

Confection 80%

La garanzia di aver scelto il cioccolato più adatto all'utilizzo e all'intensità di cacao desiderata.



CIOCCOLATI SENZA BURRO DI CACAO AGGIUNTO ADATTI PER SPECIFICI UTILIZZI

Una gamma di 4 cioccolati pura origine, senza burro di cacao aggiunto, che concentra tutto il savoir-faire Valrhona per preparare ed esaltare i ripieni (ganache, creme pasticcere), mousse, biscotti, soufflé e gelati.

Ghana, Équateur, République Dominicaine, Madagascar: cioccolati pura origine con profili aromatici che riflettono perfettamente i loro terroir.

POTENZA DEL CACAO E VARIAZIONE DI INTENSITÀ

Un'elevata percentuale di cacao pari all'80% che conferisce un gusto intenso alle vostre ricette. Una potenza di cacao che può essere declinata in diverse intensità di cacao.

4 PROFILI AROMATICI DISTINTI, RIFLESSI DEI TERROIR

Acido e fruttato (Madagascar), amaro e vegetale (Équateur), tostato e speziato (Ghana), frutta matura (République Dominicaine).

SOLO 2 INGREDIENTI

80% di fave di cacao pura origine e 20% di zucchero.
Senza burro di cacao aggiunto, senza lecitina, senza vaniglia.

APPLICAZIONI SPECIFICHE

Questa gamma di cioccolati è pensata per realizzare ripieni (ganache, creme pasticcere), mousse, biscotti, soufflé, gelati, ecc.

Questi cioccolati non sono adatti per rivestimenti o modellaggi che richiedono un cioccolato con aggiunta di burro di cacao.

IL NOSTRO IMPEGNO NEI CONFRONTI DI OGNI PARTNER DI CACAO

Valrhona si impegna nei confronti di ogni partner di cacao attraverso partnership locali a lungo termine e cooperative che hanno l'obiettivo di migliorare le condizioni lavorative dei produttori, le condizioni di vita delle popolazioni locali, nonché di sviluppare pratiche agricole rispettose dell'ambiente. Il 100% delle fave di cacao Valrhona è tracciato fino ai produttori*. Un impegno che contribuisce alla creazione di una filiera del cacao equa e sostenibile.



46174 GHANA 80%

**Fave di cacao puro Ghana,
distretti di Tarkwa e Assin Fosu**

**VANIGLIA, FRUTTA SECCA TOSTATA,
AMARO E NOTE DI CACAO**

Ghana 80%, con le sue dolci note di vaniglia e cocco, frutta secca tostata e cacao, ci trasporta in un viaggio nel cuore delle piantagioni del Ghana.



46176 RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%

**Fave di cacao puro Repubblica Dominicana,
provincia di Duarte**

**ACIDULO, AMARO, FRUTTA MATURA
E NOTE DI CACAO**

République Dominicaine 80%, con le sue note di frutta matura e cacao delicato, esprime il carattere dell'isola di Santo Domingo.

LE NOSTRE AZIONI A FAVORE DELL'ISTRUZIONE IN GHANA

Una **partnership a lungo termine** con FEDCO: inizio della partnership nel 2016, rinnovata nel 2023 per 3 anni.

- Nel 2016, finanziamento di un **centro comunitario** con una **biblioteca** e un **centro informatico** a Wassa Nkran, dedicato a eventi e formazioni.
- Dal 2017, attuazione di un programma su larga scala per **migliorare le condizioni di istruzione** nelle **11 comunità** del distretto di Tarkwa.
- **1.600 studenti beneficiano delle nuove scuole:**
5 scuole costruite (1 scuola materna, 2 scuole elementari e 2 scuole medie), **2 scuole elementari ristrutturate**.

Per saperne di più sui nostri partner e sulle azioni sociali e ambientali, date un'occhiata al sito partners.valrhona.com



MIGLIORARE IL REDDITO DEI PRODUTTORI E LA BIODIVERSITÀ IN REPUBBLICA DOMINICANA

2 partnership a lungo termine con cooperative impegnate: CONACADO, COOPGROAGRO.

- Dal 2018, **promozione dell'agroforestazione** attraverso l'iniziativa **Cacao Forest: 36 appezzamenti sperimentali presso 23 produttori** nelle regioni di Duarte, San Cristobal e Espailat.
- **Gli impatti positivi dell'agroforestazione sul reddito e sulla biodiversità:**
 - **Aumento del reddito dei produttori**
 - **Aumento della biodiversità**
 - **Sequestro efficace del carbonio**
 - **Diversificazione delle fonti di reddito per gli agricoltori**

NOME	CODICE	% MIN. CACAO	INGREDIENTI	COMPOSIZIONE	TMC*	CONFEZIONAMENTO	CONSERVAZIONE	RIVESTIMENTO MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI E GANACHE	BISCOTTI E IMPASTI	GELATI E SORBETTI	BEVANDE E SALSE
GHANA	46174	80%	Fave di cacao del Ghana, zucchero	Cacao min. 80% Mat. Gr. 43% Zucchero** 20%	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	In luogo fresco e asciutto tra i 16°C e i 18°C	-	-	●	●	●	●	●
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	46176	80%	Fave di cacao della Repubblica Dominicana, zucchero	Cacao min. 80% Mat. Gr. 43% Zucchero** 20%	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	In luogo fresco e asciutto tra i 16°C e i 18°C	-	-	●	●	●	●	●

*termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione

**zucchero aggiunto

- Applicazione non consigliata

● Applicazione consigliata



46175 ÉQUATEUR 80%

Fave di cacao puro Ecuador,
9 terroir*

AMARO, VEGETALE,
ASTRINGENTE E SPEZIE DOLCI

Équateur 80% ci trasporta nel cuore dell'ecosistema dell'Amazzonia con le sue note amare, vegetali e di spezie dolci.



46173 MADAGASCAR 80%

Fave di cacao puro Madagascar,
distretto di Ambanja

ACIDO, AMARO, FRUTTI ROSSI E
GRUÉ TOSTATO

Madagascar 80% riflette perfettamente il terroir malgascio, con le sue note di frutti rossi acidi, grué tostato e una leggera amarezza.

MIGLIORAMENTO DELLE PRATICHE AGRICOLE DEI PRODUTTORI IN ECUADOR

Inizio della partnership con OSELLA nel 2019.

- 287 produttori e 44 dipendenti.
- **Miglioramento delle pratiche agricole** dei produttori in **8 province** (1.920 ettari interessati): potatura, concimazione, rinnovamento degli appezzamenti, miglioramento della fermentazione e dell'essiccamento.
- Focus del progetto sul cacao "Nacional", **varietà emblematica dell'Ecuador**, al fine di preservare questa ricchezza nazionale.
- **Miglioramento del reddito** dei produttori grazie a dei premi qualità.

Per saperne di più sui nostri partner e sulle azioni sociali e ambientali, date un'occhiata al sito partners.valrhona.com



DIVERSIFICAZIONE DEI REDDITI DEI PRODUTTORI IN MADAGASCAR

MILLOT, una partnership esclusiva che va avanti da oltre 30 anni.

- 1.300 ettari e 500 dipendenti.
- Dal 2017, avvio di un **progetto agroforestale** nel Nord Est del Madagascar:
 - Sensibilizzazione dei produttori sulla combinazione del cacao con altre colture, tra cui la vaniglia, in modo da diminuire la loro vulnerabilità alle forti variazioni del prezzo della vaniglia.
 - **151.400 alberi di cacao** piantati con sistema agroforestale e **5.000 alberi da ombra**.
- Nel 2023, costruzione di **7 allevamenti di pollame** nel quadro dell'avvio di un progetto pilota volto a diversificare il reddito dei produttori.

NOME	CODICE	% MIN. CACAO	INGREDIENTI	COMPOSIZIONE	TMC*	CONFEZIONAMENTO	CONSERVAZIONE	RIVESTIMENTO MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI E GANACHE	BISCOTTI E IMPASTI	GELATI E SORBETTI	BEVANDE E SALSE
ÉQUATEUR	46175	80%	Fave di cacao dell'Ecuador, zucchero	Cacao min. 80% Mat. Gr. 43% Zucchero** 20%	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	In luogo fresco e asciutto tra i 16°C e i 18°C	-	-	●	●	●	●	●
MADAGASCAR	46173	80%	Fave di cacao del Madagascar, zucchero	Cacao min. 80% Mat. Gr. 43% Zucchero** 20%	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	In luogo fresco e asciutto tra i 16°C e i 18°C	-	-	●	●	●	●	●

*termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione

**zucchero aggiunto

- Applicazione non consigliata

● Applicazione consigliata



Pralina

*Una ricetta originale
dell'École Valrhona*

GANACHE DA QUADRO CONFECTION 80%

560 g Panna UHT 35%
115 g Glucosio DE60
115 g Zucchero invertito
585 g **CONFECTION 80%***
75 g Burro disidratato 84%
1450 g **Peso totale**

- Scaldare la panna con il glucosio e lo zucchero invertito a 75-80°C.
- Versarne la metà sulle fave di cioccolato.
- Mescolare con una spatola, aggiungere il resto della panna, quindi mixare per rendere omogenea l'emulsione.
- Quando la temperatura della ganache raggiunge i 35-40°C, aggiungere il burro temperato (circa 18°C) a cubetti e mixare nuovamente.
- Versare la ganache a una temperatura di 34-36°C in un quadro (34x34 cm – H 10mm) precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito con la copertura fondente.
- Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 16-18°C e 60% di umidità.
- Togliere dal quadro, spennellare con del cioccolato e ritagliare della forma desiderata.
- Terminare la cristallizzazione e rivestire.
- Preparare le decorazioni desiderate.

Torta intensa al cioccolato

*Una ricetta originale
dell'École Valrhona*



PASTA SABLÉ P125 CŒUR DE GUANAJA

180 g	Burro disidratato 84%
100 g	P125 CŒUR DE GUANAJA
140 g	Zucchero a velo
45 g	Farina di mandorle
3 g	Sale fino
75 g	Uova intere
350 g	Farina 0
893 g	Peso totale

Con uno sbattitore munito di foglia, mescolare il burro freddo tagliato a cubetti fino a ottenere un burro ammorbidito.
 Aggiungere il cioccolato fuso a 35°C.
 Aggiungere lo zucchero a velo, la farina di mandorle e il sale.
 Aggiungere le uova.
 Mescolare.
 Aggiungere la farina e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo.
 Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.

GANACHE CONFECTION 80%

150 g	Latte intero UHT
110 g	Panna UHT 35%
90 g	Zucchero invertito
250 g	CONFECTION 80%*
600 g	Peso totale

Scaldare il latte con la panna e lo zucchero invertito a 80°C.
 Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
 Mixare energicamente il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la pasta sablé e stenderla a uno spessore di 2,5 mm. Foderare dei cerchi per torta di 7,5 cm di diametro precedentemente imburattati. Cuocere a 150°C per circa 20-22 minuti. Preparare la ganache e versarla a 30-35°C nelle basi della torta. Lasciar cristallizzare in frigorifero.

*Stesso peso per 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 al cioccolato

*Una ricetta originale
dell'École Valrhona*

GLASSA MORBIDA CONFECTION 80%

170 g Panna UHT 35%
180 g **CONFECTION 80%***
450 g **Nappage Absolu Cristal**
800 g **Peso totale**

Scaldare la panna, quindi versare progressivamente sul cioccolato.
Mixare energicamente il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Terminare aggiungendo l'Absolu Cristal precedentemente portato a ebollizione con il 5% di acqua.
Mixare nuovamente.
Utilizzare a 30-40°C.

CREMA PASTICCERA CONFECTION 80%

2100 g Latte intero UHT
320 g Zucchero semolato
260 g Uova intere
55 g Amido di mais
90 g Gelcrem caldo
540 g **CONFECTION 80%***
3365 g **Peso totale**

Portare il latte a ebollizione.
Mescolare lo zucchero e le uova, aggiungere l'amido di mais e il Gelcrem.
Versare il latte sul composto e rimettere il tutto nella casseruola, far bollire per 2 minuti.
Versare la crema pasticcera calda sul cioccolato.
Realizzare un'emulsione.
Raffreddare rapidamente.

IMPASTO PER BIGNÈ

240 g Acqua
240 g Latte intero UHT
10 g Sale fino
10 g Zucchero semolato
190 g Burro disidratato 84%
280 g Farina 00
480 g Uova intere
1450 g **Peso totale**

Portare a ebollizione acqua, latte, sale, zucchero e burro.
Aggiungere la farina e far asciugare.
Spegner il fornello e incorporare progressivamente le uova.
Preparare l'impasto per bignè a forma di éclair.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la glassa morbida e la crema pasticcera. Conservare in frigorifero. Preparare e posizionare l'impasto per bignè su una teglia con un tappetino in silicone traforato. Cuocere gli éclair a 165°C in forno ventilato con valvola aperta per circa 35 minuti. Guarnire gli éclair con una tasca dotata di una piccola bocchetta liscia. Sciogliere la glassa al cioccolato a 28-30°C e glassare gli éclair (parte bombata). Conservare in frigorifero.

*Stesso peso per Équateur 80%, Ghana 80%, Madagascar 80%, République Dominicaine 80%

Valrhona: Absolu Cristal nappage neutro (5010), Équateur 80% (46175), Ghana 80% (46174), Madagascar 80% (46173), République Dominicaine 80% (46176)



Flan al cioccolato

*Una ricetta originale
dell'École Valrhona*

PASTA SABLÉ P125 CŒUR DE GUANAJA

230 g	Burro disidratato 84%	Con uno sbattitore munito di foglia, mescolare il burro freddo tagliato a cubetti fino a ottenere un burro ammorbidito.
130 g	P125 CŒUR DE GUANAJA	Aggiungere il cioccolato fuso a 35°C.
170 g	Zucchero a velo	Aggiungere lo zucchero a velo, la farina di mandorle e il sale.
55 g	Farina di mandorle	Aggiungere le uova.
4 g	Sale fino	Mescolare.
95 g	Uova intere	Aggiungere la farina e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo.
440 g	Farina 0	Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.
1124 g	Peso totale	

PREPARATO PER FLAN CONFECTION 80%

750 g	Latte intero UHT	Intiepidire il latte con la panna.
750 g	Panna UHT 35%	Versare sull'amido precedentemente mescolato con lo zucchero semolato, quindi rimettere il tutto nello strumento di cottura.
61 g	Amido di mais	Portare a ebollizione, quindi mescolare con il cioccolato senza mixare e versare nel fondo di impasto precotto.
160 g	Zucchero semolato	
280 g	CONFECTION 80%*	
2001 g	Peso totale	

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la pasta sablé e stenderla a uno spessore di 3mm. Inserirli in cerchi di 14 cm precedentemente imburrati. Cuocere a 165°C per circa 20 minuti con dei ceci. Togliere i ceci e cuocere per 10 minuti. Preparare il preparato per flan e pesarne 500g in ogni base. Mettere in frigorifero per almeno 3 ore. Cuocere a 180°C per circa 30 minuti.

*Stesso peso per 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)



Cake al cioccolato

*Una ricetta originale
dell'École Valrhona*

CAKE AL CIOCCOLATO CONFECTION 80%

500 g	Uova intere
150 g	Zucchero invertito
250 g	Zucchero semolato
150 g	Farina di mandorle
200 g	Farina 0
15 g	Lievito chimico
50 g	Cacao in polvere
240 g	Panna UHT 35%
140 g	CONFECTION 80%*
210 g	Burro liquido chiarificato
1905 g	Peso totale

Mescolare le uova, lo zucchero invertito e lo zucchero semolato.
Aggiungere la farina di mandorle e la farina setacciata con il lievito chimico e il cacao in polvere.
Versare la panna e terminare con il cioccolato e il burro fuso a 50°C.

Lasciar riposare il preparato per cake tutta la notte in frigorifero preferibilmente.
Versare la massa negli stampi per cake precedentemente rivestiti con carta da forno.

Cuocere a 160°C in forno ventilato per circa 35-40 minuti e verificare la cottura infilzando la lama di un coltello nel cake.
Conservare in frigorifero.



Soufflé al cioccolato

*Una ricetta originale
dell'École Valrhona*

SOUFFLÉ CONFECTION 80%

300 g	Latte intero UHT
20 g	Amido di mais
230 g	CONFECTION 80%*
60 g	Tuorli
200 g	Albumi
80 g	Zucchero semolato
890 g	Peso totale

Mescolare a freddo una piccola parte del latte con l'amido di mais.
Mettere da parte.

Scaldare il resto del latte a 85-90°C.

Versare una parte del latte caldo sul composto di latte e amido.

Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione.

Con una frusta, emulsionare con il cioccolato, quindi aggiungere i tuorli e mescolare.

Montare gli albumi a becco d'uccello aggiungendo tutto lo zucchero all'inizio.

Incorporare al primo preparato.

Riempire degli stampini imburattati e zuccherati e cuocere a 190°C per 7-9 minuti a seconda della dimensione.

*Stesso peso per Équateur 80%, Ghana 80%, Madagascar 80%, République Dominicaine 80%

Valrhona: Cacao in polvere (159), Équateur 80% (46175), Ghana 80% (46174), Madagascar 80% (46173), République Dominicaine 80% (46176), Burro liquido chiarificato (49062)

Gli Essenziali

GANACHE DA QUADRO CONFECTION 80%

560 g Panna UHT 35%
115 g Glucosio DE60
115 g Zucchero invertito
585 g CONFECTION 80%*
75 g Burro disidratato 84%
1450 g **Peso totale**

Scaldare la panna con il glucosio e lo zucchero invertito a 75-80°C.
Versarne la metà sulle fave di cioccolato.
Mescolare con una spatola, aggiungere il resto della panna, quindi mixare per rendere omogenea l'emulsione.
Quando la temperatura della ganache raggiunge i 35-40°C, aggiungere il burro temperato (circa 18°C) a cubetti e mixare nuovamente.
Versare la ganache a una temperatura di 34-36°C in un quadro (34×34 cm – H 10 mm) precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito con la copertura.
Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 16-18°C e 60% di umidità.
Togliere dal quadro, spennellare con del cioccolato e ritagliare della forma desiderata.
Terminare la cristallizzazione e rivestire.

BISCOTTO MORBIDO AL CIOCCOLATO CONFECTION 80%

210 g Acqua
13 g Amido di mais
150 g CONFECTION 80%*
100 g Tuorli
80 g Farina 0
200 g Albumi
90 g Zucchero semolato
843 g **Peso totale**

Mescolare a freddo una piccola parte dell'acqua con l'amido. Mettere da parte.
Scaldare il resto dell'acqua a 85-90°C.
Versare una parte dell'acqua calda sul composto di acqua e amido.
Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione.
Emulsionare con una frusta versando gradualmente sul cioccolato non fuso.
Aggiungere i tuorli, mescolare.
Aggiungere la farina, mescolare.
Montare gli albumi aggiungendo tutto lo zucchero all'inizio.
Quando la ganache di base è a una temperatura di 35-40°C, incorporare delicatamente gli albumi montati con una spatola. Utilizzare immediatamente.
Cottura su un foglio in silicone per 20-22 minuti a 145°C per 800-1000g di biscotto su una teglia da 40×60 cm per quadro.

BISCOTTO AL CIOCCOLATO SENZA FARINA INTENSO CONFECTION 80%

1000 g Acqua
60 g Amido di mais
700 g CONFECTION 80%*
200 g Tuorli
75 g Amido di mais
500 g Albumi
230 g Zucchero semolato
2770 g **Peso totale**

Mescolare a freddo una piccola parte dell'acqua con la piccola quantità di amido. Mettere da parte.
Scaldare il resto dell'acqua a 85-90°C.
Versare una parte dell'acqua calda sul composto di acqua e amido.
Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione.
Emulsionare con una frusta versando gradualmente sul cioccolato non fuso.
Aggiungere i tuorli, mescolare.
Aggiungere la grande quantità di amido, mescolare.
Montare gli albumi aggiungendo tutto lo zucchero all'inizio.
Quando la ganache di base è a una temperatura di 35-40°C, incorporare delicatamente gli albumi montati con una spatola. Utilizzare immediatamente.
Cottura su un foglio in silicone per 16-18 minuti a 170°C per 800-1000g di biscotto per una teglia da 40×60 cm.

GELATO AL LATTE CONFECTION 80%

640 g Latte intero UHT
35 g Latte in polvere 0% MG
45 g Zucchero semolato
50 g Glucosio in polvere DE33
40 g Zucchero invertito
15 g Panna UHT 35%
4 g Stabilizzante combinato
170 g CONFECTION 80%*
1000 g **Peso totale**

Nell'ordine indicato, versare il latte nel pentolino o pastorizzatore.
A 25°C, aggiungere il latte in polvere 0%.
A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato e zucchero invertito).
A 40°C, aggiungere i grassi: la panna.
A 45°C, incorporare il composto stabilizzante/emulsionante insieme a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).
A 60°C, versare una piccola parte del liquido (2/3 del peso del cioccolato) sul cioccolato parzialmente fuso mescolandolo al centro per creare un nucleo elastico e lucido, segno di un'emulsione ben avviata.
Continuare aggiungendo il resto del liquido a poco a poco.
Mixare per rendere omogenea l'emulsione.
Mettere il tutto nello strumento di cottura, quindi pastorizzare a 85°C per 2 minuti.
Omogeneizzare la miscela, quindi raffreddarla rapidamente a +4°C.
Lasciare riposare l'impasto per un massimo di 6 ore a 4°C.
Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.
Congelare a -30°C.
Conservare nel congelatore a -18°C.

Una variazione delle intensità del cacao

Adattate l'intensità del cacao delle vostre creazioni in base all'equilibrio sensoriale desiderato preservando la firma tipica dell'origine.

Quattro ricette Essenziali rielaborate in tre intensità: ganache per torte, ganache montata, cremoso e mousse. Per ogni ricetta, l'intensità più forte si basa sull'attuale metodo degli Essenziali e le altre due intensità si basano su un nuovo metodo ideato dai maestri pasticceri dell'École Valrhona.



RICETTE BASATE SULL'ATTUALE METODO DEGLI ESSENZIALI

La consistenza è ottenuta grazie al **burro di cacao** fornito dal cioccolato.






RICETTE BASATE SU UN NUOVO METODO

La consistenza è ottenuta grazie:

- Al **burro di cacao** apportato dal cioccolato.
- All'aggiunta di **ingredienti con proprietà texturizzanti** (come gelatina, gracila o pectina spiegate di seguito):
 - > La **gelatina** di origine bovina fornisce questa consistenza ricercata.
 - > Proveniente dall'alga Gracilaria, la **gracila** funge da alternativa vegetale alla gelatina.
 - > La **pectina X58** è il gel più adatto per la ricetta della ganache per torte.



UNA QUANTITÀ DI CIOCCOLATO VARIABILE IN BASE ALL'INTENSITÀ DI CACAO DESIDERATA:

QUANTITÀ DI CIOCCOLATO UTILIZZATA	 - INTENSITÀ +	 - INTENSITÀ +	 - INTENSITÀ +
GANACHE PER TORTE	42%	33% (pectina)	29% (pectina)
GANACHE MONTATA	26%	24% (gelatina)	22% (gelatina)
CREMOSO	32% o 33% (secondo origine Confection)	27% (gelatina)	21% (gelatina)
		28% (gracila)	21% (gracila)
MOUSSE	25%	22% (gelatina)	16% (gelatina)
		22% (gracila)	17% (gracila)

Ganache Entremets e Torte Confection



- INTENSITÀ +

GANACHE ENTREMETS E TORTE CONFECTION 80%

250 g Latte intero UHT
185 g Panna UHT 35%
150 g Zucchero invertito
415 g **CONFECTION 80%***

Scaldare il latte con la panna e lo zucchero invertito a 80°C.
Versare gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso, emulsionare con una spatola.
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Versare in un recipiente, coprire con pellicola a contatto e lasciar cristallizzare idealmente per 12 ore a 4°C prima dell'uso.
Per farcire una torta, versare la ganache a circa 30°C.
Lasciar cristallizzare le torte a temperatura ambiente.
Conservare in frigorifero.
Per i macaron, disporre con la tasca la ganache cristallizzata, quindi conservare in frigorifero 1 o 2 ore prima di congelare.
Scongelare a 4°C.

Lo sapevate? Alcuni potrebbero avvertire un sapore leggermente più dolce utilizzando lo zucchero invertito (a differenza del glucosio DE60 utilizzato nel nuovo metodo).



- INTENSITÀ +

GANACHE ENTREMETS E TORTE CONFECTION 80%

340 g Latte intero UHT
180 g Panna UHT 35%
145 g Glucosio DE60
5 g Pectina X58
330 g **CONFECTION 80%***

Scaldare il latte con la panna, il glucosio e la pectina a 70-75°C.
Versare gradualmente sul cioccolato in fave ed emulsionare con una spatola.
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Versare in un recipiente, coprire con pellicola a contatto e lasciar cristallizzare idealmente per 12 ore a 4°C prima dell'uso.
Per farcire una torta, versare la ganache a circa 30°C.
Lasciar cristallizzare le torte a temperatura ambiente.



- INTENSITÀ +

GANACHE ENTREMETS E TORTE CONFECTION 80%

355 g Latte intero UHT
185 g Panna UHT 35%
150 g Glucosio DE60
15 g Zucchero semolato
7 g Pectina X58
285 g **CONFECTION 80%***

Scaldare il latte con la panna, il glucosio e la pectina a 70-75°C.
Versare gradualmente sul cioccolato in fave ed emulsionare con una spatola.
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Versare in un recipiente, coprire con pellicola a contatto e lasciar cristallizzare idealmente per 12 ore a 4°C prima dell'uso.
Per farcire una torta, versare la ganache a circa 30°C.
Lasciar cristallizzare le torte a temperatura ambiente.

Lo sapevate? Nelle 2 ricette sopra riportate, la pectina permette alla ganache per torte di rimanere al suo posto dopo il taglio senza ritrovare la parte gelificante all'assaggio.

Ganache montata Confection



- INTENSITÀ +

GANACHE MONTATA CONFECTION 80%

AMIDO DI BASE

945 g Latte intero UHT
30 g Fecola di patate
75 g Glucosio DE60

Mescolare a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate e mettere da parte.
Scaldare il resto del latte con il glucosio a 85-90°C.
Versare una parte del composto di latte e glucosio caldo sul preparato di latte e fecola.
Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione.

GANACHE MONTATA CONFECTION 80%

1000 g Amido di base
470 g CONFECTION 80%*
360 g Panna UHT 35%

Pesare la quantità di amido di base caldo necessaria per la ricetta.
Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Aggiungere la panna fredda.
Mixare nuovamente.
Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore a 4°C.
Montare fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per essere lavorata con la tasca o con la spatola.



- INTENSITÀ +

GANACHE MONTATA CONFECTION 80%

AMIDO DI BASE

945 g Latte intero UHT
30 g Fecola di patate
75 g Glucosio DE60

Mescolare a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate e mettere da parte.
Scaldare il resto del latte con il glucosio a 85-90°C.
Versare una parte del composto di latte e glucosio caldo sul preparato di latte e fecola.
Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione.

GANACHE MONTATA CONFECTION 80%

1000 g Amido di base
6 g Gelatina in polvere 220 Bloom
30 g Acqua d'idratazione
450 g CONFECTION 80%*
400 g Panna UHT 35%

Pesare la quantità di amido di base caldo necessaria per la ricetta e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Aggiungere la panna fredda.
Mixare nuovamente.
Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore a 4°C.
Montare in modo da ottenere un impasto abbastanza consistente da poter essere lavorato con una tasca o una spatola.



- INTENSITÀ +

GANACHE MONTATA CONFECTION 80%

AMIDO DI BASE

855 g Latte intero UHT
30 g Fecola di patate
70 g Glucosio DE60
135 g Zucchero semolato

Mescolare a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate e mettere da parte.
Scaldare il resto del latte con il glucosio e lo zucchero semolato a 85°C e 90°C.
Versare una parte del composto di latte e glucosio caldo sul preparato di latte e fecola.
Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione.

GANACHE MONTATA CONFECTION 80%

1000 g Amido di base
8 g Gelatina in polvere 220 Bloom
40 g Acqua d'idratazione
380 g CONFECTION 80%*
400 g Panna UHT 35%

Pesare la quantità di amido di base caldo necessaria per la ricetta e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Aggiungere la panna fredda.
Mixare nuovamente.
Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore a 4°C.
Montare in modo da ottenere un impasto abbastanza consistente da poter essere lavorato con una tasca o una spatola.

Cremoso Confection



- INTENSITÀ +

CREMOSO CONFECTION 80%

CREMA INGLESE

585 g Latte intero UHT
250 g Panna UHT 35%
100 g Glucosio DE60
165 g Uova intere

Portare a ebollizione il latte con la panna e il glucosio DE60, versarvi sopra le uova.
Cuocere il tutto a 84°C.
Utilizzare immediatamente o conservare in frigorifero raffreddando velocemente.

CREMOSO CONFECTION 80%

1000 g Crema inglese
CONFECTION 80%

Pesare la quantità di crema inglese calda necessaria per la ricetta.
Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore a 4°C.

ÉQUATEUR 80%	GHANA 80%	MADAGASCAR 80%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%
470 g	470 g	500 g	470 g



- INTENSITÀ +

CREMOSO CONFECTION 80% (RICETTA GELATINA)

CREMA INGLESE

585 g Latte intero UHT
250 g Panna UHT 35%
100 g Glucosio DE60
165 g Uova intere

Portare a ebollizione il latte con la panna e il glucosio DE60.
Versare sopra le uova. Cuocere il tutto a 84°C.
Utilizzare immediatamente o conservare in frigorifero raffreddando velocemente.

CREMOSO CONFECTION 80%

1000 g Crema inglese
7 g Gelatina in polvere 220 Bloom
35 g Acqua d'idratazione
390 g CONFECTION 80%*

Pesare la quantità di crema inglese necessaria per la ricetta, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e scaldare.
Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore a 4°C.

*PER LA RICETTA GRACILA
(ALTERNATIVA ALLA GELATINA)*

Sostituire il peso della gelatina e dell'acqua del cremoso con 1 g di Gracila Gel nella crema inglese.



- INTENSITÀ +

CREMOSO CONFECTION 80% (RICETTA GELATINA)

CREMA INGLESE

560 g Latte intero UHT
240 g Panna UHT 35%
95 g Glucosio DE60
45 g Zucchero semolato
160 g Uova intere

Portare a ebollizione il latte con la panna, lo zucchero semolato e il glucosio DE60.
Versare sopra le uova. Cuocere il tutto a 84°C.
Utilizzare immediatamente o conservare in frigorifero raffreddando velocemente.

CREMOSO CONFECTION 80%

1000 g Crema inglese
7 g Gelatina in polvere 220 Bloom
35 g Acqua d'idratazione
280 g CONFECTION 80%*

Pesare la quantità di crema inglese necessaria per la ricetta, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e scaldare.
Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore a 4°C.

*PER LA RICETTA GRACILA
(ALTERNATIVA ALLA GELATINA)*

Sostituire il peso della gelatina e dell'acqua del cremoso con 2 g di Gracila Gel nella crema inglese.

Consiglio: Per le 2 ricette di cremoso sopra, stendere bene rompendo il gel del cremoso prima di versare in una tasca per ottenere un risultato liscio e lucente.

Mousse inglese Confection



- INTENSITÀ +

MOUSSE INGLESE CONFECTION 80%

CREMA INGLESE DI BASE PER MOUSSE

385 g	Latte intero UHT	Portare a ebollizione il latte e il glucosio DE60 e versare sui tuorli.
80 g	Glucosio DE60	Cuocere il tutto a 84°C e mixare per rendere omogeneo.
80 g	Tuorli	Utilizzare immediatamente o raffreddare rapidamente e conservare in frigorifero.

MOUSSE INGLESE CONFECTION 80%

500 g	Crema inglese di base	Pesare la quantità di crema inglese calda necessaria per la ricetta.
450 g	CONFECTION 80%*	Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
850 g	Panna UHT 35%	Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
		Verificare la temperatura di questa base (45-47°C per i cioccolati fondenti) e incorporare gradualmente la panna montata delicatamente con una spatola.
		Utilizzare immediatamente e congelare.



- INTENSITÀ +

MOUSSE INGLESE CONFECTION 80% (RICETTA GELATINA)

CREMA INGLESE DI BASE PER MOUSSE

385 g	Latte intero UHT	Portare a ebollizione il latte e il glucosio DE60 e versare sui tuorli.
80 g	Glucosio DE60	Cuocere il tutto a 84°C e mixare per rendere omogeneo.
80 g	Tuorli	Utilizzare immediatamente o raffreddare rapidamente e conservare in frigorifero.

MOUSSE INGLESE CONFECTION 80%

500 g	Crema inglese di base	Pesare la quantità di crema inglese calda necessaria per la ricetta e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
6 g	Gelatina in polvere 220 Bloom	Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
30 g	Acqua d'idratazione	Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
400 g	CONFECTION 80%*	Verificare la temperatura di questa base a 45-47°C per i cioccolati fondenti e incorporare gradualmente la panna montata delicatamente con una spatola.
880 g	Panna UHT 35%	Utilizzare immediatamente e congelare.

**PER LA RICETTA GRACILA
(ALTERNATIVA ALLA GELATINA)**

Sostituire il peso della gelatina e dell'acqua nella mousse inglese con 2g di Gracila Gel nella crema inglese.



- INTENSITÀ +

MOUSSE INGLESE CONFECTION 80% (RICETTA GELATINA)

CREMA INGLESE DI BASE PER MOUSSE

345 g	Latte intero UHT	Portare a ebollizione il latte con lo zucchero semolato e il glucosio DE60 e versare sui tuorli.
55 g	Zucchero semolato	Cuocere il tutto a 84°C e mixare per rendere omogeneo.
70 g	Glucosio DE60	Utilizzare immediatamente o raffreddare rapidamente e conservare in frigorifero.
70 g	Tuorli	

MOUSSE INGLESE CONFECTION 80%

500 g	Crema inglese di base	Pesare la quantità di crema inglese calda necessaria per la ricetta e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
8 g	Gelatina in polvere 220 Bloom	Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
40 g	Acqua d'idratazione	Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
280 g	CONFECTION 80%*	Verificare la temperatura di questa base (45-47°C per i cioccolati fondenti) e incorporare gradualmente la panna montata delicatamente con una spatola.
880 g	Panna UHT 35%	Utilizzare immediatamente e congelare.

**PER LA RICETTA GRACILA
(ALTERNATIVA ALLA GELATINA)**

Sostituire il peso della gelatina e dell'acqua nella mousse inglese con 4g di Gracila Gel nella crema inglese.



Entrate in una nuova era di emozioni
al cioccolato con **COMPOZ**.

Guidati dal Valrhona Lab, assemblete
CONFECTION con le basi al latte,
dolci e speziate **COMPOZ** per creare
il vostro cioccolato su misura.

Unitevi al movimento:

