



0309486048

Fèves chocolat blanc végétal Amatika 35 % - 250g

Les fèves de chocolat blanc végétal Valrhona



Valrhona



Une alternative végétale au chocolat blanc, sans compromis sur la gourmandise

Avec **Amatika 35%**, Valrhona révolutionne le **chocolat blanc végétal**. Élaboré à partir d'**amandes** et de **beurre de cacao**, ce chocolat de couverture végan séduit par sa texture fondante, sa douceur équilibrée et ses **notes d'amande grillée**. Une création responsable pour pâtisser autrement.

La pâtisserie végétale : réinventer la créativité

La **pâtisserie végétale** consiste à remplacer les ingrédients traditionnels (beurre, lait, crème, œufs) par des alternatives d'origine végétale. Loin des clichés, elle permet d'obtenir des **textures aériennes**, des **saveurs riches** et une **palette créative infinie**. Avec Amatika 35%, créez des desserts qui allient **plaisir gourmand** et **respect de la planète**, sans compromis sur le goût ni la technique.

Les atouts gourmands du chocolat végétal blanc Amatika

- Chocolat de couverture vegan à base d'amandes déshuilées (21,8 %)
- 35,8 % de beurre de cacao pour une texture riche et onctueuse
- Saveur délicate aux notes de cacao et d'amande grillée
- Développé par Valrhona, chocolatier français de référence
- Origine Madagascar
- Emballage recyclable et biodégradable

Une couverture végétale idéale pour vos créations sucrées

Les **fèves Amatika 35%** sont conçues pour réussir toutes vos **préparations pâtisseries végétales** :

- ganaches blanches
- mousses et crémeux
- enrobages

[Voir la fiche article sur le site](#)

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

- tablettes maison

Tempéragé recommandé :

- Fonte : 40 – 45 °C
- Cristallisation : 26 – 27 °C
- Travail : 28 – 29 °C

Des associations gourmandes et originales

La couverture Amatika 35% sublime les **fruits acidulés** (cerise, rhubarbe), les **épices subtiles** (anis, thé Hojicha), ou encore les **notes florales** (violette). Pour des mariages plus audacieux, osez l'association avec de la **truffe noire** ou du **romarin**.

Recettes à tester avec Amatika 35%

- **Carré moelleux végétal** : sans œufs ni lait, pour une texture légère et savoureuse.
- **Barres gourmandes** : praliné croustillant, ganache Amatika et glaçage noisette.
- **Latte chocolat blanc végétal** : une boisson réconfortante, chaude ou glacée.

Une fabrication responsable et éthique

Fidèle à son engagement, Valrhona propose ici un **chocolat blanc vegan**, sans aucun ingrédient d'origine animale et formulé avec **peu d'ingrédients**. Un produit pensé pour conjuguer **plaisir, innovation et durabilité** :

- **Sans lait**, sans soja
- **Certifié vegan**
- **Fabriqué en France**
- Conditionné dans un **emballage écoresponsable**

INGRÉDIENTS : sucre, beurre de cacao 35,8%, AMANDES déshuilées en poudre 21,8%, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 g) :

- Énergie : 591 kcal / 2458 kJ
- Lipides : 41 g (dont acides gras saturés : 22 g)
- Glucides : 45 g (dont sucres : 43 g)
- Protéines : 8,5 g
- Fibres : 3,1g
- Sel : < 0,1 g

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	250 g
-------	-------

Référence : 0309486048