



Manjari 64%

Manjari est la signature acide reconnaissable entre toutes

L'HISTOIRE

Conquis par la puissance et la typicité des fèves de Madagascar découvertes par ses sourceurs, Valrhona décide d'en porter les couleurs en créant Manjari en 1990. Valrhona révèle ainsi le cacao malgache comme un cacao fin et Manjari devient l'un des grands classiques de la marque. Le nom Manjari provient à la fois de « bon » en malgache et de « bouquet » dans un dialecte hindoustani (Inde).

L'ORIGINE

Manjari est le fruit du partenariat durable entre Valrhona et la plantation Millot, au nord de Madagascar. Valrhona s'engage à améliorer les conditions de vie des collaborateurs de la plantation et leurs familles. La construction d'un village de 45 logements et un centre de soins offre un espace de vie agrandi aux familles et une infirmière y est présente sur place en permanence. Le respect de l'environnement y est une priorité : l'eau est soigneusement préservée et les sols nourris avec des engrais qui proviennent de la nature.



Veronique Huchede
RESPONSABLE ACHATS CACAO

“ Valrhona et la plantation Millot produisent un cacao merveilleux, enchanteur, tout en recherchant constamment le bien-être de ceux qui y travaillent, et en respectant toujours plus et mieux cet environnement unique. ”

PROFIL SENSORIEL

PROFIL MAJEUR : FRUITÉ

NOTE MINEURE : ACIDULÉ

NOTE SINGULIÈRE : FRUITS ROUGES

Manjari, avec ses notes de fruits rouges acidulés et charnus, est un rêve de voyage à Madagascar surnommée « L'île aux Parfums », où poussent des cacaoyers d'exception, des fruits délicieux et épices merveilleuses.



CONDITIONNEMENT

Sac fèves 3 kg

Code : 4655

Bloc 3 x 1 kg

Code : 117

COMPOSITION

Cacao 64 % min.

MG 40 %

Sucre 35 %

INGRÉDIENTS

Fèves de cacao de Madagascar, 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*

14 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

MANJARI 64%	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX ET GANACHES	GLACES ET SORBETS
TECHNIQUE	○	○	○	○	○	○

● Application optimale ○ Application recommandée

ASSOCIATIONS



CASSIS



FRAMBOISE



GRIOTTES



POIVRE DE SICHUAN



SUCRE MUSCOVADO

Intense Manjari Praliné Tendance

Le dessert assiette de l'École Valrhona

CRÈME ANGLAISE DE BASE

(à retrouver sur essentiels.valrhona.com)

477g

CROUSTILLANT PRALINÉ 66%

300 g Praliné noisette 66% fruité : Fondre la couverture TANARIVA 33 % puis ajouter le
150 g Éclat d'or : Praliné 66 % et terminer en incorporant délicatement
155 g TANARIVA 33% : l'Éclat d'Or. Étaler cette masse à l'aide d'un rouleau
605 g Poids total : et de règles pour l'épaisseur, directement entre deux
 : feuilles guitares. Laisser cristalliser au réfrigérateur avant
 : de détailler.

MOUSSE ANGLAISE MANJARI

151 g Crème anglaise de base : Réaliser une émulsion en versant la crème anglaise chaude sur la couverture fondue, afin d'obtenir une texture
175 g MANJARI 64% : lisse, brillante et élastique. Mixer le mélange pour parfaire l'émulsion en prenant soin de ne pas incorporer d'air, la
226 g Crème fleurette 35 % : température du mélange doit être de 45/50 °C. Stabiliser si besoin cette émulsion avec un ajout de crème fleurette
552 g Poids total : montée. Dès que ce mélange est lisse, ajouter le reste de la crème montée mousseuse. Couler de suite et surgeler.

MOUSSE ANGLAISE TANARIVA

135 g Crème anglaise de base : Réaliser une émulsion en versant la crème anglaise chaude avec la gélatine, sur la couverture TANARIVA fondue,
215 g TANARIVA 33% : afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer le mélange pour parfaire l'émulsion en prenant soin de
200 g Crème fleurette 35 % : ne pas incorporer d'air, la température du mélange doit être de 45/50 °C. Stabiliser si besoin cette émulsion avec
1,5 g Gélatine en poudre : un ajout de crème fleurette montée. Dès que ce mélange est lisse, ajouter le reste de la crème montée mousseuse.
551,5 g Poids total : Couler de suite et surgeler.

MOUSSE ANGLAISE MANJARI INTENSE 70%

153 g Crème anglaise de base : Réaliser une émulsion en versant la crème anglaise chaude sur la couverture MANJARI et le cacao pâte préala-
141 g MANJARI 64% : blement fondus, afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer le mélange pour parfaire l'émulsion
230 g Crème fleurette 35 % : en prenant soin de ne pas incorporer d'air, la température du mélange doit être de 45/50 °C. Stabiliser si besoin
28 g Manjari pure pâte 100% : cette émulsion avec un ajout de crème fleurette montée. Dès que ce mélange est lisse, ajouter le reste de la crème
552 g Poids total : montée mousseuse. Couler de suite et surgeler.

GLAÇAGE ABSOLU NOIR

775 g Absolu tendre nappage noir 39% : Mélanger l'Absolu Cristal Nappage Neutre et l'Absolu Nappage Tendre au Chocolat Noir avec l'eau et faire
194 g Absolu cristal nappage neutre : fondre le tout au micro-ondes à 35 °C. Mixer le nappage avant utilisation et glacer à 35 °C environ.
31 g Eau

1000 g Poids total

CRÈME CANNELLE

917 g Crème fleurette 35 % : Mélanger l'ensemble des ingrédients puis mixer à l'aide d'un mixeur de manière à épaissir légèrement la masse
9 g Cannelle en poudre : afin de la rendre nappante. Dresser.
73 g Sucre inverti

999 g Poids total

CAKE CHOCOLAT EN CADRE

129 g Œufs entiers : Mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule.
39 g Sucre inverti : Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao poudre.
64 g Sucre semoule : Verser la crème fleurette.
39 g Poudre d'amandes : Ajouter la liqueur de chocolat et terminer par la couverture EXTRA AMER fondue puis mélanger avec le beurre
62 g Farine T45 : liquide. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
13 g Cacao poudre : Couler et étaler la quantité d'appareil nécessaire dans une plaque silicone à rebords.
3,9 g Levure chimique : Cuire à 180 °C environ 10/12 minutes.
62 g Crème fleurette 35 %

39 g Beurre liquide clarifié
26 g Liqueur de chocolat
26 g EXTRA AMER 67%

502,9 g Poids total

MONTAGE ET FINITION

Montage : Étaler le croustillant Praliné 66% à 2 mm d'épaisseur. Une fois refroidi et cristallisé au réfrigérateur, emporter des disques de 3 cm de diamètre. Réserver. Réaliser la mousse TANARIVA. Couler environ 20 g dans des cercles de 7,5 cm de hauteur et 4 cm de diamètre préalablement chemisés d'une bande de rhodoid. Aussitôt, déposer un disque de croustillant Praliné 66% et placer le tout au réfrigérateur. Réaliser la seconde mousse, la mousse MANJARI 64% et couler de nouveau 20 g. Déposer de nouveau un disque de croustillant Praliné 66%, placer le tout de nouveau au réfrigérateur. Pour terminer le montage, réaliser la troisième mousse, la mousse Intense MANJARI 70% puis couler de nouveau 20 g. Déposer cette fois-ci un disque de 3 cm de cake chocolat et surgeler le tout. **Finition & dressage** : Mettre au point le glaçage Absolu Nappage Tendre au Chocolat Noir puis glacer les tubes de mousse. Placer-les au centre de l'assiette. Réaliser la crème cannelle à l'aide d'un mixeur. A l'aide d'une poche, dresser la crème autour du tube de mousse. Terminer le montage en déposant un décor chocolat ainsi qu'un pétale de feuille d'or. Servir. **Astuce** : Pour personnaliser l'intensité chocolatée de votre mousse, vous pouvez ajouter de la pâte de cacao MANJARI. Pour un maintien parfait et une découpe facile : pensez toujours à mettre la mousse la plus légère sur le dessus et donc la mousse la plus résistante au niveau de la base.

VALRHONA

Société Millot SA

Madagascar



MADAGASCAR

Andravibe, Ambanja
13°36'49.3"S
48°26'2.3"E

1986
DÉBUT DU
PARTENARIAT

Valrhona devient
actionnaire en 2016

EXCLUSIVITÉ
SUR LE CACAO
de la plantation Millot

1 285
PRODUCTEURS
et 500 salariés

Lucien Millot crée en 1906 à Andravibe, au cœur de la plaine fertile du Sambirano, la plantation qui porte toujours son nom. Aujourd'hui, le Domaine Millot exploite près de 1 300 hectares et emploie près de 500 personnes.

UN PARTENARIAT EXCLUSIF DEPUIS PLUS DE 30 ANS

Valrhona noue un partenariat exclusif avec les Etablissements Millot à Madagascar depuis plus de 30 ans et achète l'intégralité du cacao de la Plantation Millot - une plantation certifiée biologique qui s'étend sur 600 hectares environ - ainsi que le cacao cultivé par un réseau de producteurs locaux.

En 2016, ces liens privilégiés ont été renforcés grâce à une prise de participation de Valrhona. Symbole d'un engagement mutuel et de valeurs partagées, cet investissement a permis de construire un plan de développement sur le long terme et garantit une solidité technique et financière aux projets pour développer la pérennité de l'activité de la plantation Millot.



NOS ACTIONS SOCIALES ET ENVIRONNEMENTALES ENSEMBLE

2014/2018

Réhabilitation d'un village pour les salariés et leurs familles

2015

Construction d'un centre de soin. Les employés du Domaine et leur famille bénéficient ainsi d'un accès rapide aux soins comprenant les consultations et les médicaments gratuits

2016/2021

Mise en place d'une collection variétale et d'un jardin clonal pour conserver le patrimoine génétique de Millot

2017

Lancement d'un projet d'agroforesterie dans le Nord Est de Madagascar. L'objectif est de sensibiliser les producteurs sur l'association du cacao avec d'autres cultures, dont la vanille, diminuant ainsi leur vulnérabilité face aux fortes variations du prix de la vanille

2021

Réalisation de 300 questionnaires producteurs sur les thématiques de l'eau, de la santé, du revenu et de la scolarité pour collecter les besoins et construire les projets communautaires des prochaines années.

2021-2022

Réalisation d'un bilan carbone (émission et séquestration) depuis la parcelle du producteur jusqu'au port de départ du cacao et construction d'un plan de réduction des émissions.

LES IMPACTS

45
LOGEMENTS
construits

151 400
CACAOYERS
plantés en système
agroforestier & 5 000
arbres d'ombrage plantés

2 468
CONSULTATIONS
MÉDICALES
en 2022, avec 99 %
de pathologies légères