



Caraïbe 66%

Caraïbe est la valeur sûre, l'équilibre parfait

L'HISTOIRE

Créé en 1988, Caraïbe est un chocolat très équilibré, à la rondeur et la douceur séduisantes. En raison de son bel équilibre, Caraïbe est le référent de l'Ecole Valrhona. Chocolat au vrai goût de chocolat, il est plébiscité pour réaliser les essais en laboratoire. Son profil plus accessible que Guanaja fait l'unanimité et il est le préféré des enfants. Caraïbe est ainsi nommé car il rend hommage à la diversité des îles des Caraïbes, dont les fèves ont inspiré sa création.

L'ASSEMBLAGE

Caraïbe est issu d'un assemblage complexe de profils aromatiques de cacao typiques de République Dominicaine, Equateur, Jamaïque et Togo. Ces profils sont assemblés jusqu'à atteindre le goût constant et singulier de Caraïbe : équilibré et grillé. Cet assemblage réalisé depuis 1988 sans jamais faillir relève d'une véritable prouesse de savoir-faire.

Sebastien Covelli

MAISON COVELLI, BEAUVAIS

“

Mon préféré reste le **Caraïbe 66%**. C'est ma madeleine de Proust, le premier que j'ai goûté ! J'en ai bien sûr testé d'autres, excellents, mais je reste attaché à celui-là.

”

PROFIL SENSORIEL

PROFIL MAJEUR : ÉPICES SUCRÉES

NOTE MINEURE : GRILLÉE

NOTE SINGULIÈRE : AMERTUME

Caraïbe, avec ses notes amères intenses et ses accents boisés et de fruits secs grillés, fait rêver à une danse envoûtante à l'ombre des cacaoyers.



CONDITIONNEMENT

Sac fèves 3 kg	Code : 4654
Carton fèves 12 kg	Code : 19843
Bloc 3 x 1 kg	Code : 107

COMPOSITION

Cacao 66 % min.	MG 40 %	Sucre 33 %
-----------------	---------	------------

INGRÉDIENTS

Fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille. Lait (Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait). Présence possible de : fruits à coque, soja.

DDM*

18 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

APPLICATIONS

CARAÏBE 66%

ENROBAGE

MOULAGE

TABLETTES

MOUSSES

CRÉMEUX ET
GANACHES

GLACES ET
SORBETS

TECHNIQUE



 Application optimale  Application recommandée

ASSOCIATIONS



FRUITS SECS



ZESTES DE CITRON



MENTHE



ÉPICES



CITRONNELLE



CARAMEL

Entremets Noisette

Une recette originale de
l'École Valrhona



MOELLEUX NOISETTE

570 g	Noisette brute poudre	Mélanger la poudre de noisette, l'amidon de maïs, le sucre semoule, la levure chimique et la pâte de vanille. Ajouter la crème et les œufs, mélanger et cuire aussitôt.
90 g	Amidon de maïs	
660 g	Sucre semoule	
8 g	Levure chimique SOSA	
12 g	Pâte de vanille Bourbon NOROHY	
570 g	Crème UHT 35%	
590 g	Œufs entiers	
2500 g	Poids total	

CRÉMEUX INTENSE CARAÏBE 66%

1600 g	Crème anglaise aux oeufs de base	Lorsque la crème anglaise est chaude et mixée, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu. Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au réfrigérateur minimum 4h.
730 g	Crèmeaux au chocolat noir	
	COUVERTURE CARAÏBE 66%	
2300 g	Poids total	

CRÈME ANGLAISE AUX OEUFS DE BASE POUR CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

920 g	Lait entier UHT	Porter à ébullition le lait et la crème et verser sur les œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser. Utiliser aussitôt ou réserver au réfrigérateur en refroidissant rapidement.
390 g	Crème UHT 35%	
260 g	Œufs entiers	
100 g	Sucre semoule	
1670 g	Poids total	

NEW MOUSSE CHOCOLAT CHANTILLY CARAÏBE

420 g	Lait entier UHT	Chauffer le lait, le verser petit à petit sur le chocolat fondu à 50/55 °C environ pour les couvertures noires, 45 °C max. pour les couvertures lactées et blanches et l'aide d'un fouet, émulsionner l'ensemble. Mixer pour parfaire cette émulsion. Vérifier la température (45/55 °C en fonction des couvertures) avant d'ajouter la crème montée mousseuse. Mélanger à la maryse et couler tout de suite en cadres ou en cercles. (Ce type de mousse au chocolat sera plutôt utilisé pour des entremets relativement sucrés ou pauvres en biscuit. Cette mousse est moins fragile que les autres et pourra être dégustée à une température supérieure.)
1100 g	COUVERTURE CARAÏBE 66%	
1700 g	Crème UHT 35%	
3220 g	Poids total	

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER CARAÏBE

730 g	Nappage absolu cristal	Porter à ébullition le nappage Absolu Cristal avec l'eau puis émulsionner avec le chocolat. Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.
70 g	Eau miérale	
200 g	COUVERTURE CARAÏBE 66%	
1000 g	Poids total	

MÉLANGE POUR PISTOLET CARAÏBE

210 g	COUVERTURE CARAÏBE 66%	Fondre l'ensemble des ingrédients, l'utiliser à une température de 40/45 °C pour le pulvériser.
90 g	Beurre cacao	
300 g	Poids total	

CROUSTILLANT NOISETTE AZÉLIA

230 g	COUVERTURE AZÉLIA 35%	Fondre la couverture. Ajouter le reste des ingrédients, mélanger. Utiliser aussitôt.
650 g	Pâte sablée noisette	
130 g	Éclat d'or	
5 g	Fleur de sel	
130 g	Praliné fruité craquant 50%	
1145 g	Poids total	

PÂTE SABLÉE NOISETTE

320 g	Farine de blé Tradition Française	Réaliser la pâte à l'aide d'un robot-coupe. Sabler les poudres, les noisettes et le beurre froid coupé en cube. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids. Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt. Cuire au four à 150 °C.
120 g	Cassonade	
40 g	Noisette Brute entière SOSA	
2 g	Sel	
170 g	Beurre sec 84%	
70 g	Œufs entiers	
722 g	Poids total	

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le biscuit moelleux noisette et peser 200 g de biscuit par cercle de 14 cm de Ø. Réaliser le crémeux Caraïbe et peser 180 g sur chaque biscuit noisette. Surgeler. Réaliser le croustillant Azélia noisette et peser 90 g par cercle de 16 cm de Ø. Répartir le croustillant à l'aide d'une cuillère de façon régulière et faire de petits mouvements avec le cercle afin de réduire légèrement le diamètre du croustillant. Réserver à +4 °C. Découper une bande de feuille structure épis. Chocolatree (ref 13178) de manière irrégulière et la déposer au fond du cercle. Réaliser la mousse Caraïbe et verser 250 g par cercle de 16 cm de Ø et 4,5 cm de haut. Déposer l'insert et terminer avec le croustillant. Surgeler. Réaliser le nappage, glacer l'entremets à l'aide d'un pistolet en prenant soins de laisser la feuille structure. Surgeler. Réaliser le pistolet Caraïbe, retirer la feuille structure de l'entremets et pulvériser sur le marquage de la feuille structure. Finir l'entremets en décorant de peaux de noisettes.