



Équatoriale Lactée 35%

Équatoriale Lactée est le chocolat au lait idéal pour l'enrobage

L'HISTOIRE

Équatoriale Lactée a été conçu pour répondre à un besoin technique précis : proposer le chocolat le plus adapté pour l'enrobage. Grâce à sa douceur, Équatoriale Lactée met en valeur sans la masquer la préparation qu'il enrobe, sublimant les autres éléments de la recette. Cette couverture experte est particulièrement simple à travailler. En raison de sa qualité, Équatoriale Lactée est le chocolat utilisé par Valrhona pour l'enrobage de ses bonbons de chocolat.

L'ASSEMBLAGE

Derrière la constance du goût de Équatoriale Lactée se cache un savoir-faire d'assemblage complexe, sans cesse réinventé selon les profils aromatiques de cacaos des lots de cacaos que nous sourçons tout au long de l'année, dans une vingtaine de pays. Le résultat de ce travail pointu est un chocolat équilibré, tant au niveau du goût que de la texture, pour vous accompagner dans votre quotidien.

PROFIL SENSORIEL

PROFIL MAJEUR : ROND



CONDITIONNEMENT

Sac fèves 3 kg
Carton fèves 12 kg

Code : 4662
Code : 19844

COMPOSITION

Cacao 35% min. MG 39 % Sucre 43 % Lait 19 %

INGRÉDIENTS

Sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, fèves de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille.

DDM*

15 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

ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX ET GANACHES	GLACES ET SORBETS
TECHNIQUE						

 Application recommandée

Les Essentiels

Applications et informations techniques

CRÉMEUX INTENSE ÉQUATORIALE LACTÉE 35%

CRÈME ANGLAISE

630 g Lait entier UHT
270 g Crème UHT 35%
180 g Œufs entiers
18 g Sucre semoule

Porter à ébullition le lait et la crème et verser sur les oeufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout à 84 °C.
Utiliser aussitôt ou réserver au réfrigérateur en refroidissant rapidement.

CRÉMEUX CHOCOLAT LAIT

1000 g Crème anglaise
720 g **ÉQUATORIALE LACTÉE 35%**
9 g Gélatine en poudre

Peser la quantité de crème anglaise chaude nécessaire pour la recette puis ajouter la gélatine réhydratée.
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 idéalement 12 heures à 4 °C.

GANACHE INTENSE POUR ENTREMETS, TARTES ET MACARONS ÉQUATORIALE LACTÉE 35%

300 g Lait entier UHT
200 g Crème UHT 35%
4 g Pectine X58
16 g Sucre semoule
630 g **ÉQUATORIALE LACTÉE 35%**
70 g Beurre de cacao

Chauffer le lait et la crème à 40/45 °C.
Incorporer le mélange sucre-pectine et porter le tout à ébullition pendant quelques secondes afin de bien activer la pectine.
Lorsque la base pectinée est chaude, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le beurre de cacao et le chocolat partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Couler à 40/45 °C.
Pour les tartes et entremets : laisser cristalliser 2 heures minimum au réfrigérateur à 4 °C.
Pour les macarons : laisser cristalliser 12 heures minimum en chambre à chocolat à 16 °C.

La petite quantité de sucre semoule est nécessaire pour disperser la pectine.

GANACHE MONTÉE INTENSE ÉQUATORIALE LACTÉE 35%

EMPOIS DE BASE

1080 g Lait entier UHT
32 g Fécule de pomme de terre

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre.
Réserver.
Chauffer le reste du lait entre 85 °C et 90 °C.
Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait-fécule.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT

1000 g Empois de base
780 g **ÉQUATORIALE LACTÉE 35%**
400 g Crème UHT 35%
6 g Gélatine en poudre

Peser la quantité d'empois de base chaud nécessaire pour la recette et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème froide.
Mixer de nouveau.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.
Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.

La température de dégustation idéale pour la ganache montée est de 4/6 °C.

MOUSSE CHOCOLAT ALLÉGÉE ÉQUATORIALE LACTÉE 35%

720 g **ÉQUATORIALE LACTÉE 35%**
500 g Lait entier UHT
1000 g Crème UHT 35%
12 g Gélatine en poudre

Chauffer le lait et si besoin le glucose à 60/70 °C et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Vérifier la température de cette base (31/34 °C pour les laits et Amatika) et incorporer progressivement la crème montée moussieuse délicatement à la maryse.
Utiliser aussitôt et surgeler.

La température de dégustation idéale pour cette mousse est de 6/8 °C.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable



UN CHOCOLAT ENGAGÉ QUI RESPECTE LES HOMMES ET LA PLANÈTE

Valrhona est certifiée B Corporation® depuis janvier 2020 et fait ainsi partie d'une communauté d'entreprises qui respectent des normes sociales et environnementales élevées.

UN CHOCOLAT ENGAGÉ QUI PARTICIPE À LA CRÉATION D'UNE FILIÈRE CACAO JUSTE ET DURABLE À TRAVERS 4 ACTIONS CONCRÈTES :

- La construction de **partenariats long terme** avec nos producteurs (3 ans minimum, 8,5 ans en moyenne) pour permettre à nos partenaires de planifier les investissements au long cours.
- Des **prix fixes** aux producteurs, au-delà des prix minimums fixés par les organisations gouvernementales permettant de limiter leur exposition à la volatilité du marché et sécuriser leurs revenus.
- Des **quantités minimales** pour garantir un flux de revenus stables.
- Des **projets de soutien environnementaux et sociaux** auprès de nos communautés (éducation, santé, pratiques agricoles durables...).

EXEMPLES DE PROJETS DE SOUTIEN AUX COMMUNAUTÉS

- Parce que l'éducation est le meilleur moyen de lutter contre le travail des enfants, Valrhona a financé depuis 2014 la **construction et la rénovation de 14 écoles** au Ghana et en Côte d'Ivoire. A la rentrée 2022, les 65 classes ont accueilli 2555 élèves.
- Pour **améliorer le revenu de ses producteurs** de cacao Valrhona promeut l'**agroforesterie**. À Haïti, nous avons financé un projet de Cacaoculture agro écologique en 2022. 12 ha de parcelles ont été régénérées par 31 producteurs en 2022 via la plantation de nouveaux arbres, l'introduction de culture vivrières et le développement du compostage.

CHIFFRES CLÉS

- **16 979** producteurs partenaires
- **100%** de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos producteurs
- **95%** de nos fèves de cacao seront tracées à la parcelle d'ici fin 2023
- **8,5 ans** c'est la durée moyenne d'un partenariat
- **14 pays** couverts par un partenariat à long-terme
- **De 2019 à 2022**, Valrhona a financé **98** projets pour une filière cacao juste et durable. Ces projets ont bénéficié à **98 943** personnes.

Plongez au cœur de
nos plantations et
découvrez l'ensemble
des projets de soutien
menés dans les
communautés.




VALRHONA

LA TRAÇABILITÉ, À QUOI ÇA SERT ?

100% de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos 16 979 producteurs ce qui nous permet de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et vérifier s'il a été produit dans de bonnes conditions. Cela est un moyen pour cibler au mieux nos actions sociales et environnementales dans nos pays producteurs.

En parallèle, nous déployons la traçabilité à la parcelle à l'aide de localisation GPS et de la cartographie polygonale. Cette cartographie permet de garantir que notre cacao ne provient pas d'aires naturelles protégées.

À ce jour, 70% de nos fèves de cacao sont tracées à la parcelle et nous projetons 100% de nos fèves tracées à la parcelle pour début 2025.