

# INSPIRATION PASSION

NOTES DE PASSION ACIDULÉE |  
NOTES OF TANGY PASSIONFRUIT

*Inspiration est la première gamme de couvertures de fruits, créée par Valrhona sans ajout de colorant et d'arôme artificiel. Inspiration Passion propose un goût intense et gourmand de fruit de la passion acidulé, allié à la texture unique du chocolat.*

*Cette nouvelle gamme révolutionne l'usage du fruit en chocolaterie et permet des applications inédites, telles que le moulage, aux couleurs vives et naturelles. En pâtisserie, Inspiration Passion permet de donner une nouvelle intensité fruitée à vos préparations telles que les mousses, crèmeux et ganaches.*

*Le goût puissant de cette couverture de fruits se marie particulièrement bien à d'autres produits de la gamme Valrhona tels que les pralinés, les giandujas, les pâtes d'amandes ou même les chocolats au lait et Blond Dulcey. En association, proposez aussi les fruits exotiques tels que la mangue ou l'ananas ou encore les fruits rouges tels que la framboise. Pour des mariages plus originaux choisissez, la menthe, le poivre de Sichuan ou le safran.*

*Inspiration is Valrhona's first range of fruit covertures created without any coloring and artificial flavors.*

*Passionfruit Inspiration combines the intense, gourmet flavor of tangy passionfruit with the unique texture of chocolate.*

*This new range is revolutionizing the way fruit is used with chocolate, providing all-new applications (including molding) along with vibrant, natural colors. Passionfruit Inspiration gives a new fruity intensity to your pastries and desserts, from mousses and creams to ganaches and more.*

*This fruit couverture's powerful flavor works especially beautifully with other Valrhona products such as pralines, giandujas, almond pastes and even milk chocolates or Blond Dulcey. You can also combine them to great effect with exotic fruits, including mango and pineapple, or red fruits such as raspberries. If you're looking for more original blends of flavors, try mint, Sichuan pepper or saffron.*

# INSPIRATION PASSION

**FR** - Spécialité à base de beurre de cacao et de jus de fruits de la passion. Ingrédients: sucre, beurre de cacao 32,9%, jus de fruits de la passion déshydraté (sucré, fruits de la passion) 17,3%, émulsifiant (lecithine de soja). Lait (Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait). Présence possible de fruits à coque et gluten.

**UK** - Speciality made with cocoa butter and passion fruit juice. Ingredients: sugar, cocoa butter 32.9%, dried passion fruit juice (sugar, passion fruit) 17.3%, emulsifier (soya lecithin). Milk (Made in a facility that uses milk). This product may contain traces of nuts and gluten.

**DE** - Zubereitung aus Kakaobutter und Saft aus Passionsfrucht. Zutaten: Zucker, Kakaobutter 32,9%, getrocknete Saft aus Passionsfrucht (Zucker, Passionsfrucht) 17,3%, Emulgator (Sojalecithin), Milch (Hergestellt in einem Betrieb, die Milch verwendet). Schalenfrüchte und Gluten können vorhanden sein.

**ES** - Especialidad a base de manteca de cacao y de jugo de fruta de la pasión. Ingredientes: azúcar, manteca de cacao 32,9%, jugo de fruta de la pasión deshidratado (azúcar, fruta de la pasión) 17,3%, emulgante (lecitina de soja). Leche (Producido en una fábrica que utiliza la leche). Posible presencia de frutos con cáscara y gluten.

**IT** - Specialità a base di burro di cacao e succo di frutto della passione. Ingredienti: zucchero, burro di cacao 32,9%, succo di frutto della passione disidratato (zucchero, frutto della passione) 17,3%, emulsionante (lecitina di soia). Latte (Prodotto in uno stabilimento che utilizza il latte). Può contenere tracce di frutta con guscio e glutine.

**NL** - Specialiteit op basis van cacaoboter en sap van passievruit. Ingrediënten: suiker, cacaoboter 32,9%, gedroogde sap van passievruit (suiker, passievruit) 17,3%, emulgator (sojalecithine). Melk (Gemaakt in een fabriek waar ook melk gebruikt). Mogelijke aanwezigheid van notensoorten en gluten.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / Average nutritional values per / Durchschnittliche Nährwerte pro / Valores nutritivos por / Valori nutrizionali medi per / Gemiddelde Voedingswaarden per	100 g
Energie / Energy / Brennwert / Energía / Valore energetico / Energetische waarde	2280 kJ 547 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Materias grasas / Grassi / Veiten	34 g
dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren/ de los cuales ácidos grasos saturados / di cui acidi grassi saturi / waarvan verzadigd vet	20 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glúculos / Carboidrati / Koolhydraten	58 g
dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares / di cui zuccheri / waarvan suikers	58 g
Protéines / Protein / Eiweiß / Proteínas / Proteine / Eiwit	1 g
Sel / Salt / Salz / Sal / Sale / Zout	<0,01 g



## COURBE DE TEMPÉRAGE LE TEMPÉRAGE – Par l'Ecole VALRHONA

- 1) Fondre impérativement les couvertures 12 heures, pour assurer une parfaite fonte du beurre de cacao
- 2) Vérifier et confirmer la température de fonte T1
- 3) Tempérer une quantité souhaitée de couverture, en prenant le soin de conserver toujours une quantité de couverture chaude
- 4) Remuer régulièrement la masse et confirmer les températures de cristallisation T2
- 5) Cesser le refroidissement et remonter sans tarder la température T3, par :
  - un ajout de couverture chaude T1
  - un bain-marie chaud
  - four micro-ondes (400/500W max, pour ne pas brûler)
- 6) Confirmer la température de travail T3 et remuer régulièrement la masse pour conserver une cristallisation et température homogènes.

T1 (45/48°C) FONTE	T2 (27/28°C) CRISTALLISATION	T3 (30/31°C) TRAVAIL MANUEL
-----------------------	---------------------------------	--------------------------------

## TEMPERING GRAPH TEMPERING – By l'Ecole VALRHONA

- 1) Melt the couverture for 12 hours: this is crucial to ensure that the cocoa butter is properly melted
- 2) Check the temperature is T1
- 3) Temper the required amount of couverture, making sure that you always have some warm couverture in reserve.
- 4) Stir regularly and check that it is at crystallisation temperature T2
- 5) Stop cooling the mass and immediately raise the temperature to T3, by:
  - adding warm couverture at T1
  - warming it in a bain-marie
  - warming it in a microwave oven (400/500W max, so as not to burn it)
- 6) Check that the couverture is at working temperature T3 and stir regularly to ensure that the temperature, and thus setting, is evenly distributed

T1 (45/48°C) (113/118°F) MELTING	T2 (27/28°C) (81/82°F) CRYSTALLISATION	T3 (30/31°C) (86/88°F) MANUAL WORKING
--	--	---

PF  
PF 15390  
MP  
MP 64631



3 395328 215272