



Nieuw van Valrhona!

# DULCEY



**2012 • Valrhona zet de trend met Dulcey de nieuwe chocolade • smaaksensatie!**





# Dulcey

## de verbeeldingskracht van Frédéric Bau



- Dulcey Zak 3 kg.



De oprichter van de **l'Ecole du Grand Chocolat VALRHONA** is een trendsetter die nu echt alle wetten van zijn voorouders uit de grote chocolade-familie weet te tarten. Maak nu kennis met de geheel nieuwe smaken en kleuren van de **'BLONDE' CHOCOLA** - voor een volslagen unieke en emotionele ervaring.

# Dulcey



- Dulcey Tablet 85 gr.
- Perfect tablet om te proeven
- Opvallend maar typisch Valrhona



**PUUR**

**MELK**

**WIT**

**BLOND**

*'A very nice flavor...  
Currently thinking about suitable recipes!'*

Pierre Hermé





Maak nu kennis met de eerste 'Blonde Chocolade'

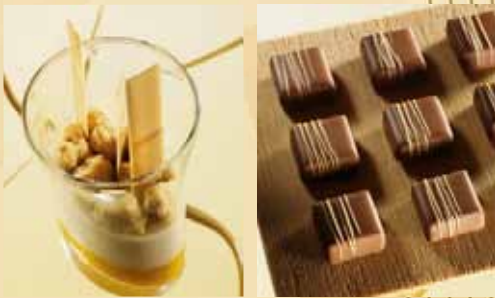
## DULCEY 32%

### DE BIJZONDERE KENMERKEN VAN DEZE CHOCOLADE

- 'BLOND' van kleur, uniek en onderscheidend.
- Een werkelijk gastronomische smaak, niet te zoet en met de intense tonen van licht gezouten biscuits. Met een bijzonder zachte textuur.

### DE ÉCOLE DU GRAND CHOCOLAT BEVEELT MET NAME DE VOLGENDE TOEPASSINGEN AAN:

- **In mallen** hierbij komt de 'blonde kleur' bij uitstek goed tot zijn recht; pure smaak
- **Ganache voor gebak/crème/ganache voor bonbons** zachte textuur, intense aroma's, niet te zoet van smaak



### TOEPASSINGEN

TE GEBRUIKEN VOOR/IN	Ganache voor bonbons	Chocolade coating	Mallen	Ganache voor gebak	Mousse	Saus	Ijs en sorbets	Chocolade dranken	Decoratie	Glazuur	Crème
DULCEY 32%	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●

Houdbaarheid: 12 maanden


Zak cacaobonen van 3 kilo (code VAL 009458)

*'An interesting product!'*

Jean Paul Hévin

## Dulcey Creations

# Exotische marmalade pannacotta



### Dulcey Pannacotta

250 gr. melk  
25 gr. glucosestroop  
5 x gelatine-blaadjes  
425 gr. Dulcey 32% Chocolade  
500 gr. ongezoete room 35%

- smelt de chocola op 40°C en voeg de glucosestroop toe
- breng de melk aan de kook
- voeg de opgeloste gelatine toe en roer deze door de melk
- giet de gesmolten chocola er behoedzaam bij
- voeg de koude room toe en klop deze een paar seconden op
- laten rusten en in de koelkast plaatsen

### Amandel strooisel

50 gr. lichtbruine basterdsuiker  
50 gr. bloem  
50 gr. gemalen amandelen  
50 gr. boter

- snij de boter in kleine stukjes en roer de droge ingrediënten door de botermassa
- mix de massa met een vrijstaande mixer tot grote kruimels en plaats in de koelkast (min. 30 minuten)
- de massa in een vorm gieten of maak gelijke stukken - in de ijskast of vriezer tot het klaar is om te koken
- goudbruin afbakken op 150 - 160°C (met de oven deur open)
- als het strooisel koud is - deze afspraken met chocoladepistool (om te beschermen tegen vochtigheid)

### Mango/bananen marmalade

140 gr. mangopuree  
375 gr. verse mango  
50 gr. bananenpuree  
40 gr. lichtbruine basterdsuiker

- snij de mango in blokjes van ongeveer 1,5 cm
- de mango en bananenpuree met de suiker in een kom doen
- de verse mango toevoegen en in de koelkast plaatsen

#### SERVEREN & GARNEREN

- smeer de gesmolten Dulcey tussen twee siliconen matjes en snij rechthoekjes van 1,5 x 10 cm.
- spuit ± 30 gr. mango/bananenmarmalade in de glaasjes en plaats deze in de vriezer (± 5 min. om het oppervlakte te bevriezen)
- giet de getemperde pannacotta in de glaasjes en plaats deze in de vriezer/koelkast
- serveren met het amandel strooisel en de Dulcey decoraties



## Dulcey Creations

# Chocoladetaartjes



### Hazelnootpâte (zout)

240 gr. boter

4 gr. zout

165 gr. poedersuiker

55 gr. hazelnootstukjes

100 gr. eieren

120 gr. bloem

350 gr. bloem

- mix de zachte boter met zout, poedersuiker, hazelnoot, eieren en een kleine hoeveelheid bloem
- let op: niet te veel mixen!
- zo gauw de massa gelijkmatig is, het overgebleven bloem snel toevoegen
- de mix een nacht in de koelkast laten staan
- bakken op 160°C

### DULCEY chocolade ganache

400 gr. slagroom

65 gr. poedersuiker

810 gr. Dulcey 32% chocolade

- vervaardigen als een klassieke ganache: kook de room met de suiker en voeg de gesmolten Dulcey chocolade behoedzaam toe om een emulsie te maken
- maak af door de room toe te voegen en roer tot de juiste emulsie bereikt is

#### SERVEREN & GARNEREN

- taartvormen maken en goudbruin bakken op 160°C.
- giet de ganache (28-29°C) in de taartvormpjes en laten staan op 17°C.
- voor het decoreren van de taartjes: temper Dulcey chocolade en breng de chocolade met een beetje olie op acetate druppel sheets op vlak bakpapier.
- giet een kleine hoeveelheid chocolade op het papier en bedek dit direct met een ander papier. Verspreid de chocolade met een stokje over het hele vel. Snij, voor dat de chocola hard wordt verschillende vormen in de chocolade en rol ze rond het stokje.
- laat staan op 17°C.
- garneer elk taartje met een rechthoekje van Dulcey chocolade.