



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Amatika 46%

QUAND LA GOURMANDISE DEVIENT VÉGÉTALE



Amatika 46%

Chocolat végétal

Valrhona crée le 1^{er} Grand Cru Végan né au coeur des plantations de Madagascar. Un chocolat de couverture 46% associant la douceur et l'onctuosité de l'amande à la puissance aromatique du cacao pure origine Madagascar. Un goût et une texture inégalés pour répondre aux exigences et à la créativité des chefs pâtisseries et artisans du monde entier.

LA PÂTISSERIE VÉGÉTALE : UN NOUVEAU TERRAIN DE JEU



SAINE

La pâtisserie végétale prône les ingrédients naturels, végétaux et de saison. Elle limite les ingrédients d'origine animale, souvent riches en matières grasses (oeufs, crème, beurre, lait) au profit d'ingrédients issus de la nature et tend vers l'utilisation de produit issus de l'agriculture biologique.

DÉCOMPLEXÉE & AUDACIEUSE

Audacieuse et résolument moderne, la pâtisserie végétale ose les saveurs franches et les couleurs naturelles.

CONSCIENTE

Prendre soin de la planète et de ce qu'elle nous apporte adaptant notre façon de consommer.

ACCESSIBLE

Elle s'adresse à de nombreux régimes alimentaires qui pourront redécouvrir le plaisir de manger une pâtisserie.

GOURMANDE

Végétal ne signifie pas sans goût, sans saveur, sans odeur. Au contraire, la pâtisserie végétale peut être très gourmande et laisser place à une nouvelle forme de créativité.

Amatika 46% s'inscrit pleinement dans cette tendance végétale gourmande, accessible et responsable : grâce à son profil sensoriel singulier qui rappelle l'expérience de dégustation d'un chocolat au lait et son cacao pur Madagascar.

LA PÂTISSERIE VÉGÉTALE N'EST PAS SEULEMENT DESTINÉE AUX VÉGÉTARIENS ET VÉGANS

Les cibles sont diverses et l'offre étant encore restreinte, c'est une part de marché très intéressante pour votre business ! Vous pourrez ainsi cibler également : Les flexitariens, les intolérants au œufs... et les gourmets à l'affût de nouvelles expériences sensorielles.

LES ALTERNATIVES VÉGÉTALES

Repenser vos créations sans œufs, beurre ni lait, est un véritable challenge. Votre connaissance des produits est essentielle, chacun a ses spécificités et chaque dosage compte pour obtenir les textures et goûts souhaités. Tous les ingrédients ne peuvent pas être substitués, mais voici quelques bases pour végétaliser vos recettes. Prenez soin de sélectionner des ingrédients issus d'une production responsable !

DES ALTERNATIVES AU LAIT & À LA CRÈME

1. LES BOISSONS VÉGÉTALES ISSUES DE PRODUCTIONS RESPONSABLES

Boissons à base de :

- Coco
- Millet
- Soja
- Amande
- Avoine

2. LES AUTRES ALTERNATIVES

- Tofu soyeux
- Dessert à base de riz, dessert à base de soja, fermenté ou non.
- Spécialité culinaire à base de coco.

DES ALTERNATIVES AUX OEUFS

1. LES JUS D'OLÉAGINEUX

- Aquafaba (jus de pois chiche)
- Eau de trempage des graines de chia et noix de cajou.

2. LES PROTÉINES RÉHYDRATÉES COMME SUBSTITUT DU BLANC D'ŒUF

- Protéine de soja
- Féculé de pomme de terre
- Protéines de pois

3. LES AUTRES ALTERNATIVES

- Purée d'amande
- Farine de lupin
- Farine de force

DES ALTERNATIVES AU BEURRE

1. LES FRUITS & LÉGUMES

- Banane
- Carotte
- Avocat
- Pomme
- Poire
- Coing

2. LES OLÉAGINEUX

- Purée d'amande
- Purée de cajou
- Purée de sésame

3. LES HUILES

- L'huile de coco
- L'huile de pépins de raisin
- L'huile d'olive
- L'huile de lin
- L'huile de palme (issu d'une production responsable)



PROFIL SENSORIEL



PROFIL MAJEUR : CACAOTÉ
NOTE MINEURE : CÉRÉALES
NOTE SINGULIÈRE : AMANDE GRILLÉE

La texture fondante d'Amatika révèle des notes cacaotées, d'amandes grillées et une pointe d'acidité, qui invitent à une pause gourmande dans l'ambiance paisible d'un jardin malgache.



CONDITIONNEMENT

Bloc 3 kg Code : 28074
 Échantillon 50 g Code : 31968

COMPOSITION

Cacao 46 % min. MG 43 % Sucre 39 %

INGRÉDIENTS

Fèves de cacao de Madagascar, sucre, beurre de cacao, poudre d'amandes 16,1%, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait naturel de vanille.

DDM*

12 mois

CONSERVATION

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

* date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

COURBE DE TEMPÉRAGE

T1 (40/45°C)	T2 (27/28°C)	T3 (30/31°C)
Fonte	Cristallisation	Travail manuel

APPLICATIONS ET ASSOCIATIONS

AMATIKA 46%	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSE	CRÉMEUX ET GANACHE	GLACES ET SORBETS
TECHNIQUE	○	○	○	○	●	○

● Application optimale ○ Application recommandée

ARÔMES



Fleur d'oranger

Grand Marnier

Jasmin

FRUITS



Banane

Zestes de citron

Pêche

FRUITS SECS



Pâte d'amande

AMATIKA 46% EST LABELISÉ VEGAN PAR L'ASSOCIATION VÉGÉTARIENNE DE FRANCE.

Cette labélisation garantit l'absence d'utilisation de produits d'origine animale dans sa composition et dans toutes les étapes de sa production.



Les Essentiels

▷ Végétaux ▷



CRÉMEUX VÉGÉTAL AMATIKA

CRÉMEUX VÉGÉTAL AMATIKA 46%

400 g	Boisson à base d'avoine	· Mélanger le sucre, la lota et le Natur Emul.
5 g	Sucre semoule	· Ajouter à la boisson d'avoine et porter le tout à ébullition.
4 g	Iota Pro Pannacotta	· Verser progressivement une partie du liquide chaud sur le chocolat et l'huile de noix de coco et mixer pour
1,5 g	Natur Emul	· démarrer l'émulsion
250 g	AMATIKA 46%	· Verser le reste du liquide et continuer de mixer pour parfaire l'émulsion et obtenir une belle texture crémeuse.
30 g	Huile de noix de coco	· Laisser cristalliser au réfrigérateur.

MOUSSE VÉGÉTALE AMATIKA

BASE À FOISONNER 3% PROTÉINE DE POMME DE TERRE

7 g	Isolat de protéine de pomme de terre 80%	· Mélanger ensemble la poudre d'isolat de protéine de pomme de terre avec le Gelcrem à froid.
210 g	Eau d'hydratation	· Ajouter à l'eau et mixer longuement pour bien lier le mélange.
12 g	Gelcrem froid	· Laisser s'hydrater pendant une nuit.
		· Foisonner.
		· Cette recette peut se substituer au blanc d'œuf.

MOUSSE VÉGÉTALE

260 g	Boisson à base d'avoine	· À froid mélanger le Nature Emul avec la boisson à base d'avoine et chauffer à 80 °C.
2,5 g	Natur Emul	· Fondre l'huile de coco et l'ajouter au chocolat.
330 g	AMATIKA 46%	· Verser 1/3 du liquide chaud sur le chocolat et l'huile de coco et démarrer l'émulsion à l'aide d'une maryse.
40 g	Huile de noix de coco désodorisée	· Ajouter le reste du liquide en deux fois et finir le mélange à l'aide d'un mixer pour parfaire l'émulsion.
230 g	Base à foisonner 3% protéine de pomme de terre 80%	· Peser la base à foisonner et monter le tout au batteur à l'aide d'un fouet.
30 g	Inuline à froid	· Dès que le mélange est mousseux ajouter petit à petit l'Inuline à froid mélangé au sucre afin d'obtenir une texture comme des blancs montés.
30 g	Sucre semoule	· Vérifier la température de la ganache à 42/45 °C et mélanger avec une petite partie de l'appareil foisonné.
		· Ajouter le reste et finir de mélanger délicatement.
		· Réserver au surgélateur.

MOUSSE VÉGÉTALE AMATIKA COCO

BASE ANGLAISE VÉGÉTALE

880 g	Boisson à base d'avoine	· Mélanger l'amidon et le sucre ensemble. Faire tiédir le lait d'avoine et ajouter le mélange sucre et amidon.
29 g	Amidon de maïs	· Cuire jusqu'à 95 °C.
68 g	Sucre semoule	· Chinoiser et mixer.
		· Note : Prendre un lait d'avoine à 14%

MOUSSE VÉGÉTALE AMATIKA COCO

880 g	Base anglaise végétale	· Verser progressivement la base anglaise végétale chaude et chinoisée sur la couverture Amatika fondue.
1600 g	AMATIKA 46%	· Foisonner la crème de coco.
1300 g	Crème de coco (17% M.G.)	· Mixer et lorsque le mélange est à 32/ 35 °C, ajouter la crème de coco foisonnée.
		· Utiliser de suite.

GLAÇAGE TENDRE AMATIKA COCO

GLAÇAGE TENDRE AMATIKA COCO

750 g	AMATIKA 46%	· Chauffer la crème de coco.
450 g	Crème de coco (17% M.G.)	· Mélanger progressivement sur le chocolat et le beurre de cacao préalablement fondu.
50 g	Beurre de cacao	· Chauffer l'absolu avec la quantité d'eau jusqu'à ébullition.
1200 g	Nappage absolu cristal	· À 40 °C, ajouter au mélange de base. Mixer l'ensemble.
50 g	Eau	· Laisser cristalliser 24h au réfrigérateur avant utilisation.
		· Réchauffer progressivement, mixer pour enlever le maximum de bulles d'air. Utiliser à 30/35 °C.

GELÉE AMATIKA

GELÉE AMATIKA 46%

600 g	Boisson à base d'avoine	· Mélanger le sucre et la pectine Acid Free.
20 g	Sucre semoule	· Tiédir la boisson à base d'avoine et incorporer à l'aide d'un fouet le mélange sucre-pectine.
4 g	Pectine Acid Free SOSA	· Faire bouillir tout en remuant.
250 g	AMATIKA 46%	· Verser progressivement sur le Amatika 46% partiellement fondu et mélanger à l'aide de la maryse afin de créer un noyau élastique, signe d'une émulsion démarrée.
		· Continuer à verser le mélange chaud en veillant à conserver cette émulsion jusqu'à la fin du mélange.
		· Laisser refroidir (30/35 °C) et couler.
		· Attention cette gelée ne se congèle pas.

GANACHE À CADRER AMATIKA (CALCULÉE POUR 1CADRE 34CM/10MM)

GANACHE À CADRER AMATIKA 46%

475 g	Boisson à base d'avoine	· Chauffer et porter à ébullition la boisson d'avoine avec le glucose et le Natur Emul.
30 g	Glucose DE60	· Laisser refroidir à 60/65 °C, verser la moitié sur le chocolat et l'huile de coco.
4,5 g	Natur Emul	· Mélanger à l'aide du mixeur, ajouter le reste du liquide et mixer longuement pour parfaire l'émulsion.
897 g	AMATIKA 46%	· Couler la ganache à une température de 32/34 °C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.
45 g	Huile de noix de coco désodorisée	· Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 16/18 °C et 60% d'hygrométrie.
		· Décadrer, chablonner et détailler à la forme souhaitée.
		· Terminer la cristallisation si besoin et enrober.

Allergènes : Avoine, amande.

Si vous souhaitez communiquer sur les allergènes, n'oubliez pas de mentionner ceux présents dans les ingrédients des produits utilisés.

Les Essentiels

Classiques

Grâce à ses notes de céréales et d'amandes grillées, Amatika 46% saura également vous surprendre dans des créations non végétales. Retrouvez ici les équilibrages pour le Namelaka et la mousse au chocolat allégée.

NAMELAKA

NAMELAKA AMATIKA 46%

200 g	Lait entier UHT	· Porter le lait à ébullition, ajouter la gélatine réhydratée.
400 g	Crème UHT 35%	· Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
280 g	AMATIKA 46%	· Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
4 g	Gélatine	· Ajouter la crème froide et mixer à nouveau.
20 g	Eau d'hydratation	· Laisser cristalliser au réfrigérateur.

MOUSSE CHOCOLAT ALLÉGÉE

MOUSSE CHOCOLAT ALLÉGÉE AMATIKA 46%

500 g	Lait entier UHT	· Chauffer le lait et ajouter la gélatine réhydratée.
1000 g	Crème UHT 35%	· Verser progressivement le lait chaud sur le chocolat partiellement fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange.
560 g	AMATIKA 46%	· Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
7 g	Gélatine	· Vérifier la température (31/34°C), verser sur la crème montée mousseuse.
35 g	Eau d'hydratation	· Couler tout de suite.
		· Surgeler.
		· La température de dégustation idéale pour cette mousse est de 4/6°C

Allergènes : Amande, lait, crème.

Si vous souhaitez communiquer sur les allergènes, n'oubliez pas de mentionner ceux présents dans les ingrédients des produits utilisés.



+ Le mot du chef +

Martin BOUTRY
CHEF PÂTISSIER

Amatika apporte une nouvelle alternative végétale aux chocolats noirs. Son avantage est qu'il s'utilise aussi comme un chocolat non végétal. Que ce soit en applications végétales ou non, sa note d'amande grillée amène de la gourmandise dans les créations.

Xobaco

Rémi Poisson



BISCUIT BANANE VÉGÉTAL

1000 g	Banane	· Au robot coupe, mixer les bananes avec l'huile de pépin de raisin, la gousse de vanille grattée et la pâte d'amande.
260 g	Huile de pépins de raisin	· Ajouter la farine tamisée, la levure chimique et la poudre d'amande.
3 g	Gousse de vanille	· Monter l'ensemble 5 min au robot.
1000 g	Pâte d'amandes de provenance 50%	· Etaler sur feuille siliconée 1300 g par cadre et cuire environ 25 min à 155°C.
220 g	Farine T45	
13 g	Levure chimique	
160 g	Amande blanchie poudre	

STREUSEL AMANDE

120 g	Amande blanchie poudre	· Mélanger la poudre d'amandes, la cassonade, la farine de riz et la fleur de sel.
120 g	Cassonade	· Fondre à environ 40°C l'huile de coco et ajouter l'eau à 40°C.
110 g	Farine de riz	· Mélanger l'ensemble.
2 g	Fleur de sel	· Répartir de façon régulière sur une plaque muni d'un tapis perforé.
100 g	Huile de noix de coco désodorisée	· Cuire à 150°C jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde chaude.
30 g	Eau	

SABLÉ PRESSÉ VÉGÉTAL AMANDE-COCO

450 g	Streusel Amande	· Emitter le streusel puis ajouter le chocolat fondu et le praliné.
150 g	AMATIKA 46%	
75 g	Praliné amande 55% et Noix de coco	

COMPOTÉE BANANE RHUM

50 g	Sucre semoule	· Caraméliser la grande partie de sucre.
480 g	Banane	· Décuire avec les bananes préalablement mixées et la pulpe de passion tiédi.
170 g	Pulpe de passion	· À 40°C, ajouter la petite partie de sucre mélangée à la pectine NH.
25 g	Sucre semoule	· Ajouter les gousses de vanilles fendues puis l'amidon de maïs.
12 g	Pectine NH	· Cuire jusqu'à ébullition et terminer ajouter le rhum.
2 g	Gousse de vanille	
50 g	Amidon de maïs	
25 g	Rhum	

BASE ANGLAISE VÉGÉTALE

30 g	Amidon de maïs	· Mélanger l'amidon et le sucre ensemble.
70 g	Sucre semoule	· Faire tiédir le lait d'avoine et ajouter le mélange sucre et amidon.
880 g	Boisson à base d'avoine	· Cuire jusqu'à 95°C. Chinoiser et mixer.
		· Nota : Prendre un lait d'avoine à 14%

MOUSSE VÉGÉTALE AMATIKA-COCO

880 g	Base anglaise végétale	· Lorsque la base anglaise végétale est chaude et chinoisée, verser progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
1600 g	AMATIKA 46%	· Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
1300 g	Crème de coco (17% M.G.)	· Lorsque le mélange est à 32/ 35°C, ajouter la crème de coco foisonnée. Utiliser de suite.

GLAÇAGE TENDRE AMATIKA-COCO

450 g	Crème de coco (17% M.G.)	· Chauffer la crème de coco.
750 g	AMATIKA 46%	· Mélanger progressivement sur le chocolat et le beurre de cacao préalablement fondu.
50 g	Beurre de cacao	· Chauffer l'absolu avec la quantité d'eau jusqu'à ébullition.
1200 g	Absolu Cristal	· À 40°C, ajouter au mélange de base.
	Nappage Neutre	· Mixer l'ensemble. Laisser cristalliser 24H au réfrigérateur avant utilisation.
120 g	Eau	· Réchauffer progressivement, mixer pour enlever le maximum de bulles d'air. Utiliser à 30-35 °C.

MONTAGE & FINITION

Réaliser le streusel végétal, Peser 80 g par cercle de 14 cm de diamètre, étaler et laisser cristalliser au réfrigérateur. Préparer le biscuit et la compotée de banane. Détailler 16 disques de 14 cm de diamètre. Etaler sur chaque disques 45 g de compotée de bananes. Superposer deux disques de biscuit banane et compotée pour faire un insert. Surgeler.

Montage :

Dans des cercles de 16 cm de diamètre, réaliser la mousse végétale et couler 270 g de mousse. Ajouter l'insert. Remettre 100g de mousse et finir par poser le croustillant. Surgeler.

Finition :

Tempérer le chocolat Amatika, pocher 20 g sur une feuille guitare préalablement saupoudrée de cacao poudre. Appliquer une deuxième feuille guitare et aplatir légèrement. Laisser cristalliser entre deux plaques plusieurs heures. Glacer l'entremets et apposer le décor chocolat.

VALRHONA : Amatika 46% (28074), Pâte d'amandes de Provence 50% (3211), Praliné amande 55% et noix de coco (19822), Absolu cristal (5010), Beurre de cacao (160)

NOROHY : Gousse de vanille bio de Madagascar (26521)

SOSA : Amande blanchie poudre extra fine (28265), Pectine NH (16668)

Allergènes : Amande, avoine. Si vous souhaitez communiquer sur les allergènes, n'oubliez pas de mentionner ceux présents dans les ingrédients des produits utilisés.



Ezana

Bapatsite Blanc.

APPAREIL À CAKE VÉGÉTAL

1900 g	Sucre semoule	: Broyer en poudre les graines de chia.
120 g	Graines de chia	: Peser le sucre, les graines de chia en poudre, l'eau, la crème de coco et le sel.
1300 g	Eau	: Mélanger au fouet.
810 g	Crème de coco (17% M.G.)	: Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique.
12 g	Sel	: Ajouter l'huile de coco fondue à 65°C, foisonner légèrement.
1400 g	Farine T55	: Chemiser les moules avec une fine couche d'huile de coco et un papier sulfurisé découpé à la taille des moules.
60 g	Levure chimique	: Dans chaque moule, peser 250 g d'appareil à cake.
450 g	Huile de noix de coco désodorisée	: Laisser idéalement une nuit au réfrigérateur.
		: Cuire à 155°C – 40min.

PRALINÉ FOISONNÉ NOISETTE 66%

1100 g	Praliné noisette 66% fruité	: Fondre la couverture à 45°C puis la mélanger au praliné.
380 g	AMATIKA 46%	: Tempérer la masse à 24°C.
		: Laissez cristalliser sur plaque.
		: Foisonner cette masse au batteur à l'aide de la feuille sans dépasser les 25/26°C.

GLAÇAGE CAKE AMATIKA 46%

910 g	AMATIKA 46%	: Faire fondre la couverture à 45°C.
91 g	Huile de pépins de raisin	: Ajouter l'huile et mélanger.
		: Utiliser à 30 / 40 °C.

ROSE DES SABLES

250 g	Riz noir sauvage	: Faire éclater le riz noir sauvage dans une poêle antiadhésive façon popcorn.
250 g	AMATIKA 46%	: Une fois refroidi, enrober le riz de couverture venus pré cristallisée.

SIROP D'IMBIBAGE VERGEOISE ET VANILLE

360 g	Eau	: Porter à ébullition l'eau, le sucre et la vanille fendue et grattée.
140 g	Vergeoise brune	: Placer au réfrigérateur.
2 g	Gousse de vanille	

MONTAGE & FINITION

Préparer le praliné foisonné et les roses des sables, réserver sur plaque.

Faire le sirop.

Réaliser et cuire l'appareil à cake.

À la sortie du four, imbiber légèrement les cakes sur le dessus.

Congeler.

À l'aide d'une poche munie d'une douille unie numéro 16, dresser environ 60 g de praliné foisonné au centre des cakes.

Placer des morceaux de roses des sables sur le praliné foisonné.

Congeler les cakes, glacer ensuite avec le glaçage et déposer un logo.




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - France - Tél. : +33 (0)4 75 09 26 38 - scvalrhona@valrhona.fr
www.valrhona.com