VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Inspiration

EINE PRODUKTREIHE ENTDECKEN, UM NEUE EMOTIONEN HERVORZURUFEN

Inspiration

Mit der Produktreihe Inspiration lassen Sie die ausgetretenen Pfade fruchtiger & pflanzlicher Köstlichkeiten hinter sich und betreten ein neues Feld der Möglichkeiten, das es zu erforschen gilt, um noch nie dagewesene sensorische Erfahrungen zu kreieren.

Die Neuheit Inspiration Matcha reiht sich in das Sortiment aus 5 Nuss- und Fruchtkuvertüren ein, die das gesamte Know-how von Valrhona in sich vereinen und für **intensiven Geschmack und 100 % natürliche Farben** sorgen.

Inspiration wird wie Schokoladenkuvertüre verwendet und eröffnet der Kreativität dank der einfachen Anwendung eine unendliche Spielwiese.

Natürlich

100 % natürlich in Geschmack und Farbe, jedes Produkt spiegelt die vielfältigen Facetten seiner Zutaten wider, ohne künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe. Die Produktreihe wurde sorgfältig von den Experten unseres F&E-Teams entwickelt und verkörpert unser Engagement für **reinen und unverfälschten Geschmack**.

Intensiv

Die Palette tiefer Farben und intensiver Aromen wurde entwickelt, um die Sinne anzuregen. Jede Verkostung eröffnet eine **einzigartige**, intensive und unvergessliche **Erfahrung.**

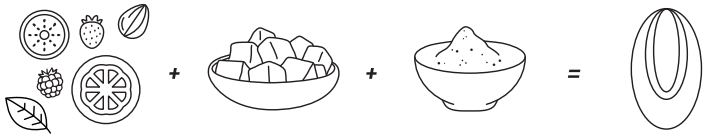
Innovativ

Dank einer technischen Meisterleistung verbindet sich die knusprige und zartschmelzende Textur von Kakaobutter mit der geschmacklichen und farblichen Intensität von Früchten, Nüssen und Tee. **Die Produkte dieser Reihe werden wie eine Schokoladenkuvertüre verwendet**, doch sie besitzen alle ihre eigene Temperierkurve.

Kreativ

Kreationen, die eine Geschichte erzählen oder an eine Jahreszeit oder ein Gefühl erinnern. Diese Reihe stellt die Kreativität in den Vordergrund und befreit sich von den klassischen Codes der Patisserie, um **unerwartete Farben und Aromen** zu bescheren, die überraschen und in Erinnerung bleiben.

Inspiration wird aus frischen, getrockneten Früchten, Nüssen und hochwertigen Matcha-Teeblättern hergestellt und sorgt für **intensive Farben und Aromen**. Dank der Kombination mit Kakaobutter erhalten die Produkte die einzigartige Textur einer Kuvertüre und stellen damit ein **außergewöhnliches Savoir-faire unter Beweis**. Hinter einem scheinbar einfachen Rezept verbirgt sich eine kühne Innovation, die als Antwort auf echte technische Herausforderungen entstanden ist. Inspiration enthält weder Farb- noch Aromastoffe.



Früchte, Nüsse oder Matcha-Tee + *Kakaobutter* *und etwas Lecithin* + *Zucker* = *Inspiration in Bohnenform*

MIT DER MARKTEINFÜHRUNG VON INSPIRATION MATCHA HÄLT DIE FARBE GRÜN EINZUG IN DAS SORTIMENT!

Neuer Geschmack, neue Farbe: Inspiration Matcha erfindet die Codes der pflanzenbasierten Patisserie neu. Die perfekte Verbindung aus **Intensität und Finesse**. Enthüllen Sie die **reichhaltigen Aromen von Matcha-Tee** mit einem neuen Produkt.

Dank einer rückverfolgbaren und qualitativ hochwertigen Beschaffung bei unserem japanischen Lieferanten ermöglicht der verwendete grüne Matcha-Tee von First-Class-Güte ein komplexes und einzigartiges sensorisches Profil: Inspiration Matcha vermischt **pflanzliche und bittere Noten mit leichteren Röst- und Umami-Noten**.

Die verschiedenen Qualitätsstufen von Matcha-Tee

Bio	*Standard*	*Premium*	*First Class*
🍃	🍃🍃	🍃🍃🍃	🍃🍃🍃🍃

Valrhona hat die höchste Qualitätsstufe von Matcha-Tee ausgewählt, um **einen unverfälschten und authentischen Geschmack zu** gewährleisten. Das wiesengrüne Pulver besticht mit komplexer Süße, ist reich an Aromen und bietet einen intensiven Geschmack. Seine herausragende Qualität verdankt es den Blättern, die bei der ersten Ernte im Frühjahr gepflückt werden.

Bei der Ausarbeitung des Rezepts konnten wir den Matcha-Tee so dosieren, dass das Produkt nicht nur pur genossen werden kann, sondern seine volle Wirkung auch bei der Anwendung in Rezepten entfaltet.

PFLANZENBASIERTE PATISSERIE: EINE NEUE QUELLE DER KREATIVITÄT

So steht die pflanzenbasierte Patisserie für neue Zutaten, neue Rezepte und neue Konditoreitechniken. Sie gibt all jenen eine Lösung an die Hand, die pflanzliche Zubereitungen herstellen möchten, ohne dabei auf Geschmack und Textur zu verzichten. Durch die Kombination von klaren Aromen, natürlichen Farben und Genuss behauptet **sich die pflanzenbasierte Patisserie als kreatives Ausdrucksfeld**.

Pflanzenbasierte Patisserie ist weit mehr als ein Geschmackserlebnis, sie wird den Anforderungen vielfältiger Lebensstile gerecht und begeistert Gourmets, die auf der Suche nach einer ausgewogenen Ernährung und sinnvollem Genuss sind. Pflanzliche Fette verwöhnen den Körper mit wohltuender Zartheit und stellen eine wertvolle Geste für den Schutz der Erde dar.

Inspiration Matcha

Dieser außergewöhnliche Matcha-Tee wurde von unseren Experten sorgfältig ausgewählt und sorgt dafür, dass aromatische Intensität und leuchtende Farbe Einzug in die Produktreihe Inspiration halten.

45614

SENSORISCHES PROFIL

HAUPTPROFIL: GRÜNER TEE

UNTERGEORDNETE NOTE: MATCHA

Beruhigend, wie ein natürlicher Hauch voller Eleganz, der dem Herzen Japans entspringt. Die pflanzlichen Noten und die subtile Bitterkeit erinnern an die Ruhe, die von der japanischen Teezeremonie ausgeht: Der Duft des Tees verschmilzt mit der Süße von Inspiration Matcha.

KOMBINATIONEN

SCHWARZER SESAM

KOKOSNUSS

MILCHREIS

SOJA-PULVER

GIANDUJA

ERDBEERE

PASTE ROTER BOHNEN

Inspiration Himbeere

Als Königin der roten Beeren ist die Himbeere wegen ihres süß-säuerlichen Geschmacks eine Kult-Zutat der Patisserie. Valrhona hat ihre intensiven Aromen und ihre leuchtend rosa Farbe in dieser einzigartigen Kreation eingefangen.

1123234

SENSORISCHES PROFIL

HAUPTPROFIL: KONFITFRÜCHTE

UNTERGEORDNETE NOTE: HIMBEERE

Mit ihrem Hauch feiner Säure erinnert Inspiration Himbeere an den herrlichen Duft von frisch zubereitetem Himbeer-Coulis.

KOMBINATIONEN

PISTAZIE

KEKS

MARZIPAN

LITSCHI

HIBISKUS

PAPRIKA

ZITRONE

Inspiration Mandel

Inspiration Mandel ist das erste Valrhona-Produkt, das im Rahmen eines gemeinsamen Entwicklungsprojekts entstanden ist: Es wurde in Zusammenarbeit mit Valrhona-Kunden und einem auf das Pressen von Mandeln spezialisierten Lieferanten geschaffen. Bei der Einführung wurde Inspiration auf der SIRHA 2017 mit dem Grand Prix de l'Innovation - dem Innovationspreis - ausgezeichnet.

14029

SENSORISCHES PROFIL

HAUPTPROFIL: NÜSSE

UNTERGEORDNETE NOTE: MANDEL

Die sanften und süßen Noten von frischen Mandeln in Inspiration Mandel nehmen uns mit auf einen Spaziergang durch die Mandelplantagen an einem schönen Sommertag.

KOMBINATIONEN

KUMQUAT

ROTE JOHANNISBEERE

PUFFREIS

KAFFEE

GUÉRANDE-SALZ

BERGPFEFFER

Inspiration Passionsfrucht

Süß und köstlich mit einer säuerlichen Note. Die Passionsfrucht erinnert an die Sonne der tropischen Länder, aus denen sie stammt. Valrhona hat ihren besonderen Geschmack mit dieser einzigartigen Kreation für alle zugänglich gemacht.

15390

SENSORISCHES PROFIL

HAUPTPROFIL: TROPISCHE FRÜCHTE

UNTERGEORDNETE NOTE: SÄUERLICH

Die tropischen und fein-säuerlichen Noten von Inspiration Passionsfrucht lassen uns von der Frische eines Passionsfrucht-Sorbets unter der Sommersonne träumen.

KOMBINATIONEN

EXOTISCHE FRÜCHTE

VOLLMILCHSCHOKOLADE

MINZE

MARZIPAN

NUSSIGES PRALINÉ

SZECHUANPFEFFER

SAFRAN

Inspiration Erdbeere

Mit dieser neuen Fruchtkuvertüre erfindet Valrhona den Genuss neu und fängt die intensiven Aromen und die Süße der Erdbeere ein.

1123231

SENSORISCHES PROFIL

HAUPTPROFIL: KONFITFRÜCHTE

UNTERGEORDNETE NOTE: ERDBEERE

Die Konfitürennoten von Inspiration Erdbeere erinnern an die freudige Erwartung, mit der wir den Löffel in den Konfitürentopf eintauchen.

KOMBINATIONEN

KOKOSNUSS

ZITRONE

GEWÜRZE

NOUGAT

ORANGENBLÜTE

EISENKRAUT

MINZE

Inspiration Yuzu

Diese kleine goldgelbe Zitrusfrucht, ein Klassiker der asiatischen Gastronomie, sorgt in den renommiertesten Küchen für ein köstlich exotisches und zitroniges Aroma. Valrhona verstärkt ihren säuerlich-frischen Geschmack mit dieser aromatischen Kreation.

19998

SENSORISCHES PROFIL

HAUPTPROFIL: ZITRUSFRÜCHTE

UNTERGEORDNETE NOTE: YUZU

Inspiration Yuzu verkörpert auf wunderbare Weise die Sanftheit und feine Bitterkeit der japanischen Zitrusfrucht Yuzu und erinnert an die Strahlen der aufgehenden Sonne.

KOMBINATIONEN

TIMUT-PFEFFER

AROMATISCHE KRÄUTER

JASMINTEE

BALSAMICO

ZITRUSFRÜCHTE

KAFFEE

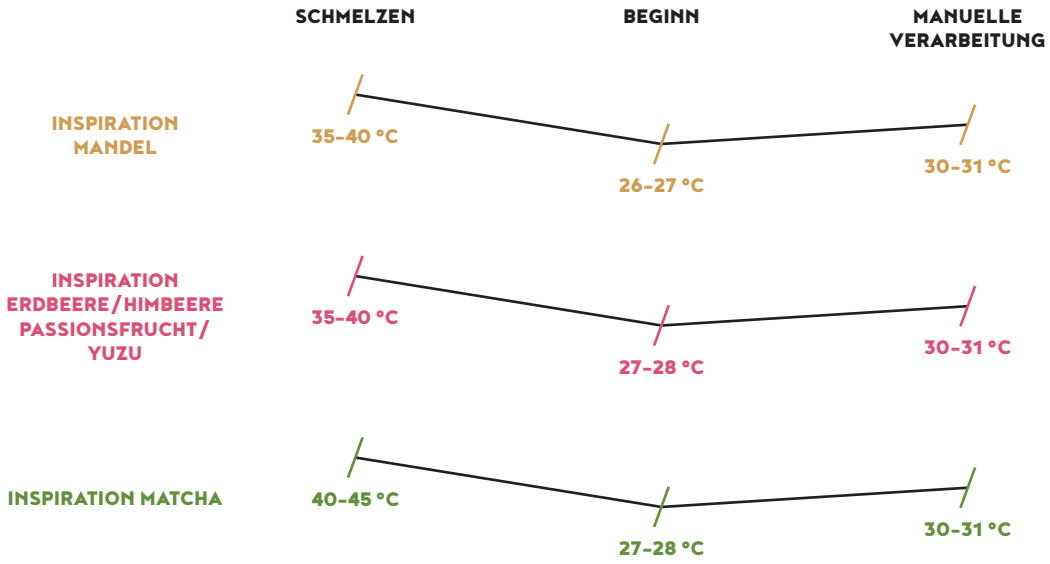
EXOTISCHE FRÜCHTE

Die verschiedenen Temperierkurven je nach Kuvertüre

Die Kuvertüren können neben Kakaobutter auch andere Fette enthalten, z. B. Milchfett oder Nussfett wie bei Inspiration Mandel.

Diese Fette verändern die Kristallisation der Kakaobutter, da sie einen niedrigeren Schmelzbereich haben.

Die stabilen Kristalle der Kakaobutter bilden sich dann bei einer niedrigeren Temperatur, die Temperierkurven sind somit anders.



Hierbei handelt es sich um den Temperaturverlauf während der manuellen Temperierung. Für eine Temperierung mit professionellen Maschinen können Sie sich gerne an den technischen Support der École Valrhona wenden.

Makka-Kuchen

EIN ORIGINAL-REZEPT DER

École Valrhona

MARMORKUCHENTEIG INSPIRATION MATCHA

360 g	Eigelb
470 g	Zucker
340 g	Mehl T550
8 g	Backpulver
250 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
390 g	**INSPIRATION MATCHA**
85 g	**Valrhona Geklärte flüssige Butter**
1903 g	Gesamtgewicht

Eigelb und Zucker gut miteinander vermischen.
Zugleich das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter die Mischung heben.
Die erste Zubereitung und die flüssige Sahne zusammen verrühren.
Zuletzt die zuvor geschmolzene Kuvertüre Inspiration Matcha mit der flüssigen Butter unterrühren.

MARMORKUCHENTEIG MIT CONFECTION

360 g	Eigelb
490 g	Zucker
325 g	Mehl T550
70 g	**Kakaopulver**
8 g	Backpulver
275 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
230 g	**SCHOKOLADE CONFECTION ECUADOR 80 %**
145 g	**Valrhona Geklärte flüssige Butter**
1903 g	Gesamtgewicht

Eigelb und Zucker gut miteinander vermischen.
Zugleich das Mehl mit dem Kakaopulver und dem Backpulver sieben und unter die Mischung heben.
Die erste Zubereitung und die flüssige Sahne zusammen verrühren.
Zum Schluss die geschmolzene Schokolade Confection mit der flüssigen Butter unterrühren.

MEHLBUTTER FÜR KASTENKUCHEN

320 g	Tourierbutter 84 %
80 g	Mehl T405
400 g	Gesamtgewicht

Die weiche Butter mit dem Mehl vermengen.

ANRICHTEN

500 g	Weiche Butter

Die beiden Kuchenteige herstellen. Mehlbutter herstellen und mit einem Pinsel in die Kastenformen streichen.
Jede Form mit beiden Kuchenteigen füllen (je 150 g), dabei regelmäßig den Teig wechseln.
Einen Streifen weiche Butter auf die Kuchen geben, damit sie beim Backen schön aufgehen.
Bei 155 °C für etwa 35 Minuten backen.

Valrhona: Flüssige Butter (49062), Kakaopulver (159), Schokolade Confection Ecuador (46175)

Framéa

EIN ORIGINAL-REZEPT DER

École Valrhona

CHOCOMEL INSPIRATION HIMBEERE

80 g	**INSPIRATION HIMBEERE**
70 g	Glukose DE60
150 g	Gesamtgewicht

Inspiration Himbeere schmelzen und den Glukosesirup bei 40 °C dazugeben.
Vermischen und zwischen zwei Schokoladenfolien in einem 10-mm-Backrahmen ausstreichen.
Mehrere Stunden lang bei 16–18 °C kristallisieren lassen.

MATCHA-NOUGAT

120 g	Mineralwasser
300 g	Zucker
70 g	Glukose DE35/40
140 g	Lavendelhonig
100 g	Invertzucker
55 g	Eiweiß
10 g	Zucker
245 g	**INSPIRATION MATCHA**
140 g	Rohe sizilianische Pistazien
70 g	Kürbiskerne
70 g	Getrocknete Cranberrys
1 320 g	Gesamtgewicht

Das Wasser mit der ersten Menge Zucker aufkochen und den Glukosesirup hinzufügen.
Wenn der Zucker 120 °C heiß ist, den Honig und den Invertzucker erwärmen. Auf 122 °C erhitzen.
Zugleich das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und dann die Honig-Invertzucker-Mischung in einem dünnen Strahl auf den Eischnee gießen.
Wenn der Sirup 170 °C erreicht, ebenfalls in einem dünnen Strahl in die Rührschüssel gießen. Den Schneebesen durch den Flachrührer ersetzen.
Die geschmolzene Kuvertüre Inspiration Matcha dazugeben und dann kurz mit den Nüssen, Kernen und Trockenfrüchten vermischen.
Die Masse auf eine Silikonbackmatte geben und mit der Hand vermengen.

ANRICHTEN

2 Blätter Esspapier

Chocomel Inspiration Himbeere zubereiten und zwischen zwei Schokoladenfolien zu einem Rechteck von 16 × 16 cm verteilen, mindestens 6 Stunden bei 16–18 °C kristallisieren lassen.
Das Nougat mit Inspiration Matcha herstellen, auf einer Silikonbackmatte vermengen, um die Temperatur auf 40–45 °C zu senken, und zwischen zwei Silikonbackmatten zu einem Rechteck von 32 × 16 cm ausrollen. Chocomel in die Mitte legen und die Nougat-Ränder darüberschlagen.
Das Nougat in drei Touren jeweils zur Hälfte umschlagen.
Nougat in einem 4 cm hohen Rahmen mit 16 × 16 cm auf das Esspapier geben.
Zum Schluss glatt streichen und das zweite Blatt Esspapier darauflegen.
Über Nacht bei 16–18 °C abkühlen lassen.
7,5 cm breite Streifen zuschneiden und diese in 1,5 cm lange Stücke teilen.
Jedes Stück einzeln verpacken und vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

Valrhona: Inspiration Himbeere (1123234), Inspiration Matcha (45614)

Matcha Verde

EIN ORIGINAL-REZEPT DER

École Valrhona

GURKEN-KOKOSNUSS-SORBET

135 g	Gurkensaft
60 g	Zucker
35 g	Glukosepulver DE33
25 g	Dextrose
2 g	Profiber Stab 5
250 g	Kokosnusscreme 100 %
507 g	Gesamtgewicht

Die Gurke in der Zentrifuge entsaften.
Bei 30 °C die verschiedenen Zuckersorten hinzufügen (Zucker, Glukosepulver und Dextrose).
Den Stabilisator mit einem Teil des ursprünglichen Zuckers (etwa 10 %) mischen und bei 45 °C hinzufügen.
Alles zusammen bei 85 °C 2 Minuten lang pasteurisieren und anschließend schnell auf 4 °C abkühlen.
Sirup und Kokosnusscreme mischen, mixen.
Die Mischung mindestens 4 Stunden reifen lassen.
Bei -6 bis -10 °C in der Eismaschine mischen und aufdrehen.
Im Gefrierschrank bei -18 °C lagern.

PFLANZLICHE CREMEUX INSPIRATION MANDEL

650 g	Haferdrink
25 g	Kartoffelstärke
40 g	Glukose DE60
285 g	**INSPIRATION MATCHA**
1 000 g	Gesamtgewicht

Einen kleinen Teil des Pflanzendrinks mit der Kartoffelstärke kalt vermischen, beiseitestellen.
Den Rest des Pflanzendrinks mit der Glukose DE 60 aufkochen.
Einen Teil davon auf die Mischung aus Pflanzendrink und Speisestärke gießen.
Alles in das Kochgefäß geben und aufkochen.
Die heiße Mischung nach und nach in die Kuvertüre geben.
So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Idealerweise 12 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

GRÜNER OBST-GEMÜSE-SAFT

310 g	Gurkensaft
155 g	Granny-Smith-Apfelsaft
25 g	Estragon-Essig
6 g	Frische Minze
2 g	Reines Xanthan-Gummi
498 g	Gesamtgewicht

Gurken und Äpfel in der Zentrifuge entsaften und den Saft filtern.
Den Essig dazugeben.
Die Minze fein hacken, dann mit dem Saft mixen und das Xanthan-Gummi hinzufügen.
Mixen, ohne Luftblasen einzuarbeiten.

GURKEN-CHUTNEY

360 g	Gurken
5 g	Frische Minze
5 g	Limettenschale
40 g	Estragon-Essig
95 g	Grüner Obst-Gemüse-Saft
505 g	Gesamtgewicht

Die Gurke schälen und in kleine Würfel schneiden.
Minze fein hacken und dann mit den Gurken mischen.
Limettenschale, Essig und den grünen Obst-Gemüse-Saft dazugeben.

SPRITZMASSE INSPIRATION MATCHA

100 g	**INSPIRATION MATCHA**
50 g	**Kakaobutter**
150 g	Gesamtgewicht

Die Zutaten miteinander verschmelzen.
Vor der Verwendung passieren.

 Valrhona: Inspiration Matcha (45614), Kakaobutter (160)

Nach Belieben INSPIRATION MATCHA

ZUBEREITUNG

Das Gurken-Kokos-Sorbet herstellen und dann in einem PacoJet-Becher im Gefrierschrank aufbewahren.
Pflanzliche Cremeux Inspiration Matcha zubereiten und mindestens 12 Stunden bei 4 °C kristallisieren lassen.
Den grünen Obst-Gemüse-Saft und das Gurken-Chutney zubereiten und beides kalt stellen.

DEKORIEREN

Die vorkristallisierte Kuvertüre Inspiration Matcha mithilfe einer PVC-Rolle zwischen zwei Schokoladenfolien verteilen.
Vor der vollständigen Kristallisation mehrere feine Wellenformen in verschiedenen Größen zuschneiden.
Ein Dessert besteht aus 5 Schichten (die Dekors können auch zwischen einem Blatt Schokoladenfolie und einer Transferfolie mit dem Logo hergestellt werden).
Zwischen zwei Blechen in einer Kühlkammer für Schokolade bei 16 °C und 65 % Luftfeuchtigkeit kristallisieren lassen.
Die Dekors mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen und dann bei 45 °C mit Inspiration Matcha besprühen.

ANRICHTEN

Das Sorbet pacossieren, in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben und im Gefrierschrank aufbewahren.
Das Dessert schichten: Die größten Dekors als Basis des Desserts verwenden und mit den kleinsten Dekors abschließen.
Die Cremeux mithilfe eines Spritzbeutels mit glatter 6-mm-Tülle auf den Teller spritzen, dabei die Silhouette des ersten Inspiration-Matcha-Dekors nachzeichnen.
Das Innere dieser Schicht mit Gurken-Chutney füllen.
Ein zweites Dekor darüberlegen und die Cremeux auf den Rand des Dekors spritzen. Mit Sorbet füllen.
Ein drittes Dekor auflegen und wieder die Cremeux auf den Rand des Dekors spritzen. Mit Chutney füllen.
Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis das Dessert fünf Schichten hat. Auf das letzte Schokodekor etwas Chutney geben.
Dazu den grünen Obst-Gemüse-Saft servieren.

Für 6 Desserts mit einem Ø von 16 cm

Dessert Orientalischer Traum

EIN ORIGINAL-REZEPT DER

École Valrhona

SCHAUMIGE GANACHE-CREME INSPIRATION MATCHA

95 g	Wasser	Das Wasser mit der Glukose.
20 g	Glukose DE35/40	Die heiße Mischung nach und nach in die zerlassene Matcha-Kuvertüre geben.
215 g	**INSPIRATION MATCHA**	So schnell wie möglich alles mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
320 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	Die kalte Sahne unterrühren.
650 g	Gesamtgewicht	Erneut mixen. In den Kühlschrank stellen und kristallisieren lassen, idealerweise eine Nacht lang. Aufschlagen.

KNUSPERMASSE MIT ÉCLAT D'OR UND INSPIRATION MATCHA

260 g	**INSPIRATION MATCHA**	Die temperierte Kuvertüre Inspiration Matcha mit Éclat d'Or mischen.
215 g	**Éclat d'Or**	
475 g	Gesamtgewicht	

MANDARINEN-BERGAMOTTEN-CONFIT

425 g	Püree Ciaculli-Mandarine 100 %	Die Fruchtpürees gemeinsam erhitzen und bei 40 °C die erste Portion Zucker hinzufügen, der zuvor mit dem Pektin vermischt wurde. Die zweite Portion Zucker dazugeben und aufkochen lassen.
155 g	Püree Fantastico- & Femminello-Bergamotte 100 %	
60 g	Zucker	
15 g	Pektin NH	
195 g	Zucker	
850 g	Gesamtgewicht	

ORANGEN-EXPRESSBISKUIT

205 g	Blanchierte gemahlene Mandeln aus Kalifornien	Die gemahlenen Mandeln, den Zucker, die Maisstärke und das Backpulver, die allesamt zuvor gesiebt wurden, miteinander vermischen.
105 g	Zucker	Milch, Eier, Salz und Orangenschale dazugeben und verrühren.
20 g	Maisstärke	Sofort verwenden oder bei 4 °C im Kühlschrank aufbewahren.
2 g	Backpulver	
145 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch	
155 g	Ei	
1 g	Salz	
20 g	Geriebene Orangenschalen	
653 g	Gesamtgewicht	

LEICHTE OPALYS-MOUSSE MIT SZECHUANPFEFFER

315 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch	Die Milch aufkochen und den Szechuanpfeffer etwa 30 Minuten darin ziehen lassen.
18 g	Szechuanpfeffer	Durch ein Sieb passieren und bei Bedarf das Gewicht der aromatisierten Milch auf die im Rezept vorgesehene Menge korrigieren.
9 g	Pulvergelatine 220 Bloom	Die Milch erhitzen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
45 g	Wasser zum Einweichen	Mit einem Teigschaber emulgieren und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen.
400 g	**SCHOKOLADE OPALYS 33 %**	So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
420 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	Die Temperatur der Basismischung überprüfen (26–28 °C) und die schaumig geschlagene Sahne nach und nach vorsichtig unterheben. Sofort verwenden und einfrieren.
1 207 g	Gesamtgewicht	

NEUTRALER SPRITZGUSS ABSOLU 5 %

475 g	**Überguss Absolu Cristal**	Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser zum Kochen bringen.
25 g	Mineralwasser	Sofort im Anschluss mit einer Spritzpistole bei etwa 80 °C aufsprühen.
500 g	Gesamtgewicht	

Valrhona: Inspiration Matcha (45614), Éclat d'Or (14592), Schokolade Opalys 33 % (44155), Überguss Absolu Cristal (5010)

5 Orangen
5 Zitronen
5 Pink Grapefruits

ZUBEREITUNG

Die schaumige Ganache-Creme Inspiration Matcha und das Mandarinen-Bergamotten-Confit herstellen und kalt stellen.
Den Orangen-Expressbiskuit zubereiten und je 100 g in Silikon-Backformen mit 16 cm Durchmesser geben. Bei 160 °C etwa 12 Minuten lang backen. Einfrieren. Die Knuspermasse mit Eclat d'Or und Inspiration Matcha zubereiten und jeweils 75 g in Ringformen mit 14 cm Durchmesser geben. Leicht andrücken und kalt stellen.

ANRICHTEN

Das Mandarinen-Bergamotten-Confit mit einem Schneebesen verrühren, um eine geschmeidige Textur zu erhalten, je 130 g Confit auf jeden Biskuitboden geben, gleichmäßig darauf verteilen und einfrieren.
Backringe mit einem Durchmesser von 16 cm mit Tortenrandfolie auskleiden. Mit einem Spritzbeutel mit glatter 12-mm-Tülle gleichmäßige Punkte aus schaumiger Ganache-Creme Inspiration Matcha rundherum aufspritzen (siehe Foto).
Den eingefrorenen Biskuitboden (mit der Confit-Seite nach unten) in den Backring legen. Einfrieren.
Die leichte Opalys-Mousse mit Szechuanpfeffer zubereiten, die Mousse leicht eindicken lassen und dann 180 g auf jedes Dessert gießen.
Die Knuspermasse darauf platzieren, falls erforderlich glatt streichen und einfrieren.

FERTIGSTELLEN

Grapefruits, Zitronen und Orangen filetieren. Die Filets harmonisch in der Mitte des Desserts anordnen.
Das gesamte Dessert mittels Spritzpistole mit dem neutralen Überguss Absolu besprühen.
Mithilfe vorkristallisierter Kuvertüre Inspiration Matcha Punkte auf einen Streifen Schokoladenfolie geben und mit Matcha-Teepulver bestreuen.
Einen zweiten Streifen Schokoladenfolie auflegen, leicht andrücken und dann wölben. Kristallisieren lassen.
Das Dessert mit dem Schokodekor und dem Logo des Hauses verzieren.

Agatha

EIN ORIGINAL-REZEPT DER

École Valrhona

PFLANZLICHER MÜRBETEIG

140 g	Gemahlene Mandeln
140 g	Brauner Zucker
120 g	Reismehl
1,8 g	Fleur de Sel
110 g	Kokosöl
30 g	Mineralwasser
541,8 g	Gesamtgewicht

Gemahlene Mandeln, braunen Zucker, Reismehl und Fleur de Sel miteinander vermischen.
Das Kokosöl bei etwa 40 °C schmelzen und das Wasser bei 40 °C hinzufügen.
Alles vermischen.

PFLANZLICHE CREMEUX INSPIRATION MANDEL

8 g	Zucker
5 g	Pektin X58
330 g	Mandeldrink
210 g	**INSPIRATION MANDEL**
553 g	Gesamtgewicht

Zucker und Pektin vermischen. Den Mandeldrink erwärmen. Mithilfe eines Schneebesens die Mischung aus Zucker und Pektin unterrühren und das Ganze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
Heiße Flüssigkeit nach und nach in die teilweise geschmolzene Inspiration-Fruchtkuvertüre gießen und dabei kräftig rühren.
So schnell wie möglich alles mixen, um die Emulsion fertigzustellen.

OLIVENÖL-SORBET

250 g	Wasser
50 g	Zucker
30 g	Glukosepulver DE33
20 g	Dextrose
46 g	Inulin heiß
2 g	Profiber Stab 5
56 g	Zitronensaft
0,5 g	Geriebene Zitronenschale
45 g	Olivenöl
499,5 g	Gesamtgewicht

Das Wasser auf 40 °C erhitzen, die Zuckersorten, das Inulin und den Stabilisator hinzugeben und aufkochen.
Den Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale hinzugeben.
Die Mischung auf 4 °C abkühlen lassen.
Alles mindestens 4 Stunden ruhen lassen.
Mixen und dabei das Olivenöl hinzugeben. Anschließend abseihen und aufdrehen. Bei -18 °C lagern.

EINGELEGTE KIRSCHEN

210 g	Kirschen
24 g	Zitronensaft
70 g	Olivenöl
304 g	Gesamtgewicht

Die Kirschen schneiden und mit Zitronensaft und Olivenöl bedecken.

KIRSCH-DUFTNESSEL-CONFIT

240 g	Kirschfruchtmark
120 g	Tiefgefrorene Sauerkirschen
60 g	Glukose DE38/40
60 g	Zucker
6 g	Pektin NH
16 g	Duftnessel
502 g	Gesamtgewicht

Die Hälfte des Fruchtmarks und die Kirschen mit der Glukose auf 40 °C erhitzen.
Den zuvor mit dem Pektin NH und den feinen Duftnessel-Streifen vermischten Zucker hinzugeben.
Aufkochen, abseihen, das übrige Fruchtmark hinzugeben und kalt stellen.

ANRICHTEN

Nach Belieben	**INSPIRATION MANDEL**
Nach Belieben	Ganze Kirschen

Mürbeteig zwischen 2 Blättern Schokoladenfolie 2 mm dick ausrollen. Einfrieren und anschließend 10-cm-Ringe mit einem 6-cm-Kreis in der Mitte ausstechen. Jeweils in 2 Teile (¾ + ¼) schneiden. Bei 150 °C backen. Vorkristallisierte Kuvertüre Inspiration Mandel zwischen 2 Blättern Schokoladenfolie verstreichen und Ringe in Größe der Mürbeteigringe ausstechen. Einige Ringe in zwei, andere in drei Teile schneiden. Mithilfe eines Spritzbeutels mit 12-mm-Tülle Cremeux-Streifen bogenförmig (3/4-Kreise mit je 40 g) anrichten. Das Kirschen-Confit zwischen die 9 und 6 cm großen Kreise (ca. 30 g) gießen. Beiseitestellen und jeden Ring in zwei Teile (2/3 + 1/3) schneiden. Das restliche Confit mit 20 % des Zitronensafts pürieren und abseihen. Mithilfe einer Schablone den Teller mit dem pürierten Confit verzieren. Großen Mürbeteig-Ring, einen Cremeux-Streifen und einen Confit-Streifen auf den Teller setzen. Zweiten Mürbeteigteil und einen Inspiration-Mandel-Ring daraufsetzen. Anschließend den Rest der Cremeux und des Confits hinzufügen. Abschließend Dekors, eingelegte Kirschen, unblanchierte Mandelsplitter, Duftnessel-Blätter und einen Nocken Sorbet (ca. 10 g) anrichten.

Pyra

EIN ORIGINAL-REZEPT DER

École Valrhona

MANDEL-MÜRBETEIG

470 g	Weizenmehl mittlerer Type
180 g	Puderzucker
60 g	Extrafein gemahlene, blanchierte Mandeln
4 g	Fleur de Sel
240 g	Tourierbutter 84 %
100 g	Ei
1 054 g	Gesamtgewicht

Trockene Zutaten mit den Fingerspitzen mit den kalten Butterwürfeln verkneten.
Sobald die Masse keine Stücke mehr aufweist, die kalten Eier hinzufügen.
Aufhören, sobald ein homogener Teig entstanden ist.
Kalt stellen oder sofort ausrollen.
Bei 150 °C im Ofen backen.

SCHAUMIGES HIMBEER-PRALINÉ

375 g	**Haselnuss-Praliné 66 %, nussig**
125 g	**INSPIRATION HIMBEERE**
500 g	Gesamtgewicht

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Praliné vermischen.
Auf 24 °C abkühlen lassen.
Gießen und bei 16 °C mindestens 6 Stunden kristallisieren lassen.
Die Masse mit dem Rührgerät mit Rührblatt schaumig schlagen, 25–26 °C nicht überschreiten.

SCHAUMIGES PASSIONSFRUCHT-PRALINÉ

375 g	**Haselnuss-Praliné 66 %, nussig**
125 g	**INSPIRATION PASSIONSFRUCHT**
500 g	Gesamtgewicht

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Praliné vermischen.
Auf 24 °C abkühlen lassen.
Gießen und bei 16 °C mindestens 6 Stunden kristallisieren lassen.
Die Masse mit dem Rührgerät mit Rührblatt schaumig schlagen, 25–26 °C nicht überschreiten.

SCHAUMIGES YUZU-PRALINÉ

375 g	**Haselnuss-Praliné 66 %, nussig**
125 g	**INSPIRATION YUZU**
500 g	Gesamtgewicht

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Praliné vermischen.
Auf 24 °C abkühlen lassen.
Gießen und bei 16 °C mindestens 6 Stunden kristallisieren lassen.
Die Masse mit dem Rührgerät mit Rührblatt schaumig schlagen, 25–26 °C nicht überschreiten.

ANRICHTEN

100 g	**INSPIRATION PASSIONSFRUCHT**
100 g	**INSPIRATION HIMBEERE**
120 g	**ÉQUATORIALE LACTÉE 35 %**

Röhren mit einem Durchmesser von 12 mm mit vorkristallisierter Schokolade ausgießen. Nach der Kristallisation die gewünschte Länge mit einem Messer zuschneiden, dessen Klinge zuvor erhitzt wurde. Das Oberteil in Form eines Stifts ausschneiden. Den Mürbeteig, die Pralinés und das Dekor zubereiten.
Mürbeteigtaler in 5 verschiedenen Größen (8 cm, 7 cm, 6 cm, 5 cm, 4 cm) ausschneiden und die Mitte mit einer 10-mm-Tülle ausstechen. Bei 150 °C rund 20 Minuten backen.
Die Pralinés aufschlagen, dann mithilfe eines Spritzbeutels mit 8-mm-Tülle eine Spirale auf die Mürbeteigtaler setzen und mit einem anderen Taler bedecken.
Kristallisieren lassen.
Kuvertüretaler unterschiedlicher Größe sowie ein Schokoladenrohr mit einem Durchmesser herstellen, der etwas kleiner ist als das Loch in der Mitte.

Valrhona: Haselnuss-Praliné 66 %, nussig (7531), Inspiration Himbeere (1123234), Inspiration Passionsfrucht (15390), Inspiration Yuzu (19998), Équatoriale Lactée 35 % (4662)

Die Grundrezepte

Inspiration

ENGLISCHE MOUSSE INTENSE INSPIRATION MANDEL

ENGLISCHE CREME GRUNDREZEPT FÜR MOUSSE INSPIRATION MANDEL

385 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
80 g	Glukosesirup DE60
80 g	Eigelb

Die Milch mit der Glukose zum Kochen bringen und über das Eigelb gießen. Alles bei 82–84 °C eindicken lassen, durch ein Spitzsieb passieren und sofort verwenden oder schnell abkühlen und beiseitestellen.

ENGLISCHE MOUSSE INTENSE INSPIRATION MANDEL

500 g	Englische Creme Grundrezept
775 g	**INSPIRATION MANDEL**
4 g	Pulvergelatine 220 BLOOM
20 g	Wasser zum Einweichen
850 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

Die für das Rezept erforderliche Menge warme Englische Creme abwiegen.
Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
Mit einem Teigschaber kräftig umrühren und dabei nach und nach in die teilweise zerlassene Kuvertüre gießen.
So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um die Emulsion fertigzustellen.

Die Temperatur überprüfen (30–32 °C) und die schaumig geschlagene Sahne nach und nach vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben. Sofort verwenden und einfrieren.

INSPIRATION-BAISER-MOUSSE

ITALIENISCHES BAISER

35 g	Eiweiß
50 g	Zucker
20 g	Wasser

Den Zucker mit dem Wasser bei 121 °C kochen.
Auf den Eischnee geben und zu einer Baisermasse aufschlagen.

MOUSSE

	INSPIRATION ERDBEERE	INSPIRATION PASSIONSFRUCHT	INSPIRATION HIMBEERE	INSPIRATION YUZU
Italienisches Baiser	100 g	100 g	100 g	100 g
Fruchtmark	300 g	300 g	300 g	300 g
Pulvergelatine 220 BLOOM	8 g	7 g	8 g	7 g
Wasser zum Einweichen	40 g	35 g	40 g	35 g
INSPIRATION	150 g	170 g	140 g	170 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	150 g	150 g	150 g	150 g

Italienisches Baiser herstellen und bei mittlerer Geschwindigkeit abkühlen lassen.
Das Fruchtmark erwärmen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
Das heiße Fruchtmark nach und nach auf die zerlassene Kuvertüre gießen.
So schnell wie möglich alles mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
Sobald die Mischung 35–40 °C erreicht hat, die italienische Baisermasse unterheben und mit der schaumig aufgeschlagenen Sahne abrunden.
Sofort gießen. Einfrieren.

Die Grundrezepte

Inspiration

LEICHTE MOUSSE INSPIRATION MATCHA

STÄRKEMISCHUNG MIT WASSER FÜR INSPIRATION MATCHA

500 g	Wasser
25 g	Kartoffelstärke

Das Wasser leicht erwärmen, einen kleinen Teil davon abnehmen und mit der Speisestärke verrühren.
Alles in das Kochgefäß geben und aufkochen.

LEICHTE SCHOKOLADENMOUSSE INSPIRATION MATCHA

500 g	Stärkemischung mit Wasser für Inspiration Matcha
12 g	Pulvergelatine 220 Bloom
60 g	Wasser zum Einweichen
380 g	**INSPIRATION MATCHA**
590 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

Die große Menge Wasser erhitzen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
Nach und nach die heiße Stärkemischung auf die teilweise geschmolzene Kuvertüre Inspiration Matcha gießen.
So schnell wie möglich alles mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
Bei einer Temperatur von 30 °C in die schaumig geschlagene Sahne gießen.
Sofort gießen. Einfrieren.

LEICHTE MOUSSE INSPIRATION MANDEL

	INSPIRATION ERDBEERE	INSPIRATION PASSIONSFRUCHT	INSPIRATION HIMBEERE	INSPIRATION YUZU
Fruchtmark	500 g	500 g	500 g	500 g
Pulvergelatine 220 BLOOM	11 g	12 g	11 g	12 g
Wasser zum Einweichen	55 g	60 g	55 g	60 g
INSPIRATION	320 g	375 g	290 g	380 g
Ultrahocherhitzte Sahne	590 g	590 g	590 g	590 g

Das Fruchtmark erwärmen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
Das heiße Fruchtmark nach und nach auf die zerlassene Kuvertüre gießen.
So schnell wie möglich alles mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
Bei einer Temperatur von 35–40 °C in die schaumig geschlagene Sahne gießen.
Sofort gießen. Einfrieren.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME INTENSE INSPIRATION MANDEL

STÄRKEMISCHUNG INSPIRATION MANDEL

1080 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
32 g	Kartoffelstärke

Ein wenig kalte Milch mit Kartoffelstärke vermischen.
Beiseitestellen.
Den Rest der Milch auf 85–90 °C erhitzen.
Einen Teil der heißen Milch auf die Milch-Stärke-Mischung geben.
Alles in das Kochgefäß geben und aufkochen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME INTENSE INSPIRATION MANDEL

1000 g	Stärkemischung
12 g	Pulvergelatine 220 BLOOM
60 g	Wasser zum Einweichen
830 g	**INSPIRATION MANDEL**
600 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

Die für das Rezept erforderliche Menge heiße Stärkemischung abwiegen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen. Mit einem Teigschaber kräftig umrühren und dabei nach und nach in die teilweise zerlassene Kuvertüre gießen.
Die kalte Sahne unterrühren.
Erneut mixen.
Idealerweise 12 Stunden bei 4 °C im Kühlschrank kristallisieren lassen.
So aufschlagen, dass eine Textur entsteht, die sich mit dem Spritzbeutel oder dem Teigschaber verarbeiten lässt.

Die Grundrezepte

Inspiration

SCHAUMIGE GANACHE-CREME INSPIRATION FRUCHT UND MATCHA

	INSPIRATION ERDBEERE	INSPIRATION PASSIONSFRUCHT	INSPIRATION HIMBEERE	INSPIRATION YUZU	INSPIRATION MATCHA
Fruchtmark	450 g	450 g	450 g	-	-
Wasser	-	-	-	450 g	450 g
Glukose DE60	50 g	50 g	50 g	50 g	100 g
Invertzucker	50 g	50 g	50 g	50 g	-
INSPIRATION	**1 050 g**	**1 290 g**	**1000 g**	**1 290 g**	**1000 g**
Kakaobutter	-	50 g	-	50 g	-
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g

Das Fruchtmark/Wasser mit der Glukose auf ca. 80 °C erhitzen, dann den Invertzucker* hinzufügen.
Nach und nach auf die zerlassene Kuvertüre und die geschmolzene Kakaobutter* gießen. So schnell wie möglich alles mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
Die kalte Sahne unterrühren. Erneut mixen. Idealerweise 12 Stunden bei 4 °C im Kühlschrank kristallisieren lassen.
So aufschlagen, dass eine Textur entsteht, die sich mit dem Spritzbeutel oder dem Teigschaber verarbeiten lässt.

**Sofern im Rezept vorhanden.*

GANACHE FÜR RAHMENZUBEREITUNGEN INSPIRATION MANDEL

530 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
80 g Glukose DE 60
900 g INSPIRATION MANDEL

Die Sahne mit dem Glukosesirup auf 60–65° erhitzen.
Die Hälfte davon auf die teilweise geschmolzene Kuvertüre gießen.
Mithilfe eines Teigschabers vermengen, den Rest der Sahne hinzufügen und vermischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Bei 32–33 °C in den Rahmen gießen.
Bei 16–18 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 55–65 % 24 bis 48 Stunden lang kristallisieren lassen.

GANACHE FÜR RAHMENZUBEREITUNGEN INSPIRATION MATCHA

400 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
100 g Wasser
75 g Glukose DE60
900 g INSPIRATION MATCHA
75 g Tourierbutter 84 %

Sahne und Wasser mit Glukose auf 60–65 °C erhitzen, die Hälfte davon über die teilweise geschmolzene Kuvertüre Inspiration Matcha gießen.
Mithilfe eines Teigschabers vermengen, den Rest der Flüssigkeit hinzufügen und mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
Wenn die Ganache eine Temperatur von 35–40 °C erreicht hat, die temperierten Butterwürfel (etwa 18 °C) hinzufügen und erneut mixen.
Ganache bei einer Temperatur von 30–32 °C ausgießen.
Bei 16–18 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 55–65 % 24 bis 48 Stunden lang kristallisieren lassen.

GANACHE FÜR GEFORMTE PRALINEN MIT INSPIRATION FRUCHT

	INSPIRATION ERDBEERE	INSPIRATION PASSIONSFRUCHT	INSPIRATION HIMBEERE	INSPIRATION YUZU
Fruchtmark	300 g	300 g	300 g	300 g
Zucker	500 g	500 g	500 g	500 g
Glukose DE 35/40	50 g	50 g	50 g	50 g
INSPIRATION	**300 g**	**300 g**	**280 g**	**300 g**
Fruchtmark*	100 g	-	100 g	-

Die große Menge Fruchtmark, den Zucker und die Glukose bei 104 °C kochen.
Den Garvorgang beenden und auf 75–80 °C abkühlen lassen.
Die heiße Mischung nach und nach in die zerlassene Kuvertüre geben.
So schnell wie möglich alles mixen, um die Emulsion fertigzustellen.

**Die kleine Menge Fruchtmark hinzufügen. Mixen*

Die Grundrezepte

Inspiration

DESSERT-GANACHE INSPIRATION FRUCHT

	INSPIRATION ERDBEERE	INSPIRATION PASSIONSFRUCHT	INSPIRATION HIMBEERE	INSPIRATION YUZU
Ultrahocherhitzte Vollmilch	360 g	225 g	360 g	225 g
Invertzucker	60 g	20 g	60 g	20 g
INSPIRATION	**580 g**	**755 g**	**580 g**	**755 g**

Milch und Invertzucker erhitzen.
Die Mischung nach und nach auf die geschmolzene Kuvertüre gießen.
So schnell wie möglich alles mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
Beiseitestellen.

GANACHE INTENSE FÜR DESSERTS UND TARTES INSPIRATION MANDEL ODER MATCHA

	INSPIRATION MATCHA	INSPIRATION MANDEL
Ultrahocherhitzte Vollmilch	300 g	300 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	200 g	200 g
Glukose DE60	90 g	-
Zucker	16 g	16 g
Pektin X58	4 g	4 g
INSPIRATION	**370 g**	**600 g**
Kakaobutter	-	60 g

Die Milch, die Sahne und die Glukose auf 40–45 °C erhitzen.
Die Zucker-Pektin-Mischung unterrühren und alles einige Sekunden aufkochen, damit das Pektin richtig aktiviert wird.
Wenn die Grundmischung mit Pektin heiß ist, mit einem Teigschaber emulgieren und dabei nach und nach auf die Kuvertüre und die teilweise geschmolzene Kakaobutter* gießen.
So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Bei 40–45 °C gießen.
Für Tartes und Desserts: mindestens 2 Stunden bei 4 °C im Kühlschrank kristallisieren lassen.

**Sofern im Rezept vorhanden.*

GELEE INSPIRATION MANDEL ODER MATCHA

	INSPIRATION MATCHA	INSPIRATION MANDEL
Ultrahocherhitzte Vollmilch	600 g	600 g
Zucker	40 g	20 g
Pektin X58	6 g	4 g
INSPIRATION	**220 g**	**160 g**

Die Milch auf 40–45 °C erhitzen.
Die Zucker-Pektin-Mischung unterrühren und alles einige Sekunden aufkochen, damit das Pektin richtig aktiviert wird.
Wenn die Milch-Pektin-Mischung heiß ist, mit einem Teigschaber emulgieren und dabei nach und nach auf die teilweise geschmolzene Kuvertüre gießen.
So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Bei 45–50 °C gießen.

Die Grundrezepte

Inspiration

CREMEUX INTENSE INSPIRATION MANDEL ODER MATCHA

ENGLISCHE CREME GRUNDREZEPT MIT EI FÜR CREMEUX INTENSE

570 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
245 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
100 g	Glukose DE60
165 g	Ei
20 g	Zucker

Milch, Sahne und Glukosesirup aufkochen.
Auf die zuvor mit dem Zucker verquirlten (nicht schaumig geschlagenen) Eier gießen.
Alles bei 84 °C kochen und mixen, um eine glatte Textur zu erhalten.
Sofort verwenden oder schnell abkühlen lassen und kalt stellen.

CREMEUX INTENSE

	INSPIRATION MATCHA Gelatine	INSPIRATION MATCHA Gracilia	INSPIRATION MANDEL
Englische Creme Grundrezept mit Ei	1000 g	1000 g	1000 g
Pulvergelatine 220 BLOOM	8 g	-	7,5 g
Wasser zum Einweichen	40 g	-	-
Gracila-Gel	-	4 g	-
INSPIRATION	**350 g**	**350 g**	**550 g**

Der warmen, verrührten Englischen Creme die zuvor eingeweichte Gelatine oder das Gracila-Gel hinzufügen.
Mit einem Teigschaber kräftig umrühren und dabei nach und nach in die teilweise zerlassene Kuvertüre gießen.
So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Idealerweise 12 Stunden bei 4 °C im Kühlschrank kristallisieren lassen.

CREMEUX INSPIRATION FRUCHT

	INSPIRATION ERDBEERE	INSPIRATION PASSIONSFRUCHT	INSPIRATION HIMBEERE	INSPIRATION YUZU
Fruchtmark	200 g	200 g	200 g	200 g
Glukose DE 38/40	10 g	10 g	10 g	10 g
Pulvergelatine 220 BLOOM	6 g	6 g	6 g	6 g
Wasser zum Einweichen	30 g	30 g	30 g	30 g
INSPIRATION	**270 g**	**310 g**	**260 g**	**310 g**
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	400 g	400 g	400 g	400 g

Das Fruchtmark mit der Glukose auf etwa 80 °C erhitzen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzugeben.
Die Mischung nach und nach auf die geschmolzene Kuvertüre gießen.
So schnell wie möglich alles mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
Die kalte Sahne unterrühren. Erneut mixen.
Idealerweise 12 Stunden bei 4 °C im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Die Grundrezepte

Pflanzenbasierte Rezepte

PFLANZLICHE SCHAUMIGE GANACHE-CREME INSPIRATION MATCHA

PROTEINHALTIGE STÄRKEMISCHUNG FÜR PFLANZLICHE SCHAUMIGE GANACHE-CREME INSPIRATION MATCHA

500 g	Wasser
20 g	Kartoffelstärke
6 g	Potatowhip Cold

Das Wasser in einem Topf abwiegen und die zuvor mit dem Kartoffelprotein gemischte Kartoffelstärke hinzugeben.
Fünf Minuten quellen lassen und dann auf 80 °C erhitzen.
Sofort verwenden.

PFLANZLICHE SCHAUMIGE GANACHE-CREME INSPIRATION MATCHA

510 g	Proteinhaltige Stärkemischung
360 g	**INSPIRATION MATCHA**
110 g	Kakaobutter

Die proteinhaltige Stärkemischung für pflanzliche schaumige Ganache-Creme herstellen.
Die heiße Mischung nach und nach über die teilweise geschmolzene Kuvertüre Inspiration Matcha und die teilweise zerlassene Kakaobutter gießen. So schnell wie möglich alles mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
Kalt stellen und idealerweise 12 Stunden kristallisieren lassen.
So aufschlagen, dass eine Textur entsteht, die sich mit dem Spritzbeutel oder dem Teigschaber verarbeiten lässt.

PFLANZLICHE MOUSSE INSPIRATION MATCHA

PFLANZLICHE STÄRKEMISCHUNG GRUNDREZEPT

370 g	Haferdrink
38 g	Glukose DE60
14 g	Maisstärke

Den Haferdrink mit dem Glukosesirup erhitzen.
Bei 30 °C die Maisstärke hinzufügen und auf 95 °C erhitzen.

EIWEISSERSATZ ZUM AUFSCHÄUMEN

14 g	Potatowhip Cold
18 g	Gelcrem kalt
1,8 g	Konjak
425 g	Wasser zum Einweichen

Kartoffelprotein mit Gelcrem kalt und Konjak vermischen.
Das Wasser hinzufügen und die Masse lange mixen, damit sich alles gut verbindet.
Mindestens 6 Stunden quellen lassen.

PFLANZLICHE MOUSSE INSPIRATION MATCHA

400 g	Pflanzliche Stärkemischung
480 g	**INSPIRATION MATCHA**
440 g	Eiweißersatz zum Aufschäumen

Die Stärkemischung zubereiten. Über die teilweise geschmolzene Kuvertüre Inspiration Matcha gießen.
Mit einem Stabmixer mixen, um gut zu emulgieren. Zugleich den Eiweißersatz aufschlagen.
Wenn die Basis-Ganache 29–30 °C hat, den Eiweißersatz vorsichtig unterrühren.
Die Mousse vor dem Einfrieren mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

PFLANZLICHE CREMEUX INSPIRATION MANDEL

250 g	Haferdrink
10 g	Kartoffelstärke
15 g	Glukose DE60
110 g	**INSPIRATION MATCHA**

Einen kleinen Teil des Pflanzendrinks mit der Kartoffelstärke kalt vermischen, beiseitestellen.
Den Rest des Pflanzendrinks und die Glukose auf 30 °C erhitzen und dann die Pflanzendrink-Stärke-Mischung hinzufügen.
Aufkochen. Die heiße Mischung nach und nach in die zerlassene Kuvertüre geben.
So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Kalt stellen und idealerweise 12 Stunden kristallisieren lassen.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN WENDEN SIE SICH BITTE AN DIE ÉCOLE VALRHONA UND BESUCHEN SIE DEN WORKSHOP „PFLANZENBASIERTE PATISSERIE NACH DER ÉCOLE“.

Datenblatt

PRODUKT	INSPIRATION MATCHA	INSPIRATION HIMBEERE	INSPIRATION MANDEL	INSPIRATION PASSIONS-FRUCHT	INSPIRATION ERDBEERE	INSPIRATION YUZU
FRUCHT	Matcha	Himbeere	Mandeln	Passionsfrucht	Erdbeere	Yuzu
ARTIKELNUMMER	45614	1123234	14029	15390	1123231	19998
CODE FÜR WARENPROBEN	54519	20069	14674	17318	17316	20068
ZUSAMMENSETZUNG	Kakaobutter 35 % Grüner Tee 8,1 % Zucker 56 % Fett 35 %	Kakaobutter 35,9 % Himbeerpulver 11,5 % Zucker 52 % Fett 36 %	Kakaobutter 30,5 % Mandeln 30,6 % Zucker 38 % Fett 39 %	Kakaobutter 32,8 % Passionsfruchtsaft 17,3 % Zucker 49,3 % Fett 33 %	Kakaobutter 37,9 % Erdbeere 14,2 % Zucker 47 % Fett 39 %	Kakaobutter 34 % Yuzusaft 2,4 % Zucker 55 % Fett 38 %
MHD	10 Monate	10 Monate	14 Monate	10 Monate	10 Monate	10 Monate
VERPACKUNG	Bohnen im 3-kg-Beutel	Chips im 3-kg-Beutel	Bohnen im 3-kg-Beutel	Bohnen im 3-kg-Beutel	Chips im 3-kg-Beutel	Bohnen im 3-kg-Beutel
ÜBERZUG	—	—	●	—	—	—
FORMEN	●	●	●	●	●	●
TAFELN	●	●	●	●	●	●
MOUSSES	●	●	●	●	●	●
CREMEUX GANACHES	●	●	●	●	●	●
EIS SORBETS	—	—	●	—	—	—

● Empfohlene Verwendung — Nicht empfohlene Verwendung

Verwendungshinweise

Damit Ihre mit den Produkten der **Inspiration-Reihe** hergestellten **Kreationen qualitativ** einwandfrei sind und **köstlich** schmecken, ist es unerlässlich, einige einfache Regeln zu befolgen, die für alle Produkte der Reihe gelten.

OPTIMALE LAGERUNG

Lagern Sie die Beutel mit den Bohnen immer an einem lichtgeschützten und trockenen Ort und in lichtundurchlässigen, gut versiegelten Verpackungen. Die ideale Temperatur variiert leicht je nach Zutat: Bevorzugen Sie 16-18 °C für Matcha und Mandel und 18-20 °C für Inspiration-Produkte mit Frucht.

Denken Sie daran, die angebrochenen Verpackungen gut zu verschließen, damit die Frische und Qualität der Produkte erhalten bleibt.

STRAHLENDE FARBE UND PERFEKTE TEXTUR

Wenn Sie Figuren gießen wollen, stellen Sie Ihre Kreationen so kurz wie möglich vor dem Datum her, an dem sie zum Verkauf angeboten werden sollen, um **eine leuchtende Farbe** und **eine perfekte Textur** zu gewährleisten.

Bei den Inspiration-Produkten mit Frucht achten Sie bitte darauf, dass Sie während des Schmelzens ständig rühren, damit die Textur gleichmäßig ist. Halten Sie sich genau an die für jedes Produkt angegebene Temperierkurve, damit Ihre Kreationen **glänzen** und **stabil** sind.

OPTIMALE AUFBEWAHRUNG

Bevorzugen Sie eine Produktion möglichst kurz vor dem Verkaufsdatum, damit das Verkostungserlebnis der Endverbraucher mindestens eine Woche lang optimal ist. Wir empfehlen eine Haltbarkeit von bis zu 4 Wochen, davon 3 Wochen im Geschäft.

Sorgen Sie für einen **guten Lagerumschlag** und achten Sie darauf, die **Lagerbedingungen** für jede Zutat einzuhalten, insbesondere bei den empfindlicheren Kreationen auf Mandel- und Fruchtbasis.

DANK DIESER TIPPS KÖNNEN SIE DIE SCHÖNE FARBE, DIE OPTIMALE TEXTUR UND DEN INTENSIVEN GESCHMACK ALL IHRER INSPIRATION-KREATIONEN BEWAHREN UND ERMÖGLICHEN BEI JEDER VERKOSTUNG EIN GELUNGENES GOURMET-ERLEBNIS.

Inspiration Matcha

EIN VERVOLLKOMMNETER GESCHMACK, DER EMOTIONEN OFFENBART

Verlassen Sie die ausgetretenen Pfade des pflanzenbasierten Genusses und eröffnen Sie neue sensorische Erfahrungen. Valrhona hat die höchste Qualitätsstufe von Matcha-Tee ausgewählt, um einen unverfälschten und authentischen Geschmack zu gewährleisten. Inspiration Matcha vereint pflanzliche und bittere Noten mit leichteren Röst- und Umami-Noten.

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA - 26600 TAIN L'HERMITAGE - FRANKREICH TEL.: +33 (0)4 75 07 90 90 - FAX: +33 (0)4 75 08 05 17 **WWW.VALRHONA.COM**
KUNDENSERVICE: SCVALRHONA@VALRHONA.FR +49 785 162 73001

VALRHONA 2025 - DE 54750 - LIVRET GAMME INSPIRATION DE - Konzeption/Umsetzung: Studio Elco - Fotonachweise: STUDIO B/David BONNIER - Foto AGATHA: Ginko Photographie - Jean-Bernard Lassara - Foto PYRA: Philippe Barret - Jeglicher Nachdruck Verboten, alle Rechte vorbehalten.