neigen, damit der Voile sich gleichmäßig über die gesamte Fläche verteilt. 30 Minuten abkühlen lassen, dann in Streifen schneiden, mit denen die Desserts dekoriert werden. Wird der Voile nicht zerteilt (Gesamtmenge 390g), kann ein etwas dickerer und seidigerer Schleier hergestellt werden. Für die Spritzmasse kann je nach Geschmack Amatika 46% oder Amatika blanche 35% verwendet werden. Bei 40°C mit der Spritzpistole auftragen, um einen schönen Samteffekt zu erzielen. Abschließend vorsichtig Kokosnektartropfen auf die Desserts geben.

Valrhona: Amatika 46 % (28074), Amatika blanche 35 % (43096), Kakaobutter (160)

Abrikado

Baptiste Girard
AUSBILDENDER CHEF-PÂTISSIER
 ÉCOLE VALRHONA



SIPHONMISCHUNG AMATIKA BLANCHE 35 %

660 g Mandelmilch
 45 g Zucker
 4 g Pektin X58
 290 g AMATIKA BLANCHE 35 %
 999 g Gesamtgewicht

Die Mandelmilch lauwarm erwärmen und den zuvor mit dem Pektin vermischten Zucker hinzufügen, dabei mit einem Schneebesen rühren. Unter Rühren aufkochen. Nach und nach einen Teil der heißen Milch auf die geschmolzene Kuvertüre gießen. Mit dem Schaber mischen, um einen elastischen Kern herzustellen. Weiterhin die Milch hinzugießen; dabei darauf achten, dass die Emulsion bis zum Ende des Mischvorgangs erhalten bleibt.
 Die Mischung im Kühlschrank kristallisieren lassen.

SORBET AUF HAFERDRINK-BASIS

385 g AMATIKA BLANCHE 35 %
 1268 g Haferdrink
 71 g Inulin kalt
 11 g Gelcrem heiß
 86 g Zucker
 85 g Glukosepulver DE33
 43 g Invertzucker
 43 g Dextrose
 9 g Kombiniertes Stabilisator
 2000 g Poids total

Haferdrink, Inulin und Gelcrem vermischen. Mischung erwärmen.
 Bei 30 °C den Zucker (Zucker, Glukosepulver und Dextrose) hinzufügen.
 Bei 45 °C das Gemisch aus Stabilisator und zugesetztem Emulgator mit einem Teil der ursprünglichen Zuckermenge (rund 10 %) hinzugeben.
 Bei 60 °C nach und nach über die Kuvertüre gießen, so schnell wie möglich mischen, um die Emulsion zu perfektionieren.
 Alles zusammen bei 85 °C für 2 Minuten pasteurisieren und den Mix anschließend schnell auf 4 °C abkühlen.
 Mindestens 4 Stunden bei 4 °C ruhen lassen.
 Bei -6 °C bis -10 °C in der Eismaschine mischen und aufdrehen.
 Bei -30 °C einfrieren.
 Im Gefrierschrank bei -18 °C lagern.

APRIKOSENCONFIT MIT IOTA

45 g Zucker
 2,5 g Iota Pro Pannacotta
 450 g Püree Flavor-Cot- und Lido-Aprikose 100 %
 497,5 g Gesamtgewicht

Zucker und Iota vermischen und in das Aprikosenpüree (4 °C) einrieseln lassen.
 Vermischen, um eine glatte Textur zu erhalten, und anschließend unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen.
 Beiseitestellen.

Tipp: Die Aprikosen können durch rote Beeren oder exotische Früchte ersetzt werden.

KNUSPERMÜSLI MIT PINIENKERNEN

25 g Blanchierte gehackte Mandeln
 40 g Toskanische Pinienkerne
 70 g Flocken von 5 Getreidesorten
 45 g Ahornsirup
 15 g Soft-Aprikosen
 1 g Fleur de Sel
 1 g Tadoka
 197 g Gesamtgewicht

Mandeln, Pinienkerne, Flocken und Ahornsirup miteinander vermischen.
 Im Ofen bei 150 °C rösten, bis eine schöne Farbe entsteht.
 Aprikosen, Fleur de Sel und Tadoka hinzufügen.
 Beiseitestellen.

ERSATZ FÜR EIKLAR

5 g Kartoffelprotein-Isolat 95 %
 10 g Gelcrem kalt
 150 g Hydratwasser
 165 g Gesamtgewicht

Das Kartoffelprotein-Isolat mit Gelcrem kalt vermischen.
 Das Gemisch mit dem Wasser verrühren und lange mixen, damit sich alles gut verbindet.
 Eine Nacht lang hydratisieren lassen. Aufschlagen.

BISKUIT MIT PINIENKERNEN

45 g Extrafein gemahlene, blanchierte Mandeln
 165 g Ersatz für Eiklar
 75 g Invertzucker
 175 g Mehl T405
 75 g Puderzucker
 5 g Backpulver
 3 g Salz
 85 g Olivenöl
 35 g Sojajoghurt
 35 g Toskanische Pinienkerne
 698 g Gesamtgewicht

Alle Zutaten mit Ausnahme der Pinienkerne vermischen, ohne sie aufzuschlagen.
 Teig auf einem Backblech verteilen und mit Pinienkernen bestreuen.

GEBRATENE APRIKOSEN MIT VANILLE

650 g Frische Aprikosen
 PM Olivenöl
 PM Tadoka
 650 g Gesamtgewicht

Aprikosen halbieren. In einer Pfanne in Olivenöl anbraten.
 Am Ende der Garzeit Tadoka über die Aprikosen reiben. Beiseitestellen.

Tipp: Die Aprikosen im letzten Moment braten, um ein kalt-warmes Dessert zu erhalten.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Nach Belieben AMATIKA BLANCHE 35 % – Nach Belieben Ganze rohe Mandeln – Nach Belieben Tadoka – Nach Belieben Melissa Cress

Siphonmischung, Sorbet, Confit und Knuspermüsli zubereiten. Den Ersatz für Eiklar und anschließend den Biskuitteig zubereiten. Den Biskuitteig auf der Hälfte einer 40 x 60 cm großen Silikonbackmatte verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen und 12 Minuten bei 180 °C backen. Einfrieren. Mit einer Ausstechform mit einem Durchmesser von 5,5 cm Scheiben ausstechen. Beiseitestellen.

Fertigstellen: Siphonmischung in ein Siphon geben und zweimal begasen. Die gebratenen Aprikosen beim Anrichten zubereiten. 20 g Aprikosenconfit in eine Schüssel geben. 25 g gebratene Aprikosen darauf geben. Eine Biskuitscheibe auf die gebratenen Aprikosen legen und 8 g Knuspermüsli um den Biskuitteig herum streuen. Eine Kugel Sorbet auf den Biskuit positionieren und mit 40 g Amatika-Siphonmischung bedecken. Mit einer Mikroplane-Reibe eine Schokobohne Amatika blanche, rohe Mandeln und Tadoka über das Dessert reiben. Mit einer Spritztüte Aprikosen-Confit-Punkte auf das Dessert geben und Dekor mit Sprossen von Melissa Cress abrunden.

Valrhona: Amatika blanche 35 % (43096)

Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt. Mit seinen Mitstreitern, den Küchenchefs und den Kakaoproduzenten, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schönerem Gutes tun kann.

Der Aufbau direkter und langfristiger Beziehungen zu den Produzenten, die Suche nach der nächsten Schokoladen-Innovation und der Austausch von Know-how sind alltägliche Impulse für Valrhona. An der Seite der Küchenchefs unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Pâtisseries auf der Suche nach Einzigartigkeit dabei, die Grenzen der Kreativität ständig weiter zu verschieben.

Dank seines kontinuierlichen Engagements ist es Valrhona im Januar 2020 gelungen, die sehr anspruchsvolle Zertifizierung als B Corporation® zu erhalten. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie „Live Long“, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzenten, Mitarbeiter, die Handwerker des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber zu entwickeln.

Wer sich für Valrhona entscheidet, engagiert sich für eine verantwortungsvolle Schokolade. Die 100-prozentige Rückverfolgung des Kakaos bis zu unseren Produzenten gibt die beruhigende Gewissheit über die Herkunft des Kakaos, die Menschen, die ihn geerntet haben und die guten Bedingungen, unter denen er produziert wurde. Wer sich für Valrhona entscheidet, entscheidet sich für eine Schokolade, die Menschen und Umwelt respektiert.

www.valrhona.com

Ansprechpartner Presse:

KERN.

Wiesenstraße 23 - 60385 Frankfurt am Main

T. +49 (0)69 6500 8865

M. hello@kern.consulting

Link zum Herunterladen von Bildmaterial:

bit.ly/AmatikaBlanche35

