0309486045

Fèves chocolat végétal Amatika 46% - 250g

Chocolat végétal à l'amande pour des pâtisseries gourmandes

Valrhona







Un chocolat de couverture vegan, onctueux et gourmand

Première **couverture végétale signée Valrhona**, Amatika 46 % associe la douceur de l'**amande** à la puissance aromatique des **fèves de cacao Pure Origine Madagascar**. Certifié **vegan**, il offre une **alternative végétale** au chocolat au lait classique, sans compromis sur la gourmandise ni sur la qualité..

Pourquoi choisir le chocolat végétal Amatika 46 % ?

- **Chocolat certifié vegan** – garanti sans produits laitiers
- Notes équilibrées de **cacao, amandes grillées et légère acidité**
- **Texture fluide et fondante**, idéale pour toutes les préparations
- **Polyvalent** : ganaches, mousses, moulages, enrobages, glaces, boissons
- **Packaging recyclable et biodégradable**

Qu'est-ce que la pâtisserie végétale ?

La **pâtisserie végétale** consiste à remplacer les ingrédients d'origine animale (lait, beurre, crème, œufs) par des **alternatives végétales**. Loin d'être une contrainte, elle invite à **réinventer les recettes** et découvrir de nouvelles textures et saveurs. Avec Amatika 46 %, les pâtissiers peuvent créer des **desserts 100 % végétaux**, tout en gardant une **onctuosité et une richesse gustative** dignes d'un chocolat au lait classique.

Comment travailler le chocolat Amatika 46 % ?

Comme toute **couverture de chocolat Valrhona**, Amatika 46 % se **tempère facilement** à condition de respecter sa courbe de température :

- Fonte : **40 – 45 °C**
- Cristallisation : **27 – 28 °C**
- Travail : **30 – 31 °C**

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Sa fluidité le rend parfait pour les **crémeux**, **ganaches**, **glaçages**, mais aussi pour les **boissons chaudes** et les **desserts glacés**.

Quelles recettes réaliser avec Amatika 46 % ?

Avec son **profil aromatique unique**, Amatika 46 % se prête à toutes vos inspirations :

- **Flan coco végétal** : une pâte sablée au cacao et un appareil au lait de coco.
- **Latte gourmand** : lait végétal au choix, chocolat Amatika 46 %, et une touche d'épices chaï.

Laissez libre cours à votre créativité en revisitant gâteaux, fondants ou mousses dans une version **100 % végétale**.

Végétal ou vegan : quelle différence ?

Un chocolat dit **végétal** remplace uniquement les produits laitiers par des alternatives comme l'amande ou le lait de coco.
Un chocolat **certifié vegan** garantit en plus **l'absence totale de produits d'origine animale** dans toute la chaîne de production.
Avec son **label Vegan**, Amatika 46 % s'inscrit dans une démarche transparente et éthique.

Une recette engagée et une fabrication responsable

Avec une **composition courte**, Amatika 46 % est un chocolat pensé pour une consommation plus **durable et éthique** :

- **Sans produits laitiers**, sans additifs superflus
- **Emballage écoresponsable**, recyclable et biodégradable
- **Fabriqué en France**, sur le site de Tain l'Hermitage

INGRÉDIENTS : sucre, beurre de cacao, fèves de cacao de Madagascar, poudre d'AMANDES 16,1%, émulsifiant : lécithine de tournesol,
extrait naturel de vanille.

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 g) :

- Énergie : 594 kcal / 2466 kJ
- Lipides : 43 g (dont acides gras saturés : 23 g)
- Glucides : 40 g (dont sucres : 39 g)
- Protéines : 8,9 g
- Fibres : 6,1g
- Sel : < 0,1 g

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	250 g

Référence : 0309486045

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques