



Inspiration Matcha : Valrhona ouvre un nouveau terrain de jeu aux pâtisseries et chocolatiers

En plein essor, le matcha voit désormais ses usages se diversifier bien au-delà du latte, et s'impose comme un ingrédient à part entière dans l'univers de la pâtisserie et de chocolaterie. Avec Inspiration Matcha, Valrhona propose aux artisans une nouvelle couverture de thé vert qui en révèle l'intensité aromatique et la couleur naturelle dans de multiples applications.



Le matcha s'installe durablement dans les usages

Longtemps associé à la cérémonie japonaise du thé, le matcha s'est installé dans de nouveaux usages. Porté par l'essor des boissons dites fonctionnelles, l'attrait pour les ingrédients d'origine végétale et naturelle et une forte viralité sur les réseaux sociaux, il s'impose notamment à travers le matcha latte, chaud ou glacé. Entre juin 2025 et juin 2026, **plus de 1,6 million de publications ont ainsi mentionné la célèbre boisson verte sur TikTok et Instagram** (Source : Visibrain).

Mais **le phénomène dépasse désormais largement l'univers de la boisson**. Son profil végétal, sa légère amertume, ses notes umami et sa couleur caractéristique séduisent également les pâtisseries et chocolatiers. Entremets, viennoiseries, chocolats, cakes ou encore desserts : les applications se diversifient et font du matcha un nouvel ingrédient d'expression pour les artisans.

Une couverture inédite pour explorer le matcha autrement

C'est dans ce contexte que **Valrhona lance Inspiration Matcha**, une couverture de thé vert au goût et à la couleur naturels.

Valrhona a sélectionné le **plus haut niveau de qualité de feuille de thé matcha japonais** pour un **goût préservé et authentique**. Issu de feuilles récoltées lors de la première cueillette de printemps, il se distingue par un **profil aromatique riche et complexe**. Inspiration Matcha révèle ainsi des **notes végétales et amères, complétées par des nuances plus légères, torréfiées et umami**.

Sa recette associe **matcha, beurre de cacao, sucre et une pincée de lécithine, sans colorant ni arôme**. L'alliance du matcha avec le beurre de cacao lui apporte **la texture unique d'une couverture** : Inspiration Matcha peut ainsi se travailler comme une couverture de chocolat tout en exprimant pleinement le goût et la couleur du thé vert.

La nouveauté rejoint les **cinq références déjà présentes dans la gamme Inspiration** : Amande, Framboise, Passion, Fraise et Yuzu. Élaborée à partir de fruits frais déshydratés et désormais de feuilles de matcha de toute première qualité, associés notamment au beurre de cacao et au sucre, la gamme concentre le savoir-faire de Valrhona pour offrir des goûts intenses et des couleurs 100 % naturelles.

Inspiration Matcha se prête à de nombreuses applications : **moulage, tablettes, mousses, crémeux et ganaches**. Elle offre aussi **de nouvelles possibilités en pâtisserie végétale**, l'École Valrhona ayant développé autour de cette référence différentes bases végétales, parmi lesquelles une ganache montée, une mousse et un crémeux.



PROFIL SENSORIEL

PROFIL MAJEUR : **THÉ VERT**

NOTE MINEURE : **MATCHA**

Apaisant, comme un souffle de nature et d'élégance au cœur du Japon. Les notes végétales et la subtile amertume rappellent la quiétude d'un rituel japonais, où le parfum du thé s'infuse dans la douceur d'Inspiration Matcha.

ASSOCIATIONS



SÉSAME NOIR



NOIX DE COCO



RIZ AU LAIT



POUDRE
DE SOJA



GIANDUJA



FRAISE



PÂTE DE HARICOTS
ROUGES

Des recettes pour exprimer tout le potentiel d'Inspiration Matcha

Pour accompagner les professionnels dans la découverte de cette nouvelle couverture, Valrhona propose une série de recettes et d'applications : **Sauce Inspiration Matcha** et **Matcha Latte** par Thomas Trefcon, Expert Barista, mais aussi **Cake Makka**, le nougat **Framéa**, le dessert végétal **Matcha Verde** ou encore l'**Entremets Rêve d'Orient**, qui associe notamment Inspiration Matcha aux agrumes et au poivre de Sichuan.



À PROPOS DE VALRHONA

Depuis 1922, chez Valrhona, nous façonnons bien plus que du chocolat. La Maison cultive un lien vivant entre les femmes et les hommes, la nature, les territoires et les chefs qui, par leurs gestes, révèlent l'émotion profonde de cette matière d'exception. De la parcelle jusqu'aux mains des chefs, de la fève de cacao jusqu'au geste créatif, chaque étape compte. Valrhona est animé d'une mission : sublimer la créativité des métiers de la gastronomie sucrée. Inspirer celles et ceux qui osent, qui innovent, qui partagent. Offrir l'ingrédient unique d'une expérience sensorielle mémorable. Depuis plus de 100 ans, la Maison explore sans relâche l'avenir du chocolat, avec exigence, passion et engagement. Pour que jour après jour, le chocolat soit plus qu'un plaisir : un acte de transmission, d'émotion. Valrhona, le chocolat de demain depuis 1922.