



Våra grundreceptet - miniformat

**FÖR YRKESBAGARE OCH
KONDITORER**



I "Våra grundrecept - miniformat, för yrkesbagare och konditorer" hittar du sju välbalanserade grundrecept med vår berömda choklad. Vissa grundrecept har omarbetats för att leva upp till vår filosofi om "balanserad njutning", det vill säga mindre och bättre. Fler recept och unika kreationer från École Valrhona hittar du i vår stora bok med grundrecept som finns på flera europeiska språk, bland annat engelska ("The Essentials").
Fråga din affärsutvecklare på KåKå eller beställ direkt från vår webbplats valrhona.com.

École Valrhona

UTVECKLA DINA TALANGER MED OSS

Skolan École Valrhona grundades 1989 med ambitionen att föra vidare vårt kunnande och vår passion för choklad i alla former. Skolan har flera campus, laboratorier och ett digitalt utbildningsprogram.

Från Tain l'Hermitage till Brooklyn och Tokyo, och nu även i hjärtat av Paris, erbjuder École Valrhona kurser för dig som arbetar inom gastronomi för att finslipa dina talanger och få kontakt med andra för att utveckla din kreativitet. För att hjälpa dig att hitta din egen unika touch har École Valrhona och skolans skickliga konditorer även byggt upp ett nätverk av laboratorier i Europa och Asien. Med laboratorier nära de vi vill nå kan vi erbjuda workshops och grundutbildningar och hjälpa alla att utvecklas och lära sig mer om choklad. I École Valrhonas nätverk möts yrkesmänniskor med olika kultur och bakgrund och därför kan vi tillsammans skapa nya och ännu bättre recept och smaker.

Några ord från skolan

TILL VÅRA KOLLEGOR OCH SAMARBETSPARTNERS

I snart 35 år har vi funnits på plats över hela världen för att gemensamt stötta och inspirera varandra. Våra grundrecept har med tiden blivit ett riktmärke för alla som arbetar med konditorivaror och choklad. Vi har fortfarande samma passion för att utveckla vår samling av recept och tekniker och dela dem med dig. Att ifrågasätta det vi gör och tänja på våra gränser för att kunna erbjuda mer hållbara och välbalanserade recept är själva grunden i École Valrhonas verksamhet. Recepten är frukten av ett nära samarbete mellan de skickliga konditorerna på École Valrhona och det vetenskapliga kunnandet på Maison Valrhonas forsknings- och utvecklingsavdelning. Vi hoppas att den nya upplagan kommer att motsvara dina förväntningar och att den hjälper dig att göra något bra ännu bättre.

Konditorteamet på École Valrhona

Symboler

Alla recept med gelatin är beräknade efter ett gelatinpulver på 220 bloom, som fått svälla i vatten motsvarande fem gånger sin egen vikt.



Ägg



Nötter



Laktos



Balanserat recept



Förvaring



Kan frysas

FYLLIG CHOKLADCREMEUX



MÖRK CHOKLAD

Äggkräm

600 g	standardmjölk
255 g	grädde 36%
170 g	ägg (både gulor och vitor)
70 g	strösocker

ARAGUANI	CARAÏBE	ÉQUATORIALE NOIRE
430 g	465 g	530 g
EXTRA BITTER	GUANAJA	MACAÉ
485 g	440 g	535 g

Cremeux på mörk choklad

1000 g äggkräm

MANJARI	SATILIA NOIRE
470 g	525 g

MJÖLKCHOKLAD OCH VIT CHOKLAD

Äggkräm

630 g	standardmjölk
270 g	grädde 36%
180 g	ägg (både gulor och vitor)
18 g	strösocker

Cremeux på vit choklad eller mjölkchoklad

1000 g äggkräm

+ gelatinpulver

MJÖLKCHOKLAD	BAHIBÉ	BITTER LACTÉE	ÉQUATORIALE LACTÉE	HUKAMBI	JIVARA
	610 g + 8,5 g	655 g + 8,5 g	720 g + 9 g	600 g + 7,5 g	590 g + 8,5 g
VIT CHOKLAD	BLOND DULCEY	IVOIRE	OPALYS		
	600 g + 8 g	700 g + 8 g	760 g + 8 g		

Blanda ägg och socker (det ska inte vispas vitt och pösigt). Koka upp mjölk och grädde och håll över äggblandningen.

Värm till en temperatur på 84°C. Använd äggkrämen direkt eller ställ in den i kylskåpet så att den kallnar snabbt.

Väg upp den mängd varm äggkräm som behövs för receptet och blanda i gelatin som fått svälla i vatten, om det behövs.

Håll den varma äggkrämen, lite i taget, över chokladen som fått smälta delvis och rör med en spatel. Mixa sedan kraftigt för att få en slät blandning (emulsion). Låt stelna i kylskåp, helst 12 timmar i 4°C.

CHOKLADBOTTEN UTAN MJÖL



2-4°C

400 g vatten
25 g majsstärkelse
80 g äggulor
30 g majsstärkelse
200 g äggvitor
90 g strösocker

Blanda en liten del av det kalla vattnet med den mindre mängden majsstärkelse.
Ställ åt sidan.
Värm resten av vattnet till 85-90°C. Häll en del av det varma vattnet över blandningen med majsstärkelse.
Häll tillbaka allt i kastrullen och koka upp.
Blanda i den osmälta chokladen, lite i taget, med en visp.
Tillsätt äggulor och rör om. Tillsätt den större mängden majsstärkelse och rör om.
Vispa äggvitor tillsammans med hela mängden socker.
När chokladblandningen nått en temperatur på 35-40°C vänder du försiktigt ner de vispade äggvitorna med spateln.
Grädda smeten direkt.

Gräddas på bakplåtspapper

15-17 minuter i 170°C
Beräkna 800-1000 gram smet för ett bakplåtspapper på 40 x 60 cm.

MÖRK CHOKLAD

ABINAO	ANDOA	CARAÏBE	EXTRA AMER	EXTRA BITTER	GUANAJA	CŒUR DE GUANAJA P125	SATILIA NOIRE
250 g	365 g	335 g	400 g	360 g	365 g	280 g	380 g

FYLLIG CHOKLADMOUSSE MED ÄGGKRÄM SOM BAS



3 dagar/2-4°C

Äggkräm

385 g standardmjölk
80 g glukossirap DE60
80 g äggulor

Koka upp mjölk och glukossirap DE60 och häll blandningen över äggulorna.
Värm till en temperatur på 84°C.
Använd äggkrämen direkt eller ställ in den i kylskåpet så att den kallnar snabbt.

Chokladmousse med äggkräm som bas

500 g äggkräm
850 g gräddde 36%

+ gelatinpulver

Väg upp den mängd varm äggkräm som behövs för receptet.
Blanda i gelatin som fått svälla i vatten, om det behövs.
Häll den varma äggkrämen, lite i taget, över chokladen som fått smälta delvis och rör med en spatel.
Mixa sedan kraftigt för att få en slät blandning (emulsion).

Kontrollera blandningens temperatur (45-47°C för mörk choklad, 35-37°C för mjölkchoklad, 30-32°C för vit choklad) och vänd försiktigt ner den vispade grädden med en spatel.
Använd direkt och frys in.

Moussen ska helst ha en temperatur på 6-8°C när den serveras.

MÖRK CHOKLAD

ARAGUANI	CARAÏBE	ÉQUATORIALE NOIRE	EXTRA BITTER	GUANAJA	MACAÉ	MANJARI	SATILIA NOIRE
480 g	530 g	675 g	600 g	505 g	580 g	545 g	560 g

MJÖLKCHOKLAD

BAHIBÉ	BITTER LACTÉE	ÉQUATORIALE LACTÉE	HUKAMBI	JIVARA
650 g	730 g	730 g	590 g	730 g
-	-	+ 5g	-	-

VIT CHOKLAD

BLOND DULCEY	IVOIRE	OPALYS
620 g	745 g	810 g
+ 9,5g	+ 8,5g	+ 12g

TUNT CHOKLADFLARN

270 g strösocker
4g pektin NH
150g smör
90g glukos
70g vatten
5g Valrhona kakaopulver
80g GUANAJA 70% (hackad)

Blanda socker och pektin tillsammans.
Blanda smör, glukos och vatten och koka upp.
Tillsätt socker och pektinblandningen och sedan kakaopulvret.
Koka tills smeten är jämn och krämig.
Ta grytan av värmen och tillsätt den hackade chokladen.
Bred ut smeten så tunt som möjligt på en slipat matta.

Bakning 160-170°C
Förvaras torrt



LÄTT CHOKLADMOUSE



500 g standardmjölk
1000 g grädde 36%
80 g glukossirap
DE60 (endast om du använder mörk choklad)

Värm mjölk och eventuellt glukossirap till 60-70°C och tillsätt gelatin som fått svälla i vatten. Häll den varma mjölk/gelatinblandningen, lite i taget, över chokladen som fått smälta delvis och rör med en spatel. Mixa sedan kraftigt för att få en slät blandning (emulsion). Kontrollera blandningens temperatur (39-42°C för mörk choklad, 31-34°C för mjölkchoklad och 26-29°C för vit choklad) och vänd försiktigt ner den vispade grädden med en spatel. Använd direkt och frys in.

Moussen ska helst ha en temperatur på 6-8°C när den serveras.

+ gelatinpulver

MÖRK CHOKLAD

ARAGUANI	CARAÏBE	ÉQUATORIALE NOIRE	EXTRA BITTER	GUANAJA	MACAÉ	MANJARI	SATILIA NOIRE
560 g	570 g	690 g	660 g	570 g	680 g	610 g	620 g
+ 6 g	+ 8 g	+ 8 g	+ 8 g	+ 6 g	+ 10 g	+ 8 g	+ 8 g

MJÖLKCHOKLAD

BAHIBÉ	BITTER LACTÉE	ÉQUATORIALE LACTÉE	HUKAMBI	JIVARA
655 g	710 g	720 g	600 g	680 g
+ 10 g	+ 12 g	+ 12 g	+ 10 g	+ 10 g

VIT CHOKLAD

BLOND DULCEY	IVOIRE	OPALYS
930 g	930 g	985 g
+ 20 g	+ 20 g	+ 20 g

VISPAD CHOKLADGANACHE MED FYLLIG SMAK



MÖRK CHOKLAD

Stärkelsebas med glukossirap

1000 g standardmjölk
30 g potatisstärkelse
80 g glukossirap DE60

ARAGUANI	CARAÏBE	ÉQUATORIALE NOIRE
520 g	580 g	700 g

EXTRA BITTER	GUANAJA	MACAÉ
680 g	580 g	620 g

Vispad ganache med mörk choklad

1000 g stärkelsebas med glukossirap
360 g grädde 36%

MANJARI	SATILIA NOIRE
620 g	620 g

MJÖLKCHOKLAD OCH VIT CHOKLAD

Stärkelsebas

1080 g standardmjölk
32 g potatisstärkelse

Vispad ganache med mjölkchoklad eller vit choklad

1000 g stärkelsebas
400 g grädde 36%
eller 600 g grädde 36%

+ gelatinpulver

BAHIBÉ	BITTER LACTÉE	ÉQUATORIALE LACTÉE	HUKAMBI	JIVARA
680 g	760 g	780 g	630 g	680 g
+ 7 g	+ 6 g	+ 6 g	+ 7 g	+ 6 g

BLOND DULCEY	IVOIRE	OPALYS
740 g	700 g	740 g
+ 12 g	+ 12 g	+ 12 g

VIT CHOKLAD MJÖLKCHOKLAD

Blanda en liten del kall mjölk med potatisstärkelse. Ställ åt sidan. Värm resten av mjölken, eventuellt med glukossirap, till 85-90°C. Häll en del av den varma mjölken över stärkelseblandningen. Häll tillbaka allt i kastrullen och koka upp. Väg upp den mängd varm stärkelsebas (med eller utan glukossirap) som behövs för receptet. Blanda i gelatin som fått svälla i vatten, om det behövs. Häll den varma stärkelsebasen, lite i taget, över chokladen som fått smälta delvis och rör med en spatel. Mixa sedan kraftigt för att få en slät blandning (emulsion). Häll i den kalla grädden. Mixa lite till. Låt stelna i kylskåp, helst 12 timmar i 4°C. Ta ut ur kylskåpet och vispa tills du fått en konsistens som går att spritsa eller forma med en spatel.

MJUK CHOKLADGLAZE



600 g neutral glaze
225 g grädde 36%
60 g vatten

+ gelatinpulver

Värm grädde och tillsätt, om det behövs, gelatinpulver som fått svälla i vatten. Häll blandningen lite i taget över chokladen. Mixa sedan kraftigt för att få en slät blandning (emulsion). Avsluta med att tillsätta neutral glaze som först fått sjuda upp i vatten. Mixa lite till. Glazen appliceras bäst vid 30-40°C. För recept med IVOIRE, OPALYS och BLOND DULCEY, ska bara 150 g neutral glaze användas.

- För det här receptet har vi prioriterat smaken.
- Glazen har en intensiv choklads smak och endast en lätt sötma.

MÖRK CHOKLAD

ARAGUANI	CARAÏBE	ÉQUATORIALE NOIRE	EXTRA BITTER	GUANAJA	MACAÉ	MANJARI	SATILIA NOIRE
275 g	300 g	350 g	325 g	295 g	320 g	310 g	315 g

MJÖLKCHOKLAD

BAHIBÉ	BITTER LACTÉE	ÉQUATORIALE LACTÉE	HUKAMBI	JIVARA
325 g	370 g	375 g	310 g	340 g

VIT CHOKLAD

BLOND DULCEY	IVOIRE	OPALYS
310 g	375 g	375 g
+ 3 g	+ 3 g	+ 3 g