



Confection 80%

La nouvelle
gamme de
chocolats sans
beurre de cacao
ajouté signée
Valrhona

Donnez de l'intensité à
vos créations


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Chocolats de confection : 2 ingrédients pour une multitude d'applications

Les chocolats de la gamme Confection **affichent une liste d'ingrédients ultra courte**, avec seulement **2 composants** : des fèves de cacao et du sucre. Pas de beurre de cacao ajouté, pas de lécithine, pas d'extrait de vanille.

Leur **haut pourcentage** (80% de fèves de cacao) offre un **goût intense de cacao**, ainsi qu'une **belle puissance aromatique**, caractéristique des origines du cacao, autant d'atouts pour sublimer les recettes des artisans.

Cette gamme est destinée avant tout aux **recettes dans lesquelles le chocolat est amené à être transformé**, par exemple pour « confectionner » des intérieurs tels que les ganaches et les crèmes, mais aussi les mousses, biscuits, soufflés, glaces. Des applications pour lesquelles la fluidité, apportée généralement par le beurre de cacao, n'est pas un critère déterminant, contrairement à l'enrobage ou le moulage.

APPLICATIONS

CONFECTION	MOUSSES	CRÉMEUX ET GANACHES	BISCUITS ET PÂTES	GLACES ET SORBETS	BOISSONS ET SAUCES
TECHNIQUE	●	●	○	○	○

● Application optimale ○ Application recommandée

La Maison met à la disposition de ses clients **des outils et ressources** pour les **orienter vers le bon choix de chocolat** et les **accompagner dans la réalisation de leurs recettes** : livret de présentation de la gamme, conseils sur mesure des chefs de l'École Valrhona par téléphone, etc.

CONDITIONNEMENT

Sac fèves 3 kg

COMPOSITION

Cacao 80% min. Matière Grasse 43% Sucre** 20%

INGRÉDIENTS

Fèves de cacao pure origine, sucre.

DDM*

18 mois

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec entre 16 °C et 18 °C.

* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication. **sucre ajouté



Des chocolats pure origine de caractère, parfaits reflets des terroirs

Les 4 références de chocolat de confection lancées par Valrhona offrent chacune un profil aromatique typique, reflet d'une origine bien particulière. Des chocolats de terroir aux notes acides, boisées, grillées, camphrées ou encore fruitées qui offrent aux artisans du sucré un large spectre de goûts pour leurs créations.



MADAGASCAR 80% REFLET DU TERROIR MALGACHE

Madagascar 80% est le parfait reflet du terroir Malgache avec ses notes de **fruits rouges acides**, de **grué grillé** et une légère **amertume**.

Valrhona est engagée depuis plus de 30 ans au sein de la Plantation Millot dans le cadre d'un partenariat exclusif. En 2016, la Maison est devenue actionnaire de cette exploitation d'environ 600 hectares qui emploie près de 500 salariés. Le partenariat avec la Plantation Millot a permis la mise en place d'un projet d'agroforesterie, afin de sensibiliser les producteurs sur l'association du cacao avec d'autres cultures, dont la vanille, diminuant ainsi leur vulnérabilité. 151 400 cacaoyers et 5 000 arbres d'ombrage ont ainsi été plantés en agroforesterie.



ÉQUATEUR 80% VOYAGE AU CŒUR DE L'AMAZONIE

Equateur 80% nous transporte au cœur de l'Amazonie avec ses **notes amères, végétales** et d'**épices douces**.

Ce chocolat est issu d'une variété de cacao emblématique d'Equateur appelé « Nacional », véritable richesse nationale. Valrhona est engagée depuis 2019 dans une collaboration à long terme avec son partenaire Osella qui fédère 287 producteurs et emploie 44 salariés. Ensemble, les deux structures œuvrent à la préservation du cacao « Nacional » et contribuent à l'amélioration des pratiques agricoles des producteurs au sein de 8 provinces : taille, fertilisation, rénovation des parcelles, amélioration de la fermentation et du séchage des fèves de cacao.





GHANA 80% UN CACAO AUX NOTES ÉPICÉES

Ghana 80%, avec ses notes douces de **vanille**, de **fruits secs grillés** et **cacaotées** nous fait voyager au cœur des plantations Ghanéennes.

Depuis 2017 Valrhona et FEDCO mènent ensemble un programme d'ampleur d'amélioration des conditions d'éducation dans les communautés. Ainsi un programme tripartite entre le ministère de l'éducation ghanéen, FEDCO et Valrhona, a été lancé dans les communautés du district de Tarkwa. En 5 ans, 5 écoles ont été construites (1 maternelle, 2 primaires et 2 collèges), 2 écoles primaires rénovées, 33 classes et 4 centres informatiques équipés. Chaque école dispose de toilettes avec puits et fosse septique. Aujourd'hui, 1600 élèves bénéficient des nouvelles écoles rénovées et construites.



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80% AUX NOTES DE FRUITS MÛRS

République Dominicaine 80% se caractérise par des **notes acidulées**, de **fruits mûrs** et **légèrement cacaotées** qui expriment le caractère de l'île de Saint-Domingue.

Depuis 2016, Valrhona est engagée aux côtés d'autres partenaires dans une initiative pionnière qui révolutionne la cacao culture en République Dominicaine : Cacao Forest. 4 modèles ont été testés dans 3 sous-régions sur 36 parcelles, couvrant une superficie expérimentale de neuf hectares. Plus de 1900 producteurs ont été impactés par le projet. Les résultats sont éloquentes, démontrant des avantages notables tels que l'augmentation et la diversification des revenus des producteurs, l'accroissement de la biodiversité et la séquestration efficace du carbone.



Tarte intense chocolat

UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA

Recette calculée pour 15 tartes

PÂTE SABLÉE P125 CŒUR DE GUANAJA

180 g	Beurre sec 84%	Au batteur à l'aide d'une feuille, mélanger le beurre froid coupé en cubes
100 g	P125 CŒUR DE GUANAJA	jusqu'à l'obtention d'un beurre pommade.
140 g	Sucre glace	Ajouter le chocolat fondu à 35 °C.
44 g	Poudre d'amande	Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel.
3,2 g	Sel fin	Ajouter les œufs.
76 g	Œufs entiers	Mélanger.
350 g	Farine T55	Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
888 g	Poids total	Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

GANACHE CONFECTION 80%

150 g	Lait entier UHT	Chauffer le lait avec la crème et le sucre inversi à 80 °C.
110 g	Crème UHT 35%	Emulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat
92 g	Sucre inversi	partiellement fondu.
250 g	CONFECTION 80%*	Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
610 g	Poids total	

*Grammage identique pour les quatre produits de la gamme CONFECTION 80%

MONTAGE ET FINITION

Réaliser la pâte sablé confection et l'étaler à 2,5 mm d'épaisseur.
Foncer des cercles à tarte de 7,5 cm de diamètre préalablement graissés.
Cuire à 150 °C pendant 20-22 minutes.
Réaliser la ganache et couler à 30/35 °C dans les fonds de tarte.
Laisser cristalliser au réfrigérateur.



À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

En janvier 2020 Valrhona est devenue B Corporation®. La Maison est fière d'avoir obtenu cet exigeant label pour la deuxième fois en janvier 2024. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos producteurs ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

M. valrhona@14septembre.com

Alexandra Grange

T. 06.03.94.62.47

Mathilde Tabone

T. 07.72.77.40.20

Lien pour télécharger les visuels :

<https://bit.ly/Confection80>

