

MINI ESENCIALES

RESTAURACIÓN





VALRHONA

Los Esenciales del Artesanado y la Restauración, una valiosa herramienta indispensable en su obrador.

Creados por Frédéric Bau hace más de veinte años, los Esenciales de VALRHONA han evolucionado para convertirse en una herramienta imprescindible para artesanos y restauradores. La nueva edición de los Esenciales del Artesanado y la Restauración cuenta con más de 45 páginas, 150 aplicaciones pasteleras y más de 1172 recetas con 30 chocolates y coberturas.

Con estos MINI ESENCIALES, especialmente dedicados a ustedes Restauradores, la École du Grand Chocolat les acompaña en su creatividad facilitándoles las 9 recetas básicas que les permitirán crear su propia receta. Esta herramienta también será indispensable para ayudarles a garantizar una producción de calidad y mejorar su productividad. Otras muchas recetas, así como inéditas creaciones de la École du Grand Chocolat, les esperan en la versión completa de los Esenciales del Artesanado y la Restauración.



L'École du Grand Chocolat

En 1989, VALRHONA creó en Tain l'Hermitage, un centro de formación profesional destinado a aportar a sus clientes, amplios conocimientos en el campo de la pastelería y la chocolatería. Desde entonces, el equipo de Pasteleros de l'École du Grand Chocolat, forma cada año a más de 800 profesionales de todo el mundo. En l'École se crean cada temporada también, más de 100 nuevas recetas de pastelería, postres o chocolates. En 2007, Valrhona inauguró l'École du Grand Chocolat en Tokio (Japón) y en 2009, l'École du Grand Chocolat en París.

Los cursos

Encuentre en www.valrhonapro.com la programación de los cursos impartidos por los chefs de La École du Grand Chocolat VALRHONA y jefes pasteleros ponentes exclusivos.

Los chefs hablan de los Esenciales

“Los Esenciales, para mí son la biblia de la pastelería”

“Una herramienta indispensable en el obrador...”

“¿Cómo podríamos trabajar sin los Esenciales!”

Jalea chocolate - Una creación de la École du Grand Chocolat

600 g Leche
40 g Azúcar en polvo
* Cantidad de Pectine X58

Mezclar el azúcar y la pectina X58. Templar la leche e incorporar con las varillas la mezcla azúcar-pectina. Llevar a ebullición sin parar de remover. Verter progresivamente una parte de la leche caliente sobre la cobertura picada y mezclar con la lengua pastelera para crear un núcleo elástico, señal de una emulsión iniciada. Continuar vertiendo la leche vigilando que se conserve esta emulsión hasta el final de la mezcla. Reservar en frío hasta la utilización.

ATENCIÓN: Esta jalea no se congela.

*Para un uso posterior, calentar la jalea hasta 60°C y colarla a 30°C.

CHOCOLATE

Grand Cru de Terroir

ARAGUANI 150 g + 3 g*	NYANGBO 170 g + 3 g*	ALPACO 200 g + 3 g*	MANJARI 190 g + 3 g*	TAINORI 190 g + 3 g*	TANARIVA 280 g + 3 g*	MACAÉ 215 g + 3 g*
--------------------------	-------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------	-----------------------

Création gourmande

CAFE NOIR 200 g + 3 g*	NOIR ORANGE 200 g + 3 g*	LAIT ORANGE 300 g + 3 g*	CARAMÉLIA 280 g + 5 g*	IVOIRE 260 g + 3 g*	OPALYS 285 g + 5 g*	XOCLINE NOIR 190 g + 3 g*	DULCEY 260 g + 5 g*
---------------------------	-----------------------------	-----------------------------	---------------------------	------------------------	------------------------	------------------------------	------------------------

Mariage de Grands Crus

ABINAO 165 g + 3 g*	GUANAJA 170 g + 3 g*	CARAIBE 180 g + 3 g*	EXTRA BITTER 220 g + 3 g*	CARAQUE 200 g + 3 g*	ASHANTI 175 g + 3 g*	ANDOA NOIRE 150 g + 3 g*	JIVARA 220 g + 3 g*	GUANAJA LACTÉE 220 g + 3 g*	ORIZABA LACTÉE 275 g + 3 g*	BITTER LACTÉE 740 g + 3 g*	ANDOA LACTÉE 225 g + 5 g*
------------------------	-------------------------	-------------------------	------------------------------	-------------------------	-------------------------	-----------------------------	------------------------	--------------------------------	--------------------------------	-------------------------------	------------------------------

Signature Professionnelle

EQUATORIALE NOIRE 190 g + 3 g*	EXTRA AMER 150 g + 3 g*	EXTRA NOIR 240 g + 3 g*	EQUATORIALE LACTÉE 270 g + 3 g*
-----------------------------------	----------------------------	----------------------------	------------------------------------

Crema inglesa de base

500 g Nata 35% MG
500 g Leche entera
200 g Yemas de huevo
100 g Azúcar en polvo

Hervir la nata con la leche y verter sobre las yemas previamente mezcladas (sin blanquear) con el azúcar.

COCCIÓN: Cocerlo todo "a la napa" entre 82/84°C, pasar por el chino fino y utilizar enseguida o reservar, enfriándolo rápidamente.

NOTA

No es recomendable montar las yemas al lazo en una crema inglesa ya que es más difícil conseguir una cocción regular y el aspecto esponjoso puede perjudicar a la textura de preparación llamada "cremosa". Sin embargo, por razones técnicas y de reacción al calor, se recomienda mezclar las yemas y el azúcar con antelación (3 o 4 horas) para que la lecitina sea menos sensible al calor, evitando así una floculación rápida durante la cocción.

Crema inglesa de base a la leche

1000 g Leche entera
200 g Yemas de huevo
100 g Azúcar en polvo

Hervir la leche y verter sobre las yemas previamente mezcladas (sin blanquear) con el azúcar.

COCCIÓN: Cocerlo todo a 82/84°C, pasar por el colador chino y utilizar enseguida o reservar enfriando rápidamente.

Helado de leche chocolate

Efectuar un pesado riguroso de todos los ingredientes. En orden verter el agua o la leche en recipiente de cocción (cacerola o pasteurizador). A 25°C, añadir la leche en polvo, a 30°C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada y azúcar invertido). A 40°C, incorporar los productos grasos, las materias grasas: la nata y los chocolates. A 45°C, acabar de incorporar los ingredientes añadiendo la mezcla estabilizante/emulsionante añadida a una parte de azúcar inicial (aprox. 10 %). Pasteurizar el conjunto a 85°C durante 2 minutos después enfriar rápidamente el mix a +4°C. Si es posible, homogeneizar el mix para explotar los cristales de las materias grasas lo más finamente posible. Dejar madurar al menos 12 horas. Batir y mantecar entre -6 y -10°C. Almacenar en el congelador a -18°C.

	P125 CŒUR DE GUANAJA 360 g	GUANAJA 300 g	CARAIBE 320 g	NYANGBO 310 g	MACAÉ 340 g	EXTRA AMER 360 g	CARAMÉLIA 380 g	JIVARA 360 g	IVOIRE 360 g	OPALYS 320 g	DULCEY 360 g	XOCCOLINE NOIR 270 g	AZÚCAR
Leche entera	1280 g	1286 g	1288 g	1290 g	1290 g	1330 g	1356 g	1346 g	1360 g	1350 g	1354 g	1360 g	
Nata UHT	12 g	10 g	10 g	10 g	10 g	-	-	-	-	-	-	-	32 g
Leche en polvo	72 g	72 g	72 g	72 g	72 g	60 g	26 g	-	26 g	26 g	26 g	26 g	54 g
Azúcar en polvo	88 g	124 g	102 g	110 g	80 g	82 g	70 g	86 g	86 g	136 g	132 g	246 g	Maltitol
Glucosa atomizada	100 g	120 g	120 g	120 g	120 g	120 g	120 g	160 g	160 g	160 g	120 g	-	
Azúcar invertido	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g	40 g	40 g	40 g	-	-	-	-	
Dextrosa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Estabilizante/emulsionante	8 g	8 g	8 g	8 g	8 g	8 g	8 g	8 g	8 g	8 g	8 g	8 g	
Cacao en polvo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30 g
TOTAL	2000 g	2000 g	2000 g	2000 g	2000 g	2000 g	2000 g	2000 g	2000 g	2000 g	2000 g	2000 g	

Salsa chocolate

600 g Leche
150 g Glucosa

CONSEJOS DE USO: El método de preparación es el de una ganache. Este método de emulsión es importante para ofrecer una decoración en plato que no gotea y permanece brillante si dar un aspecto mate. Para mayor ligereza, y sobre todo para una mejor consistencia, las salsas se calentarán a 20/25°C para una salsa chocolate blanco, rubio Dulcey* y con leche y a 35/40°C para una salsa chocolate negro. Las dos salsas deberán tener una consistencia elástica para poder realizar decoraciones de plato que se mantendrán estables durante el servicio en sala.



CHOCOLATE

Grand Cru de Terroir

ARAGUANI 475 g	NYANGBO 510 g	ALPACO 520 g	MANJARI 540 g	TAINORI 530 g	TANARIVA 820 g	MACAÉ 560 g
----------------	---------------	--------------	---------------	---------------	----------------	-------------

Création gourmande

CAFE NOIR 560 g	NOIR ORANGE 560 g	LAIT ORANGE 800 g	CARAMÉLIA 760 g	IVOIRE 800 g	OPALYS 850 g	XOCCOLINE NOIR 545 g	DULCEY 800 g
-----------------	-------------------	-------------------	-----------------	--------------	--------------	----------------------	--------------



Mariage de Grands Crus

ABINAO 430 g	GUANAJA 500 g	CARAIBE 520 g	EXTRA BITTER 550 g	CARAQUE 560 g	ASHANTI 510 g	ANDOA NOIRE 500 g	JIVARA 700 g	GUANAJA LACTÉE 700 g	ORIZABA LACTÉE 800 g	BITTER LACTÉE 740 g	ANDOA LACTÉE 710 g
--------------	---------------	---------------	--------------------	---------------	---------------	-------------------	--------------	----------------------	----------------------	---------------------	--------------------

Signature Professionnelle

EQUATORIALE NOIRE 560 g	EXTRA AMER 500 g	EXTRA NOIR 660 g	EQUATORIALE LACTÉE 800 g
-------------------------	------------------	------------------	--------------------------

Soufflé al chocolate

60 g Yemas de huevo
300 g Leche
20 g Almidón
200 g Claras de huevo
80 g Azúcar en polvo o maltitol (si se utiliza XOCCOLINE NOIR)

Fundir el chocolate. Hervir la leche, mezclada con el almidón. Verter sobre el chocolate fundido y alisar con el batidor. Paralelamente, montar las claras con el azúcar a pico de pato. Añadir un poco de claras montadas en la primera mezcla, después las yemas. Alisar y terminar la mezcla con el resto de claras con la ayuda de la lengua. Escalfar en los recipientes untados de mantequilla y azúcar. Cocer en horno ventilado a 190°C, de 6 a 7 min según el tamaño. El resultado que se espera es preservar el corazón del soufflé flexible. Conservar los soufflés antes de la cocción en la nevera unas horas o en el congelador unos días.

Grand Cru de Terroir

ARAGUANI 290 g	NYANGBO 310 g	ALPACO 320 g	MANJARI 320 g	TAINORI 330 g	MACAÉ 345 g
----------------	---------------	--------------	---------------	---------------	-------------

Création gourmande

CAFE NOIR 375 g	NOIR ORANGE 315 g	XOCCOLINE NOIR 330 g
-----------------	-------------------	----------------------

Mariage de Grands Crus

ABINAO 250 g	GUANAJA 300 g	CARAIBE 315 g	EXTRA BITTER 345 g	CARAQUE 375 g	ASHANTI 310 g	ANDOA NOIRE 305 g
--------------	---------------	---------------	--------------------	---------------	---------------	-------------------

Signature Professionnelle

EQUATORIALE NOIRE 375 g	EXTRA AMER 315 g	EXTRA NOIR 390 g
-------------------------	------------------	------------------

*El chocolate rubio no es una categoría reglamentada.

Moelleux tibio al chocolate

95 g Mantequilla
400 g Claras de huevo
130 g Azúcar en polvo o maltitol
(si se utiliza XOCOLINE NOIR)
100 g Yemas de huevo

Fundir el chocolate a 50/55°C. Añadir la mantequilla. Paralelamente, montar las claras añadiendo el azúcar desde el inicio de la mezcla para obtener una masa perfectamente lisa (las claras de huevo montadas a pico de pato). Añadir un poco de claras montadas a la mezcla chocolate/ mantequilla, después las yemas de huevo y alisar con el batidor. Terminar añadiendo el resto de las claras con la lengua o la cuerna. Revestir los círculos de papel para cocción, rellenar con la masa en una manga (según el tipo de círculo unos 60g). Reservar en la nevera hasta el momento de la cocción o congelar.

COCCIÓN: Cocer a 180°C unos 5 min, el corazón debe quedar coulant.

CHOCOLATE

Grand Cru de Terroir

ARAGUANI 390 g	NYANGBO 405 g	ALPACO 415 g	MANJARI 420 g	TAINORI 430 g	MACAÉ 450 g
-------------------	------------------	-----------------	------------------	------------------	----------------

Mariage de Grands Crus

ABINAO 320 g	GUANAJA 390 g	CARAIBE 420 g	EXTRA BITTER 450 g	CARAQUE 490 g	ASHANTI 410 g	ANDOA NOIRE 400 g
-----------------	------------------	------------------	-----------------------	------------------	------------------	----------------------

Création gourmande

CAFE NOIR 490 g	NOIR ORANGE 410 g	XOCOLINE NOIR 440 g	
--------------------	----------------------	------------------------	---

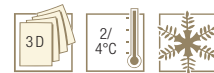
Signature Professionnelle

EQUATORIALE NOIRE 490 g	EXTRA AMER 410 g	EXTRA NOIR 509 g
----------------------------	---------------------	---------------------

Mousse ligera de chocolate - Una creación de la École du Grand Chocolat

500 g Leche entera
1000 g Nata 35% MG
* Cantidad de gelatina

Remojar la gelatina en abundante agua. Pesar y picar el chocolate. Hervir la leche y añadir la gelatina bien escurrida. Verter cerca de 1/3 del líquido caliente sobre el chocolate y mezclar con las varillas para obtener una textura lisa, elástica y brillante, señal que la emulsión ha empezado. Añadir el resto de la leche conservando esta textura. En cuanto la mezcla chocolate esté a 30/35°C para las mousses leche, 28/30°C para las mousses blancas o rubias Dulcey*, o 38/42°C para las mousses negras, incorporar la nata montada esponjosa. Verter enseguida. Ultracongelar.



CHOCOLATE

Grand Cru de Terroir

ARAGUANI 560 g+6 g*	NYANGBO 580 g+8 g*	ALPACO 630 g+10 g*	MANJARI 610 g+8 g*	TAINORI 610 g+8 g*	TANARIVA 780 g+10 g*	MACAÉ 680 g+10 g*
------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-------------------------	----------------------

Mariage de Grands Crus

ABINAO 510 g+10 g*	GUANAJA 570 g+6 g*	CARAIBE 590 g+8 g*	EXTRA BITTER 660 g+8 g*	CARAQUE 690 g+8 g*	ASHANTI 580 g+8 g*	ANDOA NOIRE 570 g+8 g*	JIVARA 680 g+10 g*	GUANAJA LACTEE 680 g+10 g*	ORIZABA LACTEE 685 g+12 g*	BITTER LACTEE 710 g+12 g*	ANDOA LACTEE 690 g+10 g*
-----------------------	-----------------------	-----------------------	----------------------------	-----------------------	-----------------------	---------------------------	-----------------------	-------------------------------	-------------------------------	------------------------------	-----------------------------

Signature Professionnelle

EQUATORIALE NOIRE 690 g+8 g*	EXTRA AMER 600 g+8 g*	EXTRA NOIR 730 g+10 g*	EQUATORIALE LACTEE 720 g+12 g*
---------------------------------	--------------------------	---------------------------	-----------------------------------

Création gourmande

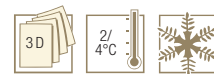
CAFE NOIR 690 g+8 g*	NOIR ORANGE 700 g+12 g*	LAIT ORANGE 720 g+16 g*	CARAMÉLIA 740 g+12 g*	IVOIRE 930 g+20 g*	OPALYS 985 g+20 g*	XOCOLINE NOIR 532 g+6 g*	DULCEY 930 g+20 g*
-------------------------	----------------------------	----------------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------------	-----------------------



Cre moso de chocolate

1000 g Crema inglesa de base
* Cantidad de gelatina

CREMA INGLESA DE BASE: Utilizar la receta página anterior.
CREMOSO: En cuanto la crema inglesa esté caliente y pasada por el chino, emulsionar con la lengua y el chocolate picado o fundido (como con una ganache), para obtener una textura lisa, brillante y elástica. Para perfeccionar la emulsión, pasar la mezcla por el túrmix procurando no incorporar aire y trabajando a una temperatura superior a 35°C (máx. 45°C). Esta técnica, es la garantía de obtener una crema siempre ligera, incluso después de su descongelación.



CHOCOLATE

Grand Cru de Terroir

ARAGUANI 370 g	NYANGBO 390 g	ALPACO 440 g	MANJARI 415 g	TAINORI 460 g	TANARIVA 580 g	MACAÉ 475 g
-------------------	------------------	-----------------	------------------	------------------	-------------------	----------------

Mariage de Grands Crus

ABINAO 360 g	GUANAJA 380 g	CARAIBE 400 g	EXTRA BITTER 420 g	CARAQUE 430 g	ASHANTI 390 g	ANDOA NOIRE 385 g	JIVARA 500 g	GUANAJA LACTEE 500 g	ORIZABA LACTEE 560 g+6 g*	BITTER LACTEE 560 g	ANDOA LACTEE 505 g
-----------------	------------------	------------------	-----------------------	------------------	------------------	----------------------	-----------------	-------------------------	------------------------------	------------------------	-----------------------

Signature Professionnelle

EQUATORIALE NOIRE 430 g	EXTRA AMER 370 g	EXTRA NOIR 500 g	EQUATORIALE LACTEE 570 g
----------------------------	---------------------	---------------------	-----------------------------

Création gourmande

CAFE NOIR 430 g	NOIR ORANGE 500 g	LAIT ORANGE 640 g+4 g*	CARAMÉLIA 570 g+5 g*	IVOIRE 550 g+6 g*	OPALYS 580 g+6 g*	XOCOLINE NOIR 420 g	DULCEY 580 g+8 g*
--------------------	----------------------	---------------------------	-------------------------	----------------------	----------------------	------------------------	----------------------



ATENCIÓN: Con Dulcey, para obtener una textura más fundente utilizar la crema inglesa de base a la leche (receta página anterior)

*El chocolate rubio no es una categoría reglamentada.