

C R E A T I O N G O U R M A N D E



CARANOÀ 55 %

Le chocolat noir gourmand délicatement caramélisé
et sa pointe de beurre demi-sel


VALRHONA


IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT

CARANOVA 55%

CHOCOLAT NOIR AU CARMEL AU BEURRE DEMI-SEL

Caranova, c'est un mariage **doux** et **gourmand** qui offre en bouche de belles notes **chocolatées** associées à la délicatesse du caramel, du beurre et une touche de sel.



CARANOVA, LE CHOCOLAT NOIR GOURMAND DÉLICATEMENT CARMÉLISÉ

Quand le **beurre demi-sel AOP d'Isigny**, la **crème fraîche de Normandie** et la **fleur de sel de Guérande** s'invitent dans les chocolats gourmands, nous vous surprenons et créons le **1^{er} chocolat noir de couverture au caramel au beurre demi-sel**.

Nous avons sélectionné ces **ingrédients les plus nobles** que nous avons assemblés avec **savoir-faire et générosité** à nos cacaos fins, pour vous offrir un **chocolat authentique et sans arômes ajoutés**.

Caranova, c'est le plus gourmand des chocolats noirs. Ses **notes chaleureuses** vous invitent à un véritable moment de **partage en famille ou entre amis**. Une fête pour les papilles.



« Ce qui est bien avec Caranova, c'est qu'il permet d'avoir un goût de caramel régulier. On retrouve bien la puissance du chocolat et les notes caramel sans pour autant être trop sucré. »

Baptiste Blanc
Pâtissier formateur à L'École Valrhona

**Imaginé par des
gourmands gourmets...
Rien que pour vous !**

APPLICATIONS

TECHNIQUE	Enrobage	Moulage	Tablettes	Mousse	Crèmeux et Ganache	Glaces et Sorbets
CARANOVA 55%	○	○	○	○	●	○

● APPLICATION OPTIMALE ○ APPLICATION RECOMMANDÉE

ASSOCIATIONS



ARÔMES

FRUITS

Sarrasin

Armagnac

FRUITS
À COQUE /
ARACHIDES

Zeste d'agrumes

Poire

Abricot

ÉPICES

Cacahuète

Noix de Cajou

Piment d'Espelette



CONDITIONNEMENT

Sacs fèves 3 kg Code : 20131
Échantillon 50 g Code : 20124

COMPOSITION

Cacao MS 55 % MG 38 % Sucre 36 %

INGRÉDIENTS

Fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, sirop de glucose, beurre concentré (**lait**), crème fraîche de Normandie (**lait**), lait écrémé en poudre, beurre demi-sel (**lait**), émulsifiant (lécithine de **soja**), fleur de sel de Guérande, extrait naturel de vanille.

DDM*

14 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

Tartelette Caranoa

Recette calculée pour 24 tartelettes

Une recette originale de Baptiste Blanc, pâtissier formateur à l'École Valrhona

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

250 g **P125 CŒUR DE GUANAJA**
450 g Beurre sec 84 %
190 g Œufs entiers
880 g Farine T55
340 g Sucre glace
110 g Amande blanchie poudre
7,5 g Sel

• Mélanger le chocolat fondu à 35 °C avec le beurre
• pomme. Ajouter les œufs froids progressivement.
• Verser sur la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes
• et le sel. Mélanger le tout brièvement. Étaler aussitôt.
• Cuire au four à 150 °C.

GANACHE ENTREMETS

460 g Crème UHT 35 %
75 g Sucre inversi
460 g **CARANOA 55 %**

• Porter à ébullition la crème et le sucre inversi. Verser
• progressivement sur le chocolat. Mixer dès que possible
• pour parfaire l'émulsion. Utiliser aussitôt ou laisser
• cristalliser à la texture souhaitée.

APPAREIL À PULVÉRISER CARANOA

150 g **Beurre cacao**
350 g **CARANOA 55 %**

• Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une
• température de 40/45 °C.

GANACHE MONTÉE CARANOA

95 g Crème UHT 35 %
10 g Glucose DE38/40
10 g Sucre inversi
90 g **CARANOA 55 %**
200 g Crème UHT 35 %

• Chauffer la petite quantité de crème, le glucose et le sucre inversi. Verser progressivement
• le mélange chaud sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
• Ajouter la deuxième quantité de crème liquide froide. Mixer de nouveau. Réserver au
• réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 h. Foissonner afin d'obtenir une texture
• suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser la ganache montée puis réserver au réfrigérateur. Réaliser la pâte sablée P125 puis foncer des tartelettes de 7,5 cm de diamètre, cuire à 160 °C environ 15 minutes. Réserver. Réaliser la ganache à entremets puis garnir les tartes. Laisser cristalliser à 16 °C. Foissonner la ganache montée puis à l'aide d'une poche munie d'une douille PF 18, dresser une goutte (12 g) et l'aplatir directement avec une feuille guitare. Surgeler. Pulvériser la ganache montée avec l'appareil à pulvériser afin d'obtenir un effet "velours" et la déposer au centre de la tartelette. Terminer avec un "Décor personnalisé de votre logo".



Éclair Pop's

Recette calculée pour 40 éclairs

Une recette originale de Nicolas Riveau, chef pâtissier à l'École Valrhona

PÂTE À CHOUX

240 g Eau
240 g Lait entier UHT
8 g Sel
10 g Sucre semoule
190 g Beurre sec 84 %
270 g Farine de blé
480 g Œufs entiers

- Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel.
- Ajouter la farine et dessécher la pâte à la spatule sur le feu.
- Au mélangeur à l'aide de la feuille, ajouter les œufs progressivement. Cuire à 180 °C pendant 20 minutes environ.
-
-
-
-
-

CRÈME ANGLAISE

1000 g Crème UHT 35 %
1000 g Lait entier UHT
410 g Jaunes d'œufs
200 g Sucre semoule

- Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout à la nappe à 82/84 °C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite, ou réserver en refroidissant rapidement.
-
-
-
-
-

CRÉMEUX CARANO

2400 g Crème anglaise
1000 g **CARANO 55 %**

- Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
- Laisser cristalliser au réfrigérateur.
-
-
-

GLAÇAGE CARANO

75 g Eau
100 g Sucre semoule
120 g Glucose DE38/40
100 g Lait concentré sucré
170 g **CARANO 55 %**
25 g **Beurre cacao**
200 g **Absolu cristal**
20 g Eau

- Réaliser un sirop avec le sucre, l'eau et le glucose, cuire le tout à 104 °C. Incorporer le lait concentré sucré puis verser progressivement sur le chocolat et le beurre de cacao fondus. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter l'Absolu Cristal préalablement porté à ébullition avec la petite quantité d'eau, mixer. Réserver au réfrigérateur. Laisser cristalliser 12 heures avant utilisation.
-
-
-
-
-
-

MONTAGE ET FINITION

Préparer le crémeux et le glaçage. Réaliser la pâte à choux. Garnir les éclairs à l'aide d'une poche munie d'une petite douille unie. Fondre le glaçage chocolat à environ 25 °C et glacer les éclairs. Sur une feuille guitare à l'aide d'une poche, réaliser des lignes entremêlées (voir photo) avec du chocolat précristallisé et recouvrir directement d'une seconde feuille guitare en pressant légèrement avec une palette. Détailler les décors à la taille de l'éclair. Une fois cristallisé, saupoudrer de la poudre de cacao mélangée à de l'or et disposer le décor sur l'éclair.



« Le développement de Carano a été un exercice nouveau, assez difficile, à savoir comment associer des ingrédients gourmands (caramel, beurre demi-sel) plus traditionnellement utilisés dans des compositions de chocolat au lait, dans une recette de chocolat noir. L'équilibrage des trois pôles aromatiques : l'amertume et l'astringence du cacao, puis les notes chaudes de caramel au beurre, puis la pointe de sel en impression finale ont nécessité plusieurs réglages mais je pense que nous avons atteint l'objectif d'une perception gustative différenciée de ces trois séquences, qui apportent une vraie complexité à ce chocolat. »

Christophe Devaux

Responsable de projets R&D

VALRHONA

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE Tél. : +33 (0)4 75 07 90 90 - Fax : +33 (0)4 75 08 05 17 www.valrhona.com

Service client : scvalrhona@valrhona.fr +33 (0)4 75 09 26 38

@valrhonafrance



#valrhonafrance