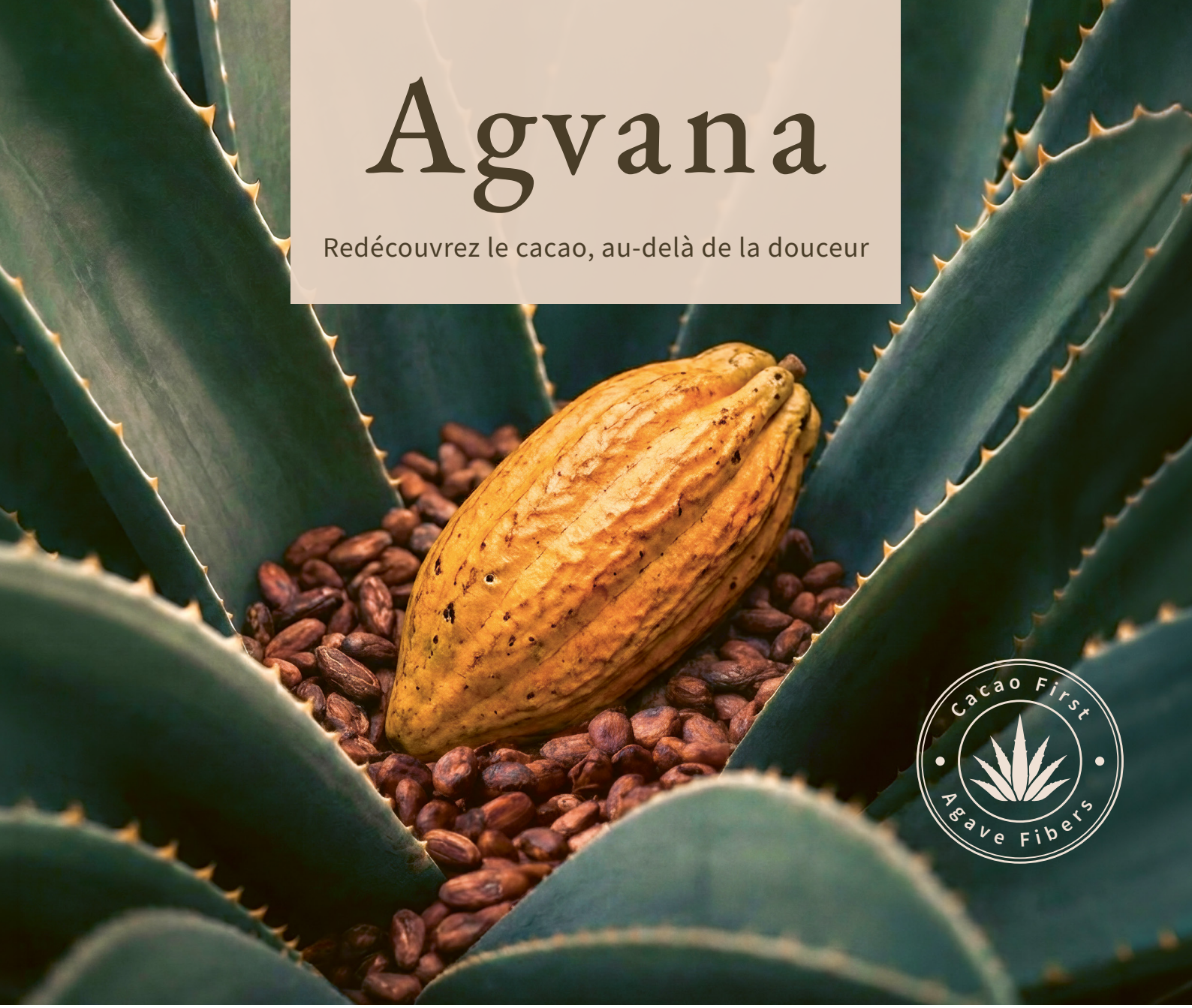
# Agvana

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 pâtissiers 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.

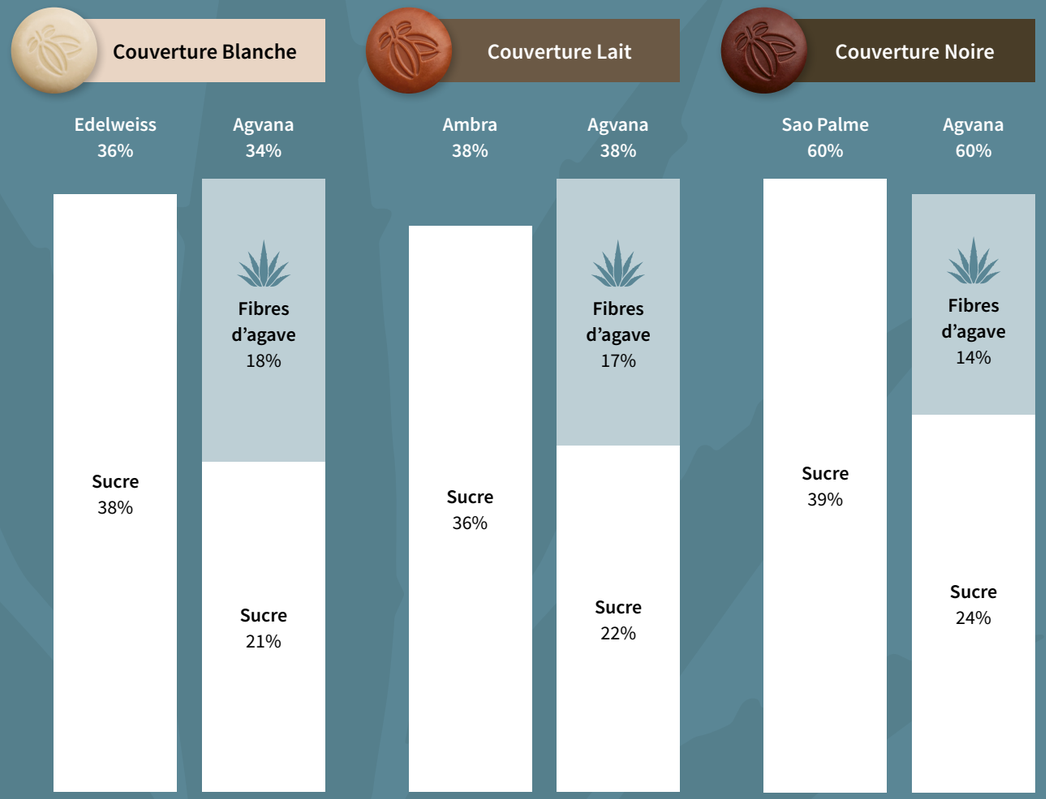
Agvana est synonyme de plaisir : un goût intense, un aspect limpide et une utilisation fiable. C’est notamment dans la préparation de couverture au chocolat blanc que son aspect blanc limpide et brillant ouvre de nouvelles possibilités pour les vitrines, les gâteaux, les décors et les créations en filigrane.

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.

F

# 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. 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.

# Cacao du Ghana

Depuis 2012, Yayra Glover Ltd nous approvisionne en **fèves de cacao biologique** de qualité supérieure. L'entreprise a réalisé un travail pionnier pour la production du cacao biologique au Ghana.

Né et ayant grandi au Ghana, son fondateur Yayra Glover a fait ses études à Zurich et entretient donc un lien étroit avec la Suisse. Sa mission était et reste de donner aux cultivateurs de cacao ghanéens les outils nécessaires pour leur permettre de générer des revenus suffisants à partir de la culture du cacao, et ainsi de lutter contre la pauvreté et l'exode rural.

Il forme et conseille les cultivateurs aux bonnes pratiques agricoles afin qu'ils puissent augmenter leur rendement et obtenir des primes importantes pour l'excellente qualité de leurs produits.

La société Yayra Glover Ltd. attache beaucoup d'importance aux principes éthiques. Elle place la protection de l'environnement, ainsi que la santé et la prospérité économique des cultivateurs, au cœur de sa mission. Felchlin a accompagné les visions de Yayra Glover dès le début et a toujours soutenu ses projets.

Aujourd'hui, nous récoltons les fruits de cette précieuse collaboration sous la forme de fèves de cacao de qualité supérieure, produites de manière durable.







# L’histoire d’Agvana

L’idée d’Agvana est née d’une démarche qui nous tient particulièrement à cœur : être à l’écoute. Au fil des échanges avec nos clients, un même souhait revenait régulièrement : une couverture moins sucrée, au goût généreux, sans amertume excessive, et qui se travaille avec la même fiabilité qu’une couverture Felchlin classique.

Le souhait était clair. Le chemin pour y parvenir l’était moins, du moins au départ.

Nous avons développé, testé et recommencé, encore et encore. Certains essais étaient tout simplement immangeables. D’autres ne convainquaient ni par leur finale en bouche ni par leur texture. Parfois, la liste des ingrédients devenait trop longue. Et certains essais n’ont même jamais quitté nos conches. C’était frustrant. Mais chaque tentative nous montrait plus clairement ce qui comptait : le plaisir, la qualité et le caractère.

**Et si nous partions du cacao ?**
Cette idée a marqué un tournant. Nous avons réorienté notre travail de développement : quels arômes caractérisent le cacao ? Qu’est-ce qui donne son caractère à une couverture ? Et comment laisser davantage de place à ces nuances délicates ?

C’est ainsi qu’est née notre approche « Cacao First ». Nous avons élaboré les recettes en prenant systématiquement le cacao comme point de départ, choisi la variété adaptée et ajusté le profil de torréfaction en conséquence. Parallèlement, nous avons commencé à travailler avec des fibres d’agave. En conjuguant cacao, formulation, procédés de fabrication et expérience, nous avons trouvé l’équilibre que nous recherchions.

De nombreux essais et dégustations ont jalonné ce parcours. Notre exigence est restée la même : la couverture doit convaincre par son goût et offrir, au quotidien, la fiabilité de mise en œuvre que les professionnels attendent de Felchlin.

Le résultat, c’est Agvana. Une gamme de couvertures à la douceur contemporaine et équilibrée, qui laisse davantage de place au cacao, au lait, au caramel et à d’autres arômes délicats. Pour des créations qui mettent en valeur vos ingrédients, vos idées et votre savoir-faire.

**Une douceur contemporaine.**
**Plus de place au goût.**
**Cacao First.**

Cacao First
Agave Fibers





# Notre procédé de torréfaction

Chaque couverture trouve son origine dans le caractère singulier des fèves de cacao. Comprendre leurs arômes et les mettre en valeur de manière ciblée constitue une part essentielle de notre travail de développement.

Pour cela, notre panel d'analyse sensorielle examine soigneusement le cacao à réception et en relève les caractéristiques aromatiques ainsi que leur intensité. Ces observations servent de base à l'élaboration du profil d'arômes recherché.



Du choix des matières premières au conchage, en passant par la formulation, la torréfaction et la finesse de broyage, nous ajustons chaque étape à ce profil. Sur de petites quantités d'essai, nous testons différentes compositions et différents paramètres de fabrication, dégustons les résultats et les affinons progressivement.

Une question reste toujours au cœur de cette démarche : comment les arômes caractéristiques du cacao doivent-ils s'exprimer dans la couverture finale ?

Pour cette couverture, nous avons réalisé plusieurs essais de torréfaction, puis les avons évalués sur le plan sensoriel. La torréfaction retenue révèle tout particulièrement la douceur des arômes originels : des notes fruitées, des nuances florales et des arômes harmonieux de cacao composent un ensemble cohérent.

Nous envisageons donc toujours la torréfaction en lien avec les fèves de cacao utilisées et la recette. L'essentiel est de déterminer les arômes que nous souhaitons préserver et mettre en valeur.

De ces nombreux choix réfléchis naît une couverture au profil d'arômes singulier, élaboré avec soin.



# Témoignages



*« Probablement le meilleur chocolat blanc que j'aie jamais goûté : une véritable innovation. Les chocolats au lait et foncés expriment pleinement leurs arômes et leur caractère. Moins de sucre, plus d'authenticité : c'est précisément ce que Felchlin a réussi avec ses couvertures monovariétales. »*

Mathieu Lerenard, Chocolatier – MOF 2023




*« Les couvertures Agvana m'ont immédiatement convaincu à l'usage : leur mise en œuvre offre la fiabilité habituelle, si bien que je n'ai pas eu à adapter mes procédés de production. Je trouve leur douceur équilibrée particulièrement intéressante, car elle laisse davantage de place à d'autres ingrédients, sans surcharger le profil gustatif d'arômes de ma création. »*

David Pasquiet, Artisan Chocolatier Suisse

# La fiabilité habituelle dans la mise en œuvre




Une nouvelle couverture doit ouvrir de nouvelles perspectives gustatives tout en s'intégrant avec fiabilité au travail quotidien. C'est précisément ce que propose Agvana : la gamme associe une douceur contemporaine et équilibrée à la qualité Felchlin habituelle et à cette précision de mise en œuvre sur laquelle les professionnels peuvent compter.

Agvana s'intègre aux recettes existantes et aux méthodes de travail éprouvées sans qu'il soit nécessaire de les adapter. Les couvertures conviennent au travail en machine et offrent la facilité de mise en œuvre habituelle, aussi essentielle au quotidien que lors du développement de nouvelles créations. Cette fiabilité sécurise la production et laisse toute sa place à ce qui fait le savoir-faire artisanal : l'accord subtil entre le goût, la texture et la forme.

Il devient ainsi possible de revisiter le goût de créations éprouvées et de développer ses propres idées. La douceur équilibrée laisse davantage de place aux arômes délicats et ouvre de nouvelles possibilités d'association avec d'autres ingrédients. Les procédés habituels constituent une base fiable, de la première idée à sa réalisation au quotidien en production.

**Agvana – un nouvel équilibre, la fiabilité habituelle.**



# Tableau de tempérage Agvana

## Valeurs indicatives de tempérage

**Température de fonte pour toutes les trois couvertures :** 48 – 50 °C/118 – 122 °F
**Méthode de tablage :** Température de refroidissement 26 – 28 °C/78 – 82 °F
**Méthode de vaccination avec des rondos :** Ajouter des rondos tempérés (20 – 23 °C/68.0 – 73.4 °F) à 1 kg/2.2 lbs de couverture dissoute, voir quantité sur le tableau.

| Tempérage | Température de travail | | Quantité de Rondos pour la méthode de vaccination | |
|---|---|---|---|---|
| **Agvana 60%** | **31 – 33 °C** | 87.8 – 91.4 °F | **350 g** | 12 oz |
| **Agvana 38%** | **30 – 32 °C** | 86.0 – 89.6 °F | **450 g** | 15 oz |
| **Agvana 34%** | **29 – 31 °C** | 84.2 – 87.8 °F | **450 g** | 15 oz |

Pour la fabrication de tous types de produits chocolatés, ganaches, giandujas, glaces, glaçages et masses.



# Éclats de chocolat Agvana Blanc 34%

**Aux graines de courge et aux abricots secs acidulés**
**Une alliance raffinée entre fondant délicat, croquant et acidité fruitée**

1. Tempérer 600 g de couverture Agvana 34%.
2. Torréfier 150 g de graines de courge au four, puis les laisser refroidir.
   Température de cuisson : 160 °C, four à air pulsé ; durée de cuisson : env. 20 min.
3. Couper 50 g d'abricots secs en dés de 5 x 5 mm et mélanger avec les graines de courge torréfiées.
4. Mélanger la couverture Agvana 34% tempérée avec les abricots secs et les graines de courge.
5. Couler le tout dans un cadre Quadro de 300 x 300 x 10 mm et laisser cristalliser pendant env. 20 minutes au réfrigérateur.
6. Emballer le lendemain.

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




# De nouvelles idées pour votre savoir-faire

Ganaches onctueuses, mousses aériennes, bonbons de chocolat raffinés ou desserts : découvrez toute la polyvalence d'Agvana, avec vos méthodes de travail habituelles et les équipements dont vous disposez déjà.

Nos recettes vous guident pas à pas vers de nouvelles créations et nourrissent vos propres idées. Des instructions claires, précisant les quantités, les températures et des conseils pratiques, facilitent leur réalisation au quotidien.

Laissez-vous inspirer : retrouvez toutes les recettes et leurs instructions détaillées en ligne. Il vous suffit de scanner le QR code.





**D'autres recettes**

Retrouvez en ligne toutes les recettes, avec des instructions détaillées étape par étape. Il vous suffit de scanner le QR code.

# 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*, grués 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**: grués 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

Cacao First Agave Fibers

**Agvana révèle tout son potentiel là où les idées prennent vie : dans la pratique. C'est pourquoi nos chefs pâtissiers 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.

WINNER

SWISS ETHICS AWARD 2025

Max Felchlin AG

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

Je soutiens l'Excellence professionnelle

28e SESSION

COET

Felchlin

SWITZERLAND

WT24B Agvana Brochure FR_2026-11