



Anatika

Pâtissez
végétal avec la
Maison Valrhona

Quand la gourmandise
devient végétale.



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Quand la gourmandise devient végétale

La Maison Valrhona ouvre un tout nouveau chapitre de la pâtisserie pour les gourmets en lançant AMATIKA, deux couvertures à pâtisser 100% végétales, aussi gourmandes qu'innovantes. Une gamme inédite pour tous les passionnés qui souhaitent explorer une pâtisserie plus responsable, sans jamais renoncer au goût, à la texture ou à la créativité.



Une pâtisserie végétale créative et gourmande, à la portée de tous

Avec AMATIKA, Valrhona ouvre une nouvelle voie dans l'univers du *home baking* en rendant le végétal enfin accessible aux amateurs de pâtisserie. Longtemps réservée aux chefs, la pâtisserie végétale devient aujourd'hui plus simple, plus audacieuse et plus inspirante. Conçue pour s'adresser à tous, végétariens, végétans, flexitariens ou tout simplement aux curieux, AMATIKA est désormais à portée de main de tous ceux qui souhaitent pâtisser autrement.

Loin des clichés d'une cuisine « sans » (sans goût, sans plaisir, sans texture), la pâtisserie végétale signée Valrhona propose un tout nouveau terrain de jeu : textures fondantes et goûts inédits, pour une approche à la fois plus saine, plus consciente et créative.

Une offre pensée pour tous les gourmets et tous les usages : pâtisserie maison bien sûr, mais aussi boissons chaudes ou snacking. AMATIKA s'adapte à de nombreuses recettes du quotidien.



Deux nouvelles références végétales pour des créations maison inédites



AMATIKA 46%

UNE ALTERNATIVE VÉGÉTALE D'EXCEPTION AU CHOCOLAT AU LAIT

Cette couverture associe la douceur de l'amande à la puissance aromatique du cacao pure origine Madagascar. Avec son haut pourcentage de cacao, elle offre un goût intense, une texture fondante, et s'associe à merveille avec la fleur d'oranger, le jasmin, la banane ou encore un zeste de citron.

AMATIKA BLANCHE 35%

UNE ALTERNATIVE VÉGÉTALE D'EXCEPTION AU CHOCOLAT BLANC

Une nouveauté douce et fruitée aux notes d'amande et de fruits secs, pensée pour élargir le champ des possibles en pâtisserie maison. À marier à la rhubarbe, la cerise, l'anis ou même le romarin : cette base créative promet des desserts modernes, végétaux et élégants.



Une offre pionnière, dans l'air du temps

Avec AMATIKA, Valrhona répond à une double exigence : proposer une alternative végétale de qualité pour la pâtisserie maison, tout en affirmant son engagement en faveur d'une gourmandise plus consciente. Issue de l'univers professionnel, cette gamme certifiée vegan exprime clairement le choix d'une approche végétale, en lien avec les évolutions des savoir-faire pâtisseries et chocolatiers et des attentes des consommateurs.



Valrhona, à travers cette gamme, est membre de 1% for the Planet®.

A ce titre, la Maison s'engage à reverser 1% du chiffre d'affaires annuel de cette gamme à des associations environnementales engagées sur les enjeux qui lui tiennent à cœur : la cacao culture durable, l'agroforesterie, la reforestation et l'amélioration des conditions de vie des producteurs de cacao.

Amatika

AMATIKA 46%

Alternative végétale au chocolat au lait.

Sucre, beurre de cacao, fèves de cacao de Madagascar, poudre d'amandes, émulsifiant :
lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille.

AMATIKA BLANCHE 35%

Alternative végétale au chocolat blanc.

Sucre, beurre de cacao, amandes déshuilées
en poudre, émulsifiant : lecithine de tournesol,
extrait naturel de vanille.

Format : 250 g

PVC : 19,90 €

Certifications produit : Vegan



Usages : Pâtisserie, boisson,
snacking maison

Distribution : Disponible à partir
de septembre 2025 sur Valrhona
Collection et chez les revendeurs
spécialisés





Flan coco Amatika 46% végétal

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'Ecole Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 1 flan de 14 cm de diamètre

Difficulté 🍳👩🍳👨🍳

À préparer la veille :
Pâte sablée cacao

À faire le jour même :
Appareil à flan coco
AMATIKA 46%

Ustensiles à prévoir :
Cercle de 14 cm de diamètre
Robot Pâtissier
Maryse
Feuille

PÂTE SABLÉE CACAO

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de congélation : 4 heures

75 g Farine de lupin
100 g Fécule de pomme
de terre
25 g Poudre de cacao
60 g Poudre d'amande
60 g Sucre glace
2 g Sel
50 g Huile neutre
30 g Eau

Tamiser toutes les poudres ensemble. Ajouter l'huile neutre et sabler à l'aide du robot pâtissier muni de la feuille. Incorporer l'eau et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler immédiatement la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2,5 mm. Découper la pâte avec un cercle de 14 cm de diamètre et découper des bandes pour le fonçage du bord du flan. Placer la pâte au congélateur pendant 4 heures pour faciliter le fonçage.

APPAREIL À FLAN COCO AMATIKA 46%

Temps de préparation : 15 minutes

30 g Amidon de maïs
55 g Sucre semoule
500 g Crème de coco
60 g AMATIKA 46%

Mélanger l'amidon de maïs avec le sucre, puis ajouter 50 g de crème de coco froide. En parallèle, chauffer le reste de la crème de coco à frémissement. Verser une petite partie de la crème chaude sur le 1^{er} mélange, puis remettre le tout dans la casserole. Chauffer jusqu'à ébullition et verser sur la couverture de chocolat **AMATIKA 46%**. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que les fèves soient totalement fondues et utiliser aussitôt.

MONTAGE

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de réfrigération : 1 heure
Temps de cuisson : 2 x 25 minutes

Beurrer le cercle, puis façonner la pâte sablée cacao. Déposer un film plastique qui résiste à la cuisson et ajouter du poids à l'intérieur (riz, lentilles...), afin que les bords de la pâte ne tombent pas pendant la cuisson. Cuire la pâte à 150°C environ 25 minutes. Laisser refroidir puis enlever les poids et le film plastique. Réaliser l'appareil à flan et le verser sur la pâte. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur, puis enfourner à 200°C environ 25 minutes.



Carrés moelleux Amatika 35% végétal

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 8 personnes

Difficulté 🍳👩🍳👨🍳

À faire le jour même :
Préparation

Ustensiles à prévoir :
Cul de poule
Maryse
Fouet

CARRÉS MOELLEUX AMATIKA 35% VÉGÉTAL

Temps de préparation : 20 minutes

- 180 g Yaourt au soja
- 90 g Cassonade
- 90 g Farine T55
- 4 g Féculé de pomme de terre
- 20 g Poudre d'amande
- 4 g Levure chimique
- 25 g Poudre de cacao
- 1 g Fleur de sel
- 50 g AMATIKA 35%
- 20 g Huile de pépins de raisin
- 35 g Huile de coco désodorisée
- 100 g Noix de pécan
- 100 g AMATIKA 35%

Mélanger à l'aide d'un fouet le yaourt au soja avec la cassonade. Mélanger ensemble la farine T55, la féculé de pomme de terre, la poudre d'amande, la levure chimique, la **poudre de cacao** et le sel. Ajouter les poudres au premier mélange. Fondre ensemble les 50 g d'**AMATIKA 35%**, l'huile de pépins de raisin et l'huile de coco désodorisée. Ajouter cette préparation au premier mélange, puis mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ajouter enfin à la maryse, les noix de pécan avec les 100 g d'**AMATIKA 35%** non fondu.

MONTAGE

Temps de cuisson : 30 minutes

Verser dans le moule et cuire à 170°C pendant environ 30 minutes.



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

Lien pour télécharger les visuels :

<https://bit.ly/4dMzTHc>

