

Agvana

Redécouvrez le cacao, au-delà de la douceur



Felchlin
SWITZERLAND



Le goût se développe là où la saveur sucrée s'efface



Avec **Agvana**, Felchlin présente une nouvelle gamme de couvertures mettant davantage le cacao à l'honneur. Conçue pour les chocolatiers, les confiseurs, les pâtisseries et les restaurateurs, Agvana allie un goût sucré contemporain et équilibré à la facilité d'utilisation, à la précision et à la qualité faisant la renommée de Felchlin.

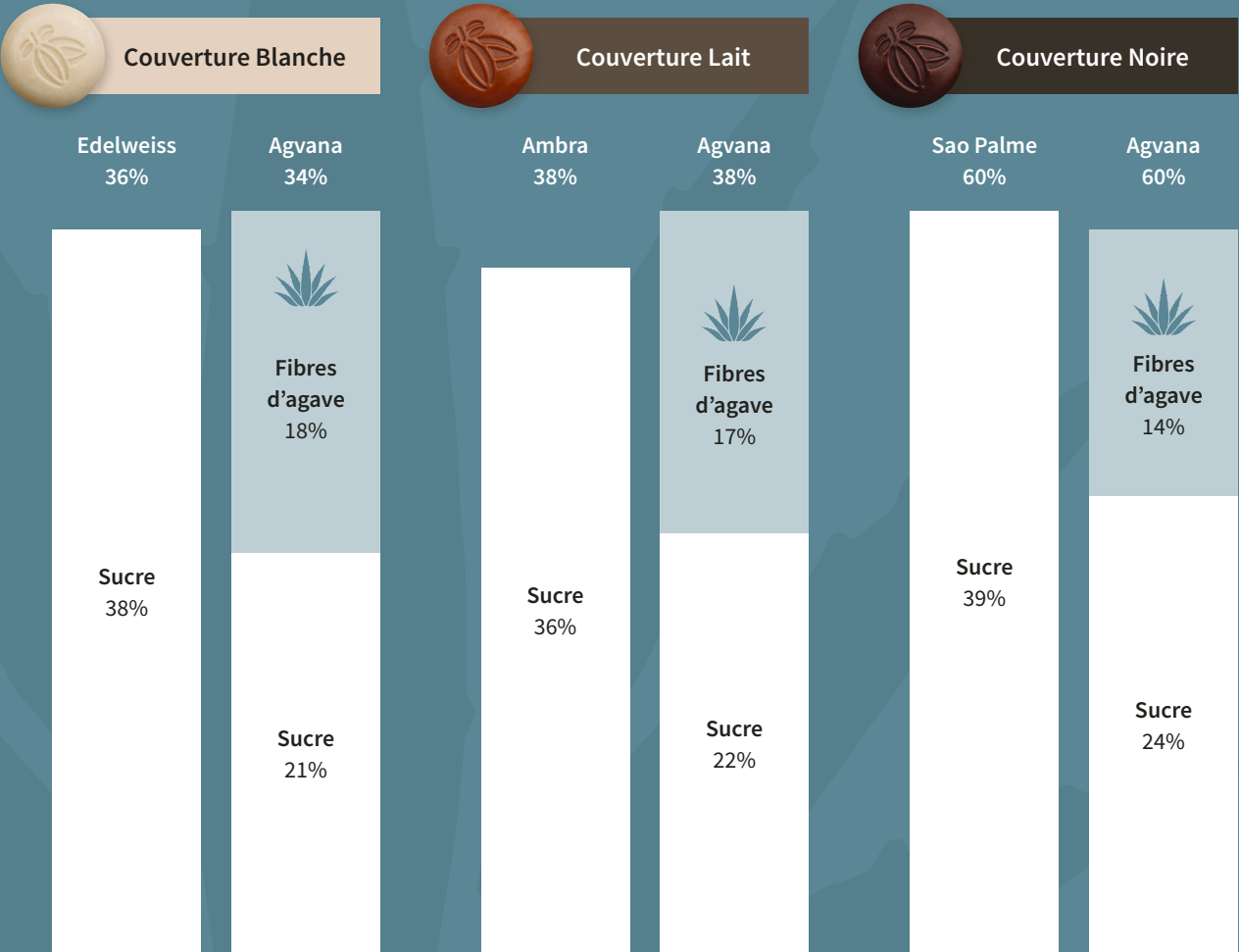
Sa recette utilise le **cacao comme base** et associe le sucre à des **fibres d'agave bio** de haute qualité. Il en résulte un profil gustatif léger qui laisse s'exprimer des arômes délicats, idéal pour les desserts, les chocolats, les pâtisseries et les créations modernes, dans lesquels chaque nuance compte.

Agvana est synonyme de plaisir: un goût intense, un aspect limpide et une utilisation fiable. C'est notamment dans la préparation de couverture au chocolat blanc que son aspect blanc limpide et brillant ouvre de nouvelles possibilités pour les vitrines, les gâteaux, les décors et les créations en filigrane.

Pour toutes les personnes qui ne se contentent pas de travailler la couverture, mais qui la mettent en scène. Et pour toutes celles qui souhaitent redécouvrir le cacao.

Plus de goût. Moins de sucre.

Les fibres d'agave remplacent une partie du sucre, pour plus de goût.



Total des sucres ajoutés, valeurs arrondies.

Fibres d'agave bio – un goût sucré moderne et naturel



Pour Agvana, nous utilisons des **fibres d'agave bio** de haute qualité en tant qu'ingrédient essentiel de la recette. Neutres en goût, elles s'intègrent harmonieusement à la couverture sans masquer l'arôme délicat du cacao, du lait ou du beurre de cacao. Elles rehaussent ainsi le goût sucré équilibré d'Agvana et permettent à la véritable saveur du cacao de s'exprimer pleinement.

Les agaves sont issues de l'agriculture biologique. À noter: les plantations ne sont pas irriguées, seule l'eau de la saison des pluies suffit à la croissance des plants.



Praliné à la ganache

Un praliné raffiné garni d'une ganache Agvana fondante en bouche, au goût crémeux, équilibré et élégant.

- 1 — Chauffer la crème, le sorbitol, le glucose, le beurre et le beurre de cacao à 85 °C, puis laisser refroidir à 34 °C.
- 2 — Ajouter la couverture tempérée. Mélanger jusqu'à obtenir une masse élastique, brillante et homogène. Homogénéiser la ganache à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 3 — Verser la ganache dans le cadre Quadro de 300 x 300 x 10 mm, lisser la surface et laisser reposer pendant une nuit à une température de 14–18 °C.
- 4 — Chablonner avec de la couverture tempérée, puis couper des carrés de 28 x 28 mm à l'aide d'une guitare.
- 5 — Laisser sécher pendant 3–4 heures. Enrober de couverture tempérée et décorer individuellement.

Recette détaillée

Cette recette est disponible sous forme de guide détaillé, avec des instructions étape par étape.





Tartufi

Tartufi délicieusement fondants avec une couverture Agvana et un fourrage aux noix: élégants, aromatiques et étonnamment faciles à réaliser.

- 1 — Mélanger la masse praliné et la couverture tempérée dans le bol mélangeur pendant 1 minute par kg de préparation, en première vitesse, à l'aide de la feuille.
- 2 — Verser la préparation à tartufi dans les moules en silicone et bien taper ou déposer sur une table vibrante.
- 3 — Lisser et mettre au réfrigérateur pendant env. 20 minutes, laisser cristalliser pendant une nuit à 12-16 °C. Mettre au réfrigérateur pendant env. 20 minutes avant de démouler.
- 4 — Conserver à une température de 15 à 16 °C et à un taux d'humidité de 60%.

Recette détaillée

Cette recette est disponible sous forme de guide détaillé, avec des instructions étape par étape.





Tablettes de chocolat

Simples à réaliser, aux saveurs raffinées. Cette recette peut être réalisée avec toutes les couvertures Agvana et personnalisée selon vos envies.

- 1 — 1'500 g de garniture: couverture Agvana personnalisée (aux noisettes, pistaches, noix de pécan, etc.)
- 2 — Remplir 50 g dans les moules à tablette, laisser cristalliser 5 minutes à température ambiante, puis mettre au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes, démouler.

Conseil

En cas d'utilisation de la couverture blanche Agvana 34% agrémentée de pistaches, saupoudrer chaque tablette de 0,15 g de fleur de sel.

Recette détaillée

Cette recette est disponible sous forme de guide détaillé, avec des instructions étape par étape.





Tablettes de chocolat Cuadrado Rotondo

Un rêve de gianduja.

- 1 — Préparer 1'000 g de gianduja (par exemple avec 667 g de Rustica Noble Valencia 60% et 333 g de couverture lait Agvana 38% tempérée).
- 2 — Mouler les tablettes Cuadrado Rotondo avec la couverture Agvana tempérée (environ 30g par tablette) et laisser cristalliser à 5 °C pendant 15 à 20 minutes.
- 3 — Chauffer le gianduja à 28 °C. Verser 100 g de gianduja par tablette, lisser. Laisser durcir au moins 4 heures.
- 4 — Fermer avec de la couverture Agvana tempérée de votre choix (Blanche, Lait ou Noire), laisser cristalliser environ 20 à 30 minutes à 5 °C avant de démouler avec précaution.

Recette détaillée

Cette recette est disponible sous forme de guide détaillé, avec des instructions étape par étape.



Trois couvertures. Un nouvel équilibre.

Les couvertures Agvana associent un cacao ghanéen soigneusement sélectionné à des fibres d'agave bio, ouvrant ainsi de nouvelles perspectives pour la pâtisserie, la confiserie et la restauration modernes. Les recettes de haute qualité impressionnent également par leur composition: elles contiennent de la lécithine de tournesol et sont sans huile de palme.



CS07

Agvana 34%

Un profil gustatif marqué par une base lactée prononcée et de délicates notes de vanille se mêle à des nuances de caramel crémeux, de beurre et d'amande pour créer un ensemble harmonieux et onctueux, avec une finale aromatique équilibrée.

Chocolat de couverture blanc

Ingrédients: beurre de cacao, sucre, lait entier en poudre, fibres d'agave*, lait écrémé en poudre, émulsifiant (E322: lécithine de tournesol), extrait de vanille de Madagascar. Cacao: 34% minimum.

1 carton: 6 kg, DDM: 18 mois

Viscosité



CS08

Agvana 38%

Un profil aux arômes de cacao torréfié, aux notes maltées prononcées et aux touches crémeuses de lait. Des nuances de sucre caramélisé soulignent le caractère corsé du chocolat et assurent une finale équilibrée.

Chocolat de couverture au lait

Ingrédients: beurre de cacao, sucre, lait entier en poudre, fibres d'agave*, grué de cacao (14%) (Ghana), émulsifiant (E322: lécithine de tournesol), vanille de Madagascar. Cacao: 38% minimum.

1 carton: 6 kg, DDM: 18 mois

Viscosité



CS09

Agvana 60%

Un profil expressif, marqué par une base de cacao prononcée et de puissants arômes de torréfaction, se mêle à des nuances de thé noir et d'espresso. Des notes subtiles de réglisse, de poivre et de cassis apportent de la profondeur et une finale complexe.

Chocolat de couverture noir

Ingrédients: grué de cacao (49%) (Ghana), sucre, fibres d'agave*, beurre de cacao, émulsifiant (E322: lécithine de tournesol). Cacao: 60% minimum.

1 carton: 6 kg, DDM: 24 mois

Viscosité



* issus de l'agriculture biologique

Une source d'inspiration pour vos créations



Agvana révèle tout son potentiel là où les idées prennent vie : dans la pratique. C'est pourquoi nos chefs pâtisseries ont élaboré une sélection de recettes, illustrant la polyvalence de nos nouveaux chocolats de couverture. Ils se prêtent à la réalisation de pralinés, de pâtisseries, de desserts et de créations modernes. Les idées de recettes mettent en valeur ce qui fait la singularité d'Agvana: un goût sucré équilibré et contemporain, une expression plus intense du cacao et des arômes délicats, ainsi que la facilité d'utilisation éprouvée et fiable signée Felchlin. Elles représentent une source d'inspiration à la mise en œuvre de votre savoir-faire, à recréer, à repenser et à réinterpréter.



Scannez le code QR pour en savoir plus sur Agvana.



Fier partenaire de la 28ème édition
de MOF Chocolatier-Confiseur



Felchlin
SWITZERLAND