

Pascua 2024

Huevo Abysse de la École Valrhona



Pascua 2024: Valrhona presenta «Abyse»

Este año, el calendario nos gasta una broma ya que el fin de semana de Pascua y el 1 de abril tienen lugar al mismo tiempo. Entre celebraciones, la caza del huevo y bromas, ¡es un auténtico momento festivo en el horizonte!

Para celebrar este momento **único**, el Chef Pastelero de la École Valrhona, Rémi Poisson (esto no se inventa) ha dado rienda suelta a su imaginación y desvela una creación **única**, enlace entre el huevo de Pascua tradicional y el pez de abril (el día de los inocentes en Francia).

Realizada a partir de diferentes chocolates, Abyse es una oda a los tesoros escondidos del mar que rinde homenaje a un ecosistema **frágil** que hay que proteger.

Sumérjase en el descubrimiento de Abyse

Más que un simple huevo, Abyse es una creación con un aspecto rudo, casi salvaje, que se hace eco de los arrecifes marinos. A primera vista, adopta una forma bastante clásica, pero cuando nos acercamos descubrimos todo un universo y algunos tesoros bien escondidos.

La estructura del huevo ha sido realizada a partir de Oqo, una de las **últimas** creaciones de la Casa Valrhona. Oqo es la primera cobertura elaborada con habas de cacao enteras. Otorga al huevo un aspecto rudo y texturizado que rompe con la delicadeza de los detalles interiores que revelan todo un mundo...

En el corazón de este huevo, se adivina un pez de colores, montaje de 12 estratos de diferentes chocolates. En este universo, oculto a las miradas, hay decenas de huevitos afrutados y chocolateados. Estos huevos están hechos a base de Oabika (concentrado de zumo de cacao), arándano salvaje, pasión y guinda. El huevo también revela otros deliciosos secretos, a imagen de bombones de ganache praliné avellana.



Créditos fotográficos: Philippe Barret

SOBRE LA ÉCOLE VALRHONA

La École Valrhona nació hace 34 años de la voluntad conjunta de Valrhona y de Frédéric Bau de transmitir un saber hacer de excelencia y de revelar los talentos de los artesanos del sabor del mundo entero. Esta transmisión es una promesa de aprendizaje, de reencuentros y de enriquecimiento, que toma vida gracias a la red de la École. Una red que se desarrolla por todo el mundo garantizando a cada uno, un acompañamiento y una maestría del chocolate. Fieles al espíritu del campus de Tain l'Hermitage, lugar icónico para toda la profesión, los Campus de la École Valrhona se han desarrollado en Tokio, París y Brooklyn. Centros de maestría, dedicados a lo mejor del saber hacer y la creatividad chocolatera, donde los 40 chefs pasteleros de la École Valrhona proponen programas de formación, para perfeccionar los movimientos y técnicas de precisión. Son lugares para compartir conocimiento entre apasionados del chocolate, que permiten desarrollar su talento, pero sobre todo, enriquecerse con el contacto de los otros, para siempre sobrepasar los límites de la creatividad.

www.valrhona.com

