

Manjari à l'honneur du concours C³

Dans son dossier d'inscription, chaque candidat doit proposer une recette originale et créative de dessert sur assiette, sur la thématique : « **MANJARI & Saveurs de Madagascar** » en utilisant le chocolat de couverture noir de la gamme Grand Cru de Terroir de Valrhona : **MANJARI 64%**.

L'ingrédient chocolat doit être l'ingrédient principal tant au niveau visuel que gustatif.

Manjari fête ses 20 ans !

Madagascar

A la recherche d'un chocolat d'une grande typicité aromatique, Valrhona découvre au large de l'océan indien une île regroupant toutes les conditions permettant le développement d'une couverture d'exception, Madagascar.

Au Nord de Madagascar, sur les rives du fleuve Sambirano, se cultivent des cacaoyers Criollos et Trinitarios d'une qualité exceptionnelle. C'est sur ces terres que Valrhona a sélectionné les plantations produisant les fèves de cacao et affiné les méthodes de fermentation qui procurent à Manjari toute sa singularité.

Manjari 64%, Pur Madagascar :
Ce chocolat très représentatif de son origine est le premier Grand Cru de Terroir Valrhona.

D'où vient le nom Manjari ?

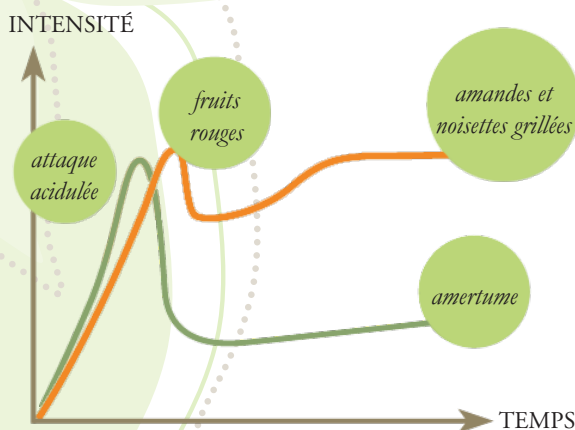


Manja : signifie « bon » en Malgache.
Manjari : signifie « bouquet » dans un dialecte Hindoustan.

Manjari, tel l'héritage d'un terroir, un nom qui annonce déjà le bouquet surprenant d'arômes et de saveurs de grandes qualités.

Quel est le profil sensoriel de Manjari ?

Une intensité fraîche et acidulée vous surprend dès la mise en bouche et se prolonge agréablement tout en se mêlant rapidement à un flot d'arômes de fruits rouges. Vous percevrez ensuite, des notes plus chaudes et délicates d'amandes et de noisettes grillées.



Manjari 64% Pur Madagascar

Composition	Cacao 64% min., sucre 35%, matière grasse 40%
Applications	Enrobage, Moulage, Ganache pâtisserie, Mousse / crémeux, Sauce, Glaces et sorbets, Décors, Nappage, Intérieurs bonbons de chocolat

Que pensent les grand chefs de Manjari ?

« *Un vrai caractère au goût unique* » : Christophe Michalak - Chef Pâtissier - Plaza Athénée Paris - France

« *Idéal pour créer des desserts fruités et légers* » : Pierre Lingelser - Chef Pâtissier du Traube-Tonbach -

Allemagne - (3 étoiles Michelin) - Gagnant du concours C³ 2008