



Inspiration

UNE PALETTE À EXPLORER,
DES ÉMOTIONS INÉDITES À RÉVÉLER

Inspiration

Avec Inspiration, affranchissez-vous des codes de la gourmandise fruitée & végétale : un nouveau champ des possibles à explorer, pour créer des expériences sensorielles inédites.

La nouveauté Inspiration Matcha rejoint la gamme de 5 couvertures de fruits, qui concentre tout le savoir-faire de Valrhona, pour **des goûts intenses et des couleurs 100% naturelles**.

Inspiration s'utilise comme une couverture de chocolat pour des créations facilitées et infinies.

Naturelle

De goût et de couleur 100% naturels, chaque référence révèle la richesse authentique de ses ingrédients, sans arôme artificiel ni conservateur. Élaborée avec soin par les experts de notre équipe R&D, cette gamme incarne notre engagement pour des **goûts purs et authentiques**.

Intense

Une palette de couleurs profondes et de saveurs intenses conçue pour éveiller les sens. Chaque dégustation offre une **expérience unique**, intense et mémorable.

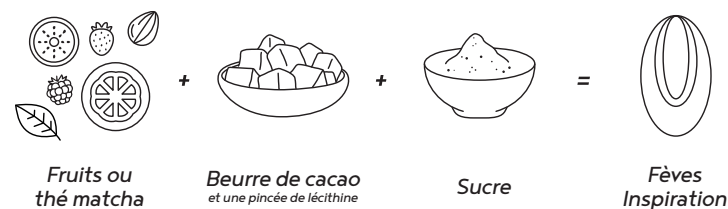
Inédite

Grâce à une prouesse technique, la texture croquante et fondante du beurre de cacao s'allie à l'intensité gustative et colorée des fruits et du thé. **Cette gamme s'utilise comme une couverture de chocolat** tout en possédant ses propres courbes de tempérage.

Creative

Des créations qui racontent une histoire, une saison, une émotion. Cette gamme met à l'honneur la créativité et s'affranchit des codes classiques pour offrir **des couleurs et des goûts inattendus**, qui surprennent et restent en mémoire.

Élaboré à partir de fruits frais déshydratés et de feuilles matcha de toute première qualité, Inspiration révèle **des couleurs et des goûts intenses**. L'alliance avec le beurre de cacao offre la texture unique d'une couverture, **signature d'un savoir-faire d'exception**. Derrière une recette d'apparence simple se cache une innovation audacieuse, née de véritables défis techniques. Inspiration ne contient ni colorant, ni arôme.



LE VERT S'INVITE DANS LA GAMME AVEC LE LANCEMENT D'INSPIRATION MATCHA !

Nouveau goût, nouvelle couleur : Inspiration Matcha réinvente les codes du végétal. L'alliance parfaite entre **intensité et finesse**. Révélez toute la **richesse du matcha** sous une nouvelle forme.

Grâce à un sourcing précis et de grande qualité auprès de notre fournisseur japonais, le thé vert matcha First Class utilisé permet d'obtenir un profil sensoriel complexe et singulier, Inspiration Matcha mêle des **notes végétales et amères** à des **notes plus légères, torréfiées et umami**.



Les différents niveaux de qualité de thé matcha

Eco	Standard	Premium	First Class
☞	☞☞	☞☞☞	☞☞☞☞

Valrhona a sélectionné le plus haut niveau de qualité de feuille de thé matcha pour **un goût préservé et authentique**. Sa poudre d'un vert prairie révèle douceur et complexité, riche en arômes et saveurs. Ses qualités uniques proviennent des feuilles récoltées lors de la première cueillette de printemps.

Le processus de formulation nous a permis d'ajuster le dosage en matcha afin que le produit puisse être dégusté pur, mais qu'il se révèle également en application.

LA PÂTISSERIE VÉGÉTALE : UNE NOUVELLE SOURCE DE CRÉATIVITÉ

La pâtisserie végétale est synonyme de nouveaux ingrédients, nouvelles recettes, nouvelles techniques pâtissières. Elle permet d'apporter des solutions à tous ceux qui souhaitent réaliser des préparations végétales sans pour autant renoncer au goût ni à la texture. En combinant des saveurs franches, des couleurs naturelles à la gourmandise, **la pâtisserie végétale s'affirme comme un terrain d'expression créatif**.

Bien plus qu'une expérience de saveurs, la pâtisserie végétale s'accorde aux exigences de multiples modes de vie et enchante les épicuriens en quête d'équilibre et de sens. Les matières grasses d'origine végétale offrent une délicatesse bénéfique au corps et un geste précieux pour la planète.



Inspiration Matcha

Soigneusement choisi par nos experts, ce matcha d'exception apporte à la gamme Inspiration une intensité aromatique et une couleur éclatante.



45614

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

Inspiration Framboise

Reine des fruits rouges, la framboise est iconique en pâtisserie pour son goût sucré-acidulé. Valrhona a capturé l'intensité de sa saveur et de sa couleur rose vif dans cette création unique.



1123234

PROFIL SENSORIEL

PROFIL MAJEUR : **FRUITS CONFITURÉS**

NOTE MINEURE : **FRAMBOISE**

Inspiration Framboise, avec sa pointe d'acidité, évoque le parfum réjouissant du coulis de framboises juste cuit.

ASSOCIATIONS



PISTACHE



BISCUIT



PÂTE D'AMANDES



LITCHI



HIBISCUS



POIVRON



CITRON

Inspiration Amande

Inspiration Amande est le premier produit créé en codéveloppement chez Valrhona : il est né d'une collaboration avec des clients Valrhona et un fournisseur spécialisé dans le pressage d'amandes. Lors de son lancement, Inspiration obtient le Grand Prix de l'Innovation au SIRHA 2017.



14029

PROFIL SENSORIEL

PROFIL MAJEUR : **FRUITS SECS**

NOTE MINEURE : **AMANDE DOUCE**

Les notes douces et sucrées d'amande fraîche d'Inspiration Amande nous emmènent en promenade dans les champs d'amandiers par une belle journée d'été.

ASSOCIATIONS



KUMQUAT



GROSEILLE



RIZ SOUFFLÉ



CAFÉ



SEL DE GUÉRANDE



POIVRE DES CIMES

Inspiration Passion

Sucré, gourmand avec une touche acidulée, le fruit de la passion évoque le soleil des pays tropicaux dont il est originaire. Valrhona a rendu sa saveur rare accessible à tous avec cette création unique.



15390

PROFIL SENSORIEL

PROFIL MAJEUR : **FRUITS TROPICAUX**

NOTE MINEURE : **ACIDULÉ**

Les notes tropicales et acidulées d'Inspiration Passion font rêver à la fraîcheur d'un sorbet passion sous le soleil d'été.

ASSOCIATIONS



FRUITS EXOTIQUES



CHOCOLAT AU LAIT



MENTHE



PÂTE D'AMANDES



PRALINÉ FRUITÉ



POIVRE DE SICHUAN



SAFRAN

Inspiration Fraise

Avec cette nouvelle couverture de fruits Valrhona réinvente la gourmandise en capturant toute l'intensité et la douceur de la fraise.



1123231

PROFIL SENSORIEL

PROFIL MAJEUR : **FRUITS CONFITURÉS**

NOTE MINEURE : **FRAISE**

Les notes confiturées d'Inspiration Fraise rappellent la joie de plonger sa cuillère dans le pot de confiture.

ASSOCIATIONS



NOIX DE COCO



CITRON



ÉPICES



NOUGAT



FLEUR
D'ORANGER



VERVEINE



MENTHE

Inspiration Yuzu

Ce trésor d'agrumes, ce petit fruit jaune d'or, classique de la gastronomie asiatique, apporte un délicieux parfum exotique et zesté aux plus grandes tables. Valrhona exalte son goût acidulé et frais avec cette création intense.



19998

PROFIL SENSORIEL

PROFIL MAJEUR : **AGRUMES**

NOTE MINEURE : **YUZU**

Inspiration Yuzu exprime à merveille la douceur et l'amertume du yuzu, agrume emblématique du Japon, éblouissant comme les rayons du soleil levant.

ASSOCIATIONS



POIVRE
DE TIMUT



PLANTES
AROMATIQUES



THÉ JASHIN



BALSAMIQUE



AGRUMES



CAFÉ



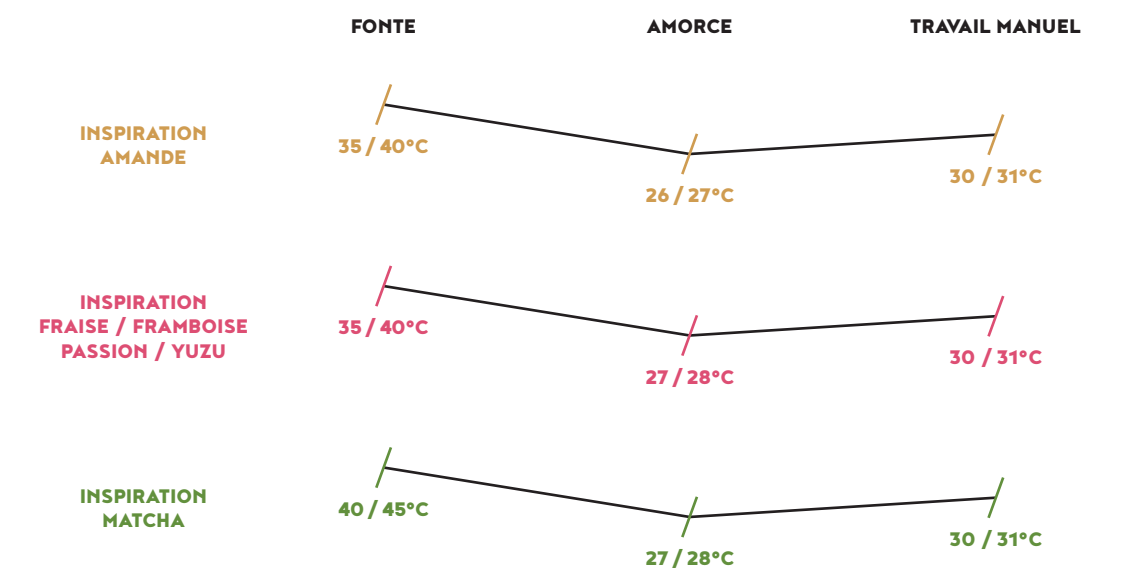
FRUITS
EXOTIQUES

Les différentes courbes de tempérage selon les couvertures

Les couvertures peuvent contenir d'autres matières grasses que le beurre de cacao comme des matières grasses laitières ou des matières grasses de fruits secs comme pour Inspiration Amande.

Ces matières grasses modifient la cristallisation du beurre de cacao, car elles ont des plages de fusion plus basses.

Les cristaux stables du beurre de cacao se forment alors à une température plus faible, les courbes de tempérage sont donc différentes.



Il s'agit ici de courbes de tempérage manuel. Pour un tempérage avec machines professionnelles, n'hésitez pas à contacter l'assistance technique de l'École Valrhona.





Recette calculée pour 12 pièces

Cake Makka

UNE RECETTE ORIGINALE DE

l'École Valrhona



APPAREIL CAKE MARBRÉ INSPIRATION MATCHA

360 g	Jaunes d'œufs	Mélanger ensemble les jaunes et le sucre semoule.
470 g	Sucre semoule	En parallèle, tamiser la farine avec la levure chimique et les ajouter au mélange.
340 g	Farine T55	Mélanger ensemble la première préparation et la crème liquide.
8 g	Levure chimique	Finir par incorporer l'Inspiration Matcha préalablement fondu avec le beurre liquide.
250 g	Crème UHT 35%	
390 g	INSPIRATION MATCHA	
85 g	Beurre liquide clarifié Valrhona	
1903 g	Poids total	

APPAREIL CAKE MARBRÉ CONFECTION

360 g	Jaunes d'œufs	Mélanger ensemble les jaunes et le sucre semoule.
490 g	Sucre semoule	En parallèle tamiser la farine avec le cacao poudre et la levure chimique et les ajouter au mélange.
325 g	Farine T55	Mélanger ensemble la première préparation et la crème liquide.
70 g	Cacao poudre	Finir par incorporer le chocolat Confection fondu avec le beurre liquide.
8 g	Levure chimique	
275 g	Crème UHT 35%	
230 g	CHOCOLAT CONFECTION ÉQUATEUR 80%	
145 g	Beurre liquide clarifié Valrhona	
1903 g	Poids total	

BEURRE MANIÉ CAKE

320 g	Beurre sec 84%	Mélanger le beurre pommade avec la farine.
80 g	Farine T45	
400 g	Poids total	

MONTAGE

500 g	Beurre en pommade
-------	-------------------

Réaliser les deux appareils à cake. Réaliser le beurre manié et appliquer au pinceau dans les moules à cake. Dresser 150 g des deux appareils à cake en changeant de poche régulièrement dans chaque moule. Dresser un trait de beurre pommade sur le dessus des cakes pour aider au développement du cake au four. Cuire à 155°C pendant environ 35 minutes.



Recette calculée pour 20 pièces

Framéea

UNE RECETTE ORIGINALE DE

l'École Valrhona



CHOCOMEL INSPIRATION FRAMBOISE

80 g	INSPIRATION FRAMBOISE	Fondre l'Inspiration Framboise et ajouter le sirop de glucose fondu à 40°C.
70 g	Glucose DE60	Mélanger et étaler entre deux feuilles guitare dans un cadre de 10 mm.
150 g	Poids total	Laisser cristalliser plusieurs heures à 16/18 °C.

NOUGAT MATCHA

120 g	Eau minérale	Porter à ébullition l'eau avec la première quantité de sucre et ajouter le sirop de glucose.
300 g	Sucre semoule	Quand le sucre est à 120°C, commencer à faire chauffer le miel et le sucre inverti. Cuire jusqu'à 122°C.
70 g	Glucose DE35/40	Parallèlement, foisonner les blancs d'œufs avec le sucre semoule puis verser la casserole de miel et sucre inverti en petit filet sur les blancs montés.
140 g	Miel de lavande	Quand le sirop atteint 170°C, le verser aussi en petit filet dans le batteur. Enlever le fouet pour mettre la feuille.
100 g	Sucre inverti	Ajouter l'Inspiration Matcha fondue puis mélanger brièvement avec les fruits secs.
55 g	Blancs d'œufs	Terminer le mélange à la main sur une feuille siliconée.
10 g	Sucre semoule	
245 g	INSPIRATION MATCHA	
140 g	Pistache de Sicile brute	
70 g	Graines de courges	
70 g	Cranberry séchées	
1320 g	Poids total	

MONTAGE

2 Feuilles azyme

Réaliser le chocomel Inspiration Framboise et l'étaler en rectangle 16x16 cm entre deux feuilles guitare et laisser cristalliser minimum 6 heures à 16/18°C. Réaliser le nougat Inspiration Matcha, le travailler sur tapis silicone pour baisser sa température à 40/45°C et l'étaler entre deux tapis siliconés en rectangle de 32x16 cm. Déposer au centre le chocomel et enfermer avec le nougat. Donner trois tours tout en repliant le nougat en deux à chaque fois. Déposer le nougat sur une feuille azyme dans un cadre 16x16 cm et 4 cm de hauteur. Terminer par égaliser et déposer par-dessus une deuxième feuille azyme. Laisser refroidir une nuit à 16/18 °C. Découper des bandes de 7,5 cm, puis des tronçons de 1,5 cm. Emballer chaque tronçon et conserver à l'abri de l'humidité.



Matcha Verde

UNE RECETTE ORIGINALE DE

l'École Valrhona



SORBET CONCOMBRE/COCO

135 g	Jus de concombre	Centrifuger le concombre et chauffer le jus.
60 g	Sucre semoule	À 30°C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et dextrose).
35 g	Glucose en poudre DE33	À 45°C, ajouter le stabilisant mélangé à une partie du sucre initial (environ 10%).
25 g	Dextrose	Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à + 4°C.
2 g	Profiber Stab 5	Mélanger le sirop et la crème de noix de coco, mixer.
250 g	Crème de noix de coco 100%	Laisser maturer le mix au minimum 4 heures.
507 g	Poids total	Mixer et turbiner entre -6°C et -10°C.
		Stocker au congélateur à -18°C.

CRÉMEUX VÉGÉTAL INSPIRATION MATCHA

650 g	Boisson à base d'avoine	Mélanger à froid une petite partie de la boisson végétale avec la fécule de pomme de terre, réserver.
25 g	Fécule de pommes de terre	Chauffer le reste de la boisson végétale et le glucose DE 60 à frémissement.
40 g	Glucose DE60	Verser une partie sur le mélange boisson végétale / fécule.
285 g	INSPIRATION MATCHA	Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.
1000 g	Poids total	Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture.
		Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
		Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12h.

JUS DE FRUITS/LÉGUMES VERT

310 g	Jus de concombre	Centrifuger les concombres et les pommes, puis filtrer les jus.
155 g	Jus de pomme Granny Smith	Ajouter le vinaigre.
25 g	Vinaigre d'estragon	Hacher finement la menthe puis mixer avec les jus et ajouter la gomme de xanthane.
6 g	Menthe fraîche	Mixer sans incorporer de bulles d'air.
2 g	Xanthane gomme pure	
498 g	Poids total	

CHUTNEY DE CONCOMBRES

360 g	Concombres	Éplucher le concombre puis tailler en brunoise.
5 g	Menthe fraîche	Hacher finement la menthe puis mélanger aux concombres.
5 g	Zestes de citron vert	Ajouter les zestes, le vinaigre et le jus de fruits/légumes vert.
40 g	Vinaigre d'estragon	
95 g	Jus de fruits/légumes vert	
505 g	Poids total	

APPAREIL À PULVÉRISER INSPIRATION MATCHA

100 g	INSPIRATION MATCHA	Fondre ensemble les ingrédients.
50 g	Beurre de cacao	Chinoiser avant utilisation.
150 g	Poids total	



QS INSPIRATION MATCHA

MISE EN PLACE

Réaliser le sorbet concombre/coco puis réserver en bol à PacoJet au congélateur. Réaliser le crémeux végétal Inspiration Matcha puis laisser cristalliser minimum 12h à 4°C. Préparer le jus de fruits/légumes vert et le chutney de concombre puis réserver au réfrigérateur.

DÉCORS

Étaler la couverture Inspiration Matcha pré-cristallisée entre deux feuilles guitare à l'aide d'un tube en PVC. Avant complète cristallisation, détailler de fines formes de vagues de plusieurs tailles différentes. Il y a 5 étages pour un dessert (vous pouvez aussi réaliser des décors entre une feuille guitare et une feuille logotée). Laisser cristalliser entre deux plaques en chambre à chocolat à 16°C et 65% d'hy-grométrie. Placer les décors minimum 30 minutes au réfrigérateur puis pulvériser l'appareil Inspiration Matcha à 45°C.

DRESSAGE

Pacosser le sorbet et placer en poche sans douille puis réserver au congélateur. Commencer par réaliser le montage : utiliser les décors les plus grands pour la base du dessert pour finir par les décors les plus petits. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 6 mm, dresser le crémeux de la forme du premier décor Inspiration Matcha, sur l'assiette. Garnir l'intérieur de cet étage de chutney de concombres. Placer un deuxième décor au-dessus et dresser le crémeux sur les bords du décor. Garnir de sorbet. Placer un troisième décor au-dessus et dresser le crémeux sur les bords du décor. Garnir de chutney. Répéter l'opération pour faire un dessert de 5 étages et terminer par du chutney apparent sur le dernier décor. Servir le jus de fruits/légumes vert sur le côté.

Entremets Rêve d'Orient

UNE RECETTE ORIGINALE DE

l'École Valrhona



GANACHE MONTÉE INSPIRATION MATCHA

95 g	Eau	Chauffer l'eau avec le glucose.
20 g	Glucose DE35/40	Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture Matcha fondue.
215 g	INSPIRATION MATCHA	Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
320 g	Crème UHT 35%	Ajouter la crème froide.
650 g	Poids total	Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Foisonner.

CROUSTILLANT ÉCLAT D'OR INSPIRATION MATCHA

260 g	INSPIRATION MATCHA	Mélanger l'Inspiration Matcha tempérée avec l'Éclat d'Or.
215 g	Éclat d'or	
475 g	Poids total	

CONFIT MANDARINE BERGAMOTE

425 g	Mandaraine Ciaculli en purée 100%	Chauffer ensemble les purées de fruit et à 40 °C ajouter la première partie de sucre préalablement mélangée à la pectine.
155 g	Bergamote Fantastico et Femminello en purée 100%	Ajouter la deuxième partie de sucre et porter à ébullition.
60 g	Sucre semoule	
15 g	Pectine NH	
195 g	Sucre semoule	
850 g	Poids total	

BISCUIT EXPRESS ORANGE

205 g	Amande blanchie poudre Californie	Mélanger la poudre d'amande, le sucre semoule, l'amidon de maïs et la levure chimique préalablement tamisés.
105 g	Sucre semoule	Ajouter le lait, les œufs, le sel et les zestes d'orange puis mélanger.
20 g	Amidon de maïs	Utiliser aussitôt ou réserver au réfrigérateur à 4 °C.
2 g	Levure chimique	
145 g	Lait entier UHT	
155 g	Œufs entiers	
1 g	Sel fin	
20 g	Zestes d'orange	
653 g	Poids total	

MOUSSE ALLÉGÉE OPALYS AU POIVRE DE SICHUAN

315 g	Lait entier UHT	Porter le lait à ébullition puis infuser le poivre de Sichuan environ 30 minutes.
18 g	Poivre de Sichuan	Chinoiser et corriger le poids de lait infusé pour la recette.
9 g	Gélatine poudre 220 Bloom	Chauffer le lait et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
45 g	Eau d'hydratation	Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
400 g	CHOCOLAT OPALYS 33%	Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
420 g	Crème UHT 35%	Vérifier la température de cette base (26 / 28°C)et incorporer progressivement la crème montée mousseuse délicatement.
1207 g	Poids total	Utiliser aussitôt et surgeler.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER NEUTRE 5%

475 g	Nappage Absolu Cristal	Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.
25 g	Eau minérale	Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.
500 g	Poids total	

5 pce/s Orange(s)
5 pce/s Citron jaune
5 pce/s Pamplemousse rose

MISE EN PLACE

Réaliser la ganache montée Inspiration Matcha, le confit mandarine-bergamote et réserver au réfrigérateur.
Réaliser le biscuit express orange et peser 100 g dans des moules silicones de 16 cm de diamètre. Cuire à 160 °C environ 12 minutes. Surgeler.
Réaliser le croustillant Eclat d'or Inspiration Matcha, peser directement 75 g dans des cercles de 14 cm, tasser légèrement et réserver au réfrigérateur.

MONTAGE

Mélanger le confit mandarine-bergamote à l'aide d'un fouet afin d'avoir une texture souple, peser 130 g de confit sur chaque biscuit, étaler régulièrement sur la surface et surgeler.
Chemiser les cercles de 16 cm de diamètre avec un rhodoïd, foisonner la ganache montée Inspiration Matcha puis à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse n°12, dresser des points réguliers contre le cercle sur tout le tour (voir photo).
Déposer le biscuit surgelé (coté confit vers le bas). Surgeler.
Réaliser la mousse allégée Opalys au poivre de Sichuan, laisser légèrement la mousse s'épaissir avant de couler directement 180 g par entremets.
Placer le croustillant à hauteur, lisser si nécessaire et surgeler.

FINITION

Préparer des segments d'agrumes avec le pamplemousse, le citron et l'orange.
Positionner au centre de l'entremets, les segments de façon harmonieuse.
À l'aide d'un pistolet, pulvériser de nappage Absolu neutre l'ensemble de l'entremets.
À l'aide de couverture Inspiration Matcha pré-cristallisée, réaliser des points sur une bande de feuille guitare puis saupoudrer de poudre de thé Matcha.
Déposer une deuxième bande de feuille guitare pardessus, presser légèrement puis positionner dans un galbe.
Laisser cristalliser.
Déposer quelques décors sur l'entremets ainsi qu'un logo maison.





Agatha

UNE RECETTE ORIGINALE DE

l'École Valrhona



PÂTE SABLÉE VÉGÉTALE

140 g	Poudre d'amandes	Mélanger la poudre d'amandes, la cassonade, la farine de riz et la fleur de sel. Fondre à environ 40 °C l'huile de coco et ajouter l'eau à 40 °C. Mélanger l'ensemble.
140 g	Cassonade	
120 g	Farine de riz	
1,8 g	Fleur de sel	
110 g	Huile de noix de coco	
30 g	Eau minérale	
541,8 g	Poids total	

CRÉMEUX VÉGÉTAL INSPIRATION AMANDE

8 g	Sucre semoule	Mélanger le sucre et la pectine. Tiédir le lait d'amande. Incorporer à l'aide d'un fouet le mélange sucre-pectine puis porter à ébullition tout en remuant. Verser progressivement le liquide chaud sur la couverture de fruits Inspiration partiellement fondue en frictionnant énergiquement. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
5 g	Pectine X58	
330 g	Lait d'amande	
210 g	INSPIRATION AMANDE	
553 g	Poids total	

SORBET HUILE D'OLIVE

250 g	Eau	Chauffer l'eau à 40 °C, ajouter les sucres, l'inuline et le stabilisateur, puis porter à ébullition. Ajouter le jus de citron et le zeste. Refroidir le mix à 4 °C. Laisser maturer au moins 4 heures. Mixer en ajoutant l'huile d'olive, chinoiser et turbiner. Stocker à -18 °C.
50 g	Sucre semoule	
30 g	Glucose en poudre DE33	
20 g	Dextrose	
46 g	Inuline à chaud	
2 g	Profiber Stab 5	
56 g	Jus de citron jaune	
0,5 g	Zeste de citron jaune	
45 g	Huile d'olive	
499,5 g	Poids total	

CERISES MARINÉES

210 g	Cerises	Couper les cerises puis les recouvrir du jus de citron et de l'huile d'olive.
24 g	Jus de citron jaune	
70 g	Huile d'olive	
304 g	Poids total	

CONFIT CERISE AGASTACHE

240 g	Pulpe de cerises	Chauffer la moitié de la pulpe et les cerises avec le glucose à 40 °C. Ajouter le sucre semoule préalablement mélangé avec la pectine NH et l'agastache ciselée. Porter à ébullition, chinoiser, ajouter le reste de la pulpe et réserver au réfrigérateur.
120 g	Griottes billes congelées	
60 g	Glucose DE38/40	
60 g	Sucre semoule	
6 g	Pectine NH	
16 g	Agastache	
502 g	Poids total	

MONTAGE

QS INSPIRATION AMANDE
QS Cerises entières

Étaler la pâte sablée entre 2 feuilles guitare à 2 mm d'épaisseur. Congeler puis détailler des anneaux de 10 cm ajourés au centre par un cercle de 6 cm. Couper ensuite en 3/4 - 1/4. Cuire à 150 °C. Étaler de l'Inspiration Amande précristallisé entre 2 feuilles guitare puis détailler des anneaux de la même taille que la pâte sablée. Couper certains anneaux en deux et d'autres en trois. À l'aide d'une poche munie d'une douille de 12 mm de diamètre dresser des tubes de crémeux de 40 g environ en arc de cercle (3/4 d'un anneau). Couler le confit de cerises entre des cercles de 9 et 6 cm (environ 30 g). Réserver puis couper chaque anneau en 2/3 - 1/3. Récupérer le reste de confit et ajouter 20% de jus de citron, mixer puis chinoiser. À l'aide d'un chablon décorer l'assiette avec le confit mixé. Déposer le grand anneau de pâte sablée puis un tube de crémeux et un tube de confit. Placer la deuxième pâte sablée et un anneau de couverture de fruits Inspiration Amande. Ajouter ensuite le reste de crémeux et de confit. Terminer l'assiette avec des décors, des cerises marinées, des éclats d'amandes brutes, des feuilles d'Agastache et une quenelle de sorbet (environ 10g).



Pyra

UNE RECETTE ORIGINALE DE

l'École Valrhona



PÂTE SABLÉE AMANDE

470 g	Farine de blé Tradition Française	Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids. Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt. Cuire au four à 150 °C.
180 g	Sucre glace	
60 g	Poudre d'amandes blanchies extra fine	
4 g	Fleur de sel	
240 g	Beurre sec 84%	
100 g	Œufs entiers	
1054 g	Poids total	

PRALINÉ FOISONNÉ FRAMBOISE

375 g	Praliné noisette 66% fruité	Fondre la couverture, mélanger au praliné. Tempérer la masse à 24°C. Couler et laisser cristalliser minimum 6 heures à 16°C. Foisonner cette masse au batteur à l'aide de la feuille sans dépasser les 25/26°C.
125 g	INSPIRATION FRAMBOISE	
500 g	Poids total	

PRALINÉ FOISONNÉ PASSION

375 g	Praliné noisette 66% fruité	Fondre la couverture, mélanger au praliné. Tempérer la masse à 24°C. Couler et laisser cristalliser minimum 6 heures à 16°C. Foisonner cette masse au batteur à l'aide de la feuille sans dépasser les 25/26°C.
125 g	INSPIRATION PASSION	
500 g	Poids total	

PRALINÉ FOISONNÉ YUZU

375 g	Praliné noisette 66% fruité	Fondre la couverture, mélanger au praliné. Tempérer la masse à 24°C. Couler et laisser cristalliser minimum 6 heures à 16°C. Foisonner cette masse au batteur à l'aide de la feuille sans dépasser les 25/26°C.
125 g	INSPIRATION YUZU	
500 g	Poids total	

MONTAGE

100 g INSPIRATION PASSION
100 g INSPIRATION FRAMBOISE
120 g ÉQUATORIALE LACTÉE 35%

À l'aide de chocolat pré-cristallisé, mouler des tubes de 12 mm de diamètre. Une fois cristallisé, découper la longueur désirée avec un couteau dont la lame aura été préalablement chauffée. Tailler la partie supérieure en forme de crayon. Préparer la pâte sablée, les pralinés et les décors. Détailler des disques de pâte sablée de 5 tailles différentes (8 cm, 7 cm, 6 cm, 5 cm, 4 cm) puis retirer le centre avec une douille 10 mm. Cuire environ 20 minutes à 150°C. Foisonner les pralinés puis à l'aide d'une poche munie d'une douille de 8 mm de diamètre déposer une spirale sur les disques de pâte sablée et refermer avec un autre disque. Laisser cristalliser. Réaliser des disques de couvertures de différentes tailles et un tube de chocolat d'un diamètre légèrement inférieur au trou du centre.

Les Essentiels

Inspiration

MOUSSE ANGLAISE INTENSE INSPIRATION AMANDE

CRÈME ANGLAISE DE BASE POUR MOUSSE INSPIRATION AMANDE

385 g	Lait entier UHT	Porter à ébullition le lait et le glucose et verser sur les jaunes d'œufs. Cuire le tout à la nappe à 82/84°C,
80 g	Sirop de glucose DE60	passer au chinois étamine et utiliser tout de suite,
80 g	Jaunes d'œufs	ou réserver en refroidissant rapidement.

MOUSSE ANGLAISE INTENSE INSPIRATION AMANDE

500 g	Crème anglaise de base	Peser la quantité de crème anglaise chaude nécessaire pour la recette.
775 g	INSPIRATION AMANDE	Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
4 g	Gélatine poudre 220 BLOOM	Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur la couverture partiellement fondue.
20 g	Eau d'hydratation	Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
850 g	Crème UHT 35%	Vérifier la température (30/32°C) et incorporer progressivement la crème montée mousseuse délicatement à la maryse. Utiliser aussitôt et surgeler.

MOUSSE MERINGUE INSPIRATION

MERINGUE ITALIENNE

35 g	Blancs d'œufs	Cuire le sucre et l'eau à 121°C.
50 g	Sucre semoule	Verser sur les blancs d'œufs moussés et laisser foisonner en meringue.
20 g	Eau	

MOUSSE

	INSPIRATION FRAISE	INSPIRATION PASSION	INSPIRATION FRAMBOISE	INSPIRATION YUZU
Meringue Italienne	100 g	100 g	100 g	100 g
Pulpe de fruit	300 g	300 g	300 g	300 g
Gélatine poudre 220 BLOOM	8 g	7 g	8 g	7 g
Eau d'hydratation	40 g	35 g	40 g	35 g
INSPIRATION	150 g	170 g	140 g	170 g
Crème UHT 35%	150 g	150 g	150 g	150 g

Réaliser la meringue italienne et laisser refroidir à vitesse moyenne.
Chauffer la pulpe et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Verser progressivement la pulpe chaude sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Lorsque le mélange est à 35 / 40°C, incorporer à la meringue italienne et terminer par la crème montée mousseuse.
Couler tout de suite. Surgeler.

Les Essentiels

Inspiration

MOUSSE ALLEGÉE INSPIRATION MATCHA

EMPOIS DE BASE À L'EAU POUR INSPIRATION MATCHA

500 g	Eau	Tiédifier l'eau, en prélever une petite partie et la mélanger à la fécule,
25 g	Fécule de pommes de terre	Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

MOUSSE CHOCOLAT ALLÉGÉE INSPIRATION MATCHA

500 g	Empois de Base à l'eau pour Inspiration Matcha	Chauffer la grande quantité d'eau et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
12 g	Gélatine poudre 220 Bloom	Verser progressivement l'empois chaud sur la couverture Inspiration Matcha partiellement fondue.
60 g	Eau d'hydratation	Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
380 g	INSPIRATION MATCHA	Lorsque le mélange est à 30°C, verser sur la crème montée mousseuse.
590 g	Crème UHT 35%	Couler tout de suite. Surgeler.

MOUSSE ALLÉGÉE INSPIRATION FRUITS

	INSPIRATION FRAISE	INSPIRATION PASSION	INSPIRATION FRAMBOISE	INSPIRATION YUZU
Pulpe de fruit	500 g	500 g	500 g	500 g
Gélatine poudre 220 BLOOM	11 g	12 g	11 g	12 g
Eau d'hydratation	55 g	60 g	55 g	60 g
INSPIRATION	320 g	375 g	290 g	380 g
Crème UHT	590 g	590 g	590 g	590 g

Chauffer la pulpe et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Verser progressivement la pulpe chaude sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Lorsque le mélange est à 35 / 40°C, verser sur la crème montée mousseuse.
Couler tout de suite. Surgeler.

GANACHE MONTÉE INTENSE INSPIRATION AMANDE

EMPOIS DE BASE INSPIRATION AMANDE

1080 g	Lait entier UHT	Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre.
32 g	Fécule de pommes de terre	Réserver.
		Chauffer le reste du lait entre 85°C et 90°C.
		Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait-fécule.
		Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

GANACHE MONTÉE INTENSE INSPIRATION AMANDE

1000 g	Empois de base	Peser la quantité d'empois de base chaud nécessaire pour la recette et ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur la couverture partiellement fondue.
12 g	Gélatine poudre 220 BLOOM	Ajouter la crème froide.
60 g	Eau d'hydratation	Mixer de nouveau.
830 g	INSPIRATION AMANDE	Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4°C.
600 g	Crème UHT 35%	Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.

Les Essentiels

Inspiration

GANACHE MONTÉE INSPARATION FRUITS ET MATCHA

	INSPIRATION FRAISE	INSPIRATION PASSION	INSPIRATION FRAMBOISE	INSPIRATION YUZU	INSPIRATION MATCHA
Pulpe de fruit	450 g	450 g	450 g	-	-
Eau	-	-	-	450 g	450 g
Glucose DE60	50 g	50 g	50 g	50 g	100 g
Sucre inverti	50 g	50 g	50 g	50 g	-
INSPIRATION	1050 g	1290 g	1000 g	1290 g	1000 g
Beurre de cacao	-	50 g	-	50 g	-
Crème UHT 35%	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g

Chauffer la pulpe/eau avec le glucose jusqu'à environ 80°C, ajouter le sucre inverti*.
Verser progressivement sur la couverture fondue et le beurre de cacao*. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème froide. Mixer de nouveau. Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4°C.
Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.

*Si présent dans la recette.

GANACHE À CADRER INSPARATION AMANDE

530 g	Crème UHT 35%	Chauffer la crème avec le sirop de glucose à 60/65°
80 g	Glucose DE 60	Verser la moitié sur la couverture partiellement fondue.
900 g	INSPIRATION AMANDE	Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.
		Couler en cadre à 32/33°C.
		Laisser cristalliser 24 à 48 heures à 16/18°C et entre 55/65% d'hygrométrie.

GANACHE À CADRER INSPARATION MATCHA

400 g	Crème UHT 35%	Chauffer la crème et l'eau avec le glucose à 60/65°C, verser la moitié sur la couverture Inspiration Matcha
100 g	Eau	partiellement fondue.
75 g	Glucose DE60	Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste du liquide et mixer pour parfaire l'émulsion.
900 g	INSPIRATION MATCHA	Quand la température de la ganache est entre 35/40°C, ajouter le beurre tempéré (env.18°C) en dés et mixer de nouveau.
75 g	Beurre sec 84%	Couler la ganache à une température de 30/32°C.
		Laisser cristalliser 24 à 48 heures à 16/18°C et entre 55/65% d'hygrométrie.

GANACHE BONBONS MOULÉS INSPARATION FRUITS

	INSPIRATION FRAISE	INSPIRATION PASSION	INSPIRATION FRAMBOISE	INSPIRATION YUZU
Pulpe de fruit	300 g	300 g	300 g	300 g
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g	500 g
Glucose DE 35/40	50 g	50 g	50 g	50 g
INSPIRATION	300 g	300 g	280 g	300 g
Pulpe de fruit*	100 g	-	100 g	-

Cuire à 104°C la grande quantité de pulpe, le sucre et le glucose.
Stopper la cuisson et laisser retomber la température à 75/80°C.
Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

*Ajouter la petite quantité de pulpe. Mixer

Les Essentiels

Inspiration

GANACHE ENTREMETS INSPARATION FRUITS

	INSPIRATION FRAISE	INSPIRATION PASSION	INSPIRATION FRAMBOISE	INSPIRATION YUZU
Lait entier UHT	360 g	225 g	360 g	225 g
Sucre inverti	60 g	20 g	60 g	20 g
INSPIRATION	580 g	755 g	580 g	755 g

Chauffer le lait et le sucre inverti.
Verser progressivement sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Réserver.

GANACHE INTENSE ENTREMETS ET TARTES INSPARATION AMANDE OU MATCHA

	INSPIRATION MATCHA	INSPIRATION AMANDE
Lait entier UHT	300 g	300 g
Crème UHT 35%	200 g	200 g
Glucose DE60	90 g	-
Sucre semoule	16 g	16 g
Pectine X58	4 g	4 g
INSPIRATION	370 g	600 g
Beurre de cacao	-	60 g

Chauffer le lait, la crème et le glucose* à 40/45 °C.
Incorporer le mélange sucre semoule-pectine et porter le tout à ébullition pendant quelques secondes afin de bien activer la pectine.
Lorsque la base pectinée est chaude, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur la couverture et le beurre de cacao* partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion. Couler à 40/45°C.
Pour les tartes et entremets : laisser cristalliser 2 heures minimum au réfrigérateur à 4°C.

*Si présent dans la recette.

GELÉE INSPARATION INSPARATION AMANDE OU MATCHA

	INSPIRATION MATCHA	INSPIRATION AMANDE
Lait entier UHT	600 g	600 g
Sucre semoule	40 g	20 g
Pectine X58	6 g	4 g
INSPIRATION	220 g	160 g

Chauffer le lait à 40/45°C.
Incorporer le mélange sucre semoule-pectine et porter le tout à ébullition pendant quelques secondes afin de bien activer la pectine.
Lorsque le lait pectiné est chaud, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur la couverture partiellement fondue.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Couler à 45/50°C.

Les Essentiels

Inspiration



Les Essentiels

Recettes végétales

CRÉMEUX INTENSE INSPARATION AMANDE OU MATCHA

CRÈME ANGLAISE AUX ŒUFS DE BASE POUR CRÉMEUX INTENSE

570 g	Lait entier UHT	Porter à ébullition le lait, la crème et le sirop de glucose.
245 g	Crème UHT 35%	Verser sur les œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.
100 g	Glucose DE60	Cuire le tout à 84°C et mixer pour homogénéiser.
165 g	Œufs entiers	Utiliser aussitôt ou refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur.
20 g	Sucre semoule	

CRÉMEUX INTENSE

	INSPIRATION MATCHA Gélatine	INSPIRATION MATCHA Gracilia	INSPIRATION AMANDE
Crème anglaise aux œufs de base	1000 g	1000 g	1000 g
Gélatine poudre 220 BLOOM	8 g	-	7,5 g
Eau d'hydratation	40 g	-	-
Gracila Gel	-	4 g	-
INSPIRATION	350 g	350 g	550 g

Lorsque la crème anglaise est chaude et mixée, ajouter la gélatine réhydratée ou le Gracila Gel.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur la couverture partiellement fondue.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4°C.

CRÉMEUX INSPARATION FRUITS

	INSPIRATION FRAISE	INSPIRATION PASSION	INSPIRATION FRAMBOISE	INSPIRATION YUZU
Pulpe de fruit	200 g	200 g	200 g	200 g
Glucose DE 38/40	10 g	10 g	10 g	10 g
Gélatine poudre 220 BLOOM	6 g	6 g	6 g	6 g
Eau d'hydratation	30 g	30 g	30 g	30 g
INSPIRATION	270 g	310 g	260 g	310 g
Crème UHT 35%	400 g	400 g	400 g	400 g

Chauffer la pulpe avec le glucose jusqu'à environ 80°C, ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Verser progressivement sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème froide. Mixer de nouveau.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4°C.

GANACHE MONTÉE VÉGÉTALE INSPARATION MATCHA

EMPOIS PROTÉINÉ POUR GANACHE MONTÉE VÉGÉTALE INSPARATION MATCHA

500 g	Eau	Dans une casserole, peser l'eau et ajouter la fécule de pomme de terre mélangée
20 g	Fécule de pommes de terre	à la protéine de pomme de terre.
6 g	Potatowhip cold	Laisser hydrater cinq minutes avant de cuire jusqu'à 80°C.
		Utiliser de suite.

GANACHE MONTÉE VÉGÉTALE INSPARATION MATCHA

510 g	Empois protéiné	Réaliser l'empois protéiné de base pour ganache montée végétale.
360 g	INSPIRATION MATCHA	Verser progressivement le mélange chaud sur l'Inspiration Matcha et le beurre de cacao
110 g	Beurre de cacao	partiellement fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
		Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 h.
		Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule.

MOUSSE VÉGÉTALE INSPARATION MATCHA

EMPOIS DE BASE VÉGÉTAL ESSENTIELS

370 g	Boisson à base d'avoine	Chauffer la boisson à base d'avoine avec le sirop de glucose.
38 g	Glucose DE60	À 30°C, ajouter l'amidon de maïs et cuire jusqu'à 95°C.
14 g	Amidon de maïs	

SUBSTITUT PROTÉINÉ À FOISONNER

14 g	Potatowhip cold	Mélanger ensemble la protéine de pomme de terre avec le Gelcrem Froid et la Konjac.
18 g	Gelcrem Froid	Ajouter l'eau et mixer longuement pour bien lier le mélange.
1,8 g	Konjac	Laisser s'hydrater minimum 6 heures.
425 g	Eau d'hydratation	

MOUSSE VÉGÉTALE INSPARATION MATCHA

400 g	Empois de base végétal	Réaliser l'empois. Verser sur la couverture Inspiration Matcha partiellement fondue.
480 g	INSPIRATION MATCHA	Bien émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant. En parallèle, foisonner le substitut protéiné.
440 g	Substitut protéiné à foisonner	Quand la ganache de base est à 29/30°C, incorporer le substitut protéiné délicatement.
		Puis laisser cristalliser au réfrigérateur minimum 2 heures avant de surgeler la mousse.

CRÉMEUX VÉGÉTAL INSPARATION MATCHA

250 g	Boisson à base d'avoine	Mélanger à froid une petite partie de la boisson végétale avec la fécule de pomme de terre, réserver.
10 g	Fécule de pommes de terre	Chauffer le reste de la boisson végétale et le glucose à 30°C puis ajouter le mélange boisson
15 g	Glucose DE60	végétale-fécule.
110 g	INSPIRATION MATCHA	Cuire jusqu'à l'ébullition. Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture fondue.
		Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
		Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12h.

POUR TOUTE DEMANDE D'INFORMATION, NOUS VOUS INVITONS À VOUS RAPPROCHER
DE L'ÉCOLE VALRHONA ET À DÉCOUVRIR LE STAGE "PÂTISSERIE VÉGÉTALE SELON L'ÉCOLE".

Fiche technique

PRODUIT	INSPIRATION MATCHA	INSPIRATION FRAMBOISE	INSPIRATION AMANDE	INSPIRATION PASSION	INSPIRATION FRAISE	INSPIRATION YUZU
FRUIT	Matcha	Framboise	Amande	Passion	Fraise	Yuzu
CODE PRODUIT	45614	1123234	14029	15390	1123231	19998
CODE ÉCHANTILLON	54519	20069	14674	17318	17316	20068
COMPOSITION	Beurre de cacao 35% Thé vert 8,1% Sucre 56% Mat. Gr. 35%	Beurre de cacao 35,9 % Poudre de Framboise 11,5 % Sucre: 52 % Mat. Gr. 36 %	Beurre de cacao 30,5 % Amande 30,6 % Sucre 38 % Mat. Gr. 39 %	Beurre de cacao 32,8 % Jus Passion 17,3 % Sucre: 49,3 % Mat. Gr. 33 %	Beurre de cacao 37,9 % Fraise 14,2 % Sucre 47 % Mat. Gr. 39 %	Beurre de cacao 34 % Jus de Yuzu 2,4 % Sucre: 55 % Mat. Gr. 38 %
DLUO	10 mois	10 mois	14 mois	10 mois	10 mois	10 mois
CONDITIONNEMENT	Sac fèves 3kg	Sac pistoles 3kg	Sac fèves 3kg	Sac fèves 3kg	Sac pistoles 3kg	Sac fèves 3kg
ENROBAGE	—	—	●	—	—	—
MOULAGE	●	●	●	●	●	●
TABLETTES	●	●	●	●	●	●
MOUSSES	●	●	●	●	●	●
CRÉMEUX GANACHES	●	●	●	●	●	●
GLACES SORBETS	—	—	●	—	—	—

● Application recommandée — Application non recommandée

Conseils d'utilisation

Pour garantir la **qualité** et la **gourmandise** de toutes **vos créations** réalisées avec la **gamme Inspiration**, il est essentiel de suivre quelques règles simples, applicables à toutes les références.

UN STOCKAGE OPTIMAL

Conservez toujours les sacs de fèves à l'abri de la lumière et de l'humidité, dans des emballages opaques et bien scellés. La température idéale varie légèrement selon l'ingrédient : privilégiez +16/+18°C pour le matcha et l'amande, et +18/+20°C pour les Inspirations fruits. Pensez à bien refermer les sacs entamés afin de préserver toute la fraîcheur et la qualité des produits.

UNE COULEUR ÉCLATANTE ET UNE TEXTURE PARFAITE

Lors du moulage, réalisez vos productions au plus proche de la date de mise en boutique pour **garantir une couleur éclatante et une texture parfaite**. Pour les Inspirations fruits, veillez à maintenir une agitation continue lors de la fonte pour obtenir une texture homogène, et suivez scrupuleusement la courbe de tempéragé indiquée pour chaque référence afin d'assurer **brillance et tenue** à vos créations.

UNE CONSERVATION OPTIMALE

Privilégiez une production au plus près de la date de vente afin d'offrir au consommateur final au moins une semaine de dégustation optimale. Nous recommandons une durée de vie de 4 semaines maximum, dont 3 semaines en boutique. Assurez une **bonne rotation des stocks** et veillez à **respecter les conditions de stockage** pour chaque ingrédient, en particulier pour les créations à base d'amande et de fruits, plus sensibles.



CES CONSEILS VOUS PERMETTENT DE PRÉSERVER LA COULEUR, LA TEXTURE ET LE GOÛT DE TOUTES VOS CRÉATIONS INSPIRATION, POUR UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE ET TOUJOURS OPTIMALE À CHAQUE DÉGUSTATION !





Inspiration Matcha

GOÛT SUBLIMÉ, ÉMOTION RÉVÉLÉE

Affranchissez-vous des codes de la gourmandise végétale pour révéler des expériences sensorielles inédites. Valrhona a sélectionné le plus haut niveau de qualité de feuille de thé matcha pour un goût préservé et authentique. Inspiration Matcha allie des notes végétales et amères à des notes plus légères, torréfiées et umami.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®