

Die neue Ära der Schokoladen-Emotionen

Die Österreichische Bäcker & Konditor Zeitung hat mit Felix Vogel, Konditormeister und Chocolatier, über Compoz, das neue Baukastensystem für maßgeschneiderte Schokoladen von Valrhona, gesprochen.



Valrhona stellt mit Compoz einen innovativen Baukasten für individuelle Schokolade vor. © Valrhona

Mit Compoz betritt die Welt der Chocolaterie eine neue Stufe der Individualisierung und Kreativität. Das von **Valrhona** entwickelte digitale Baukastensystem ermöglicht es Patissiers, Chocolatiers und Konditoren, ihre eigene Kuvertüre zu komponieren – maßgeschneidert für die jeweilige Kreation. Statt sich nach bestehenden Kuvertüren zu richten, bietet Compoz die Möglichkeit, Aromen, Texturen und Kakaosorten nach individuellen Vorstellungen zu kombinieren. Eine bahnbrechende

Innovation, die eine persönliche Handschrift in der Schokoladenwelt ermöglicht und sich perfekt für exklusive Patisserie- und Pralinenkreationen eignet.





Wie funktioniert Compoz?

Ähnlich wie ein Parfümeur seine Düfte komponiert, können Chocolatiers ihre eigene, unverwechselbare Schokoladenkreation entwickeln, die perfekt auf ihre Rezepturen und Konzepte abgestimmt ist. Dabei basiert Compoz auf zehn Grundlagen-**Aromen**, die in vier große Kategorien unterteilt sind:

Kakao-Familie: Hochwertige Kakaos aus verschiedenen Ursprüngen mit individuellen Aromaprofilen (z. B. Ghana, Madagaskar, Ecuador, Dominikanische Republik), die feine Noten von Früchten, Gewürzen oder Röstaromen aufweisen.

Milch-Familie: Klassische Vollmilch, fermentierte Milch mit säuerlicher Note und gerösteter Buchweizen als pflanzliche Alternative für vegane Kreationen.

Süßende Produkte: Eine Grundlage zur Anpassung des Kakaoanteils und zur Feinjustierung des Süßprofils der Schokolade.

Gewürz-Familie: Würzige Komponenten wie Tadoka Vanille und Tadoka Fumée, die mit ihrer holzigen, rauchigen Note für neue Geschmackserlebnisse sorgen.

Maßgeschneiderte Schokolade

Durch das **Valrhona Lab**, eine digitale Plattform, können Chocolatiers und Pâtisseries ihre eigene **Schokolade** Schritt für Schritt entwickeln. Das System führt durch die Auswahlmöglichkeiten – von der Kakaoherkunft über die Milchbasis bis zu den Gewürznoten – und ermöglicht eine exakte Abstimmung auf das gewünschte Geschmackserlebnis. Das Resultat ist eine maßgeschneiderte Schokolade mit unverwechselbarem Charakter. Compoz richtet sich an Profis, die innovative Kombinationen ausprobieren, individuelle Kuvertüren kreieren oder saisonale Angebote gezielt auf neue Trends abstimmen möchten. Dabei unterstützt Valrhona mit einer strukturierten Beratung sowie Zugang zu Einstiegspaketen, um den Schaffensprozess zu erleichtern. Felix Vogel arbeitet bereits mit Compoz und steht der BKZ Rede und Antwort.



Felix Vogel, Konditormeister und Chocolatier ist der kreative Kopf im Valrhona Lab. © Valrhona

Österreichische Bäcker & Konditorzeitung: Herr Vogel, können Sie sich vorstellen und uns über Ihren beruflichen Hintergrund erzählen?

Felix Vogel: Sehr gerne! Mein Name ist Felix Vogel, ich bin Konditormeister, Pâtissier und Chocolatier mit internationaler Erfahrung. Als Consultant und im Familienbetrieb in dritter Generation tätig, liegen meine Wurzeln in der französischen Pâtisserie.“

Österreichische Bäcker & Konditorzeitung: Welche Idee steckt hinter Compoz?

Felix Vogel: „Compoz ist eine revolutionäre Möglichkeit,

individuelle Schokoladen zu kreieren. Valrhona hat ein Baukastensystem entwickelt, mit dem Chocolatiers und Pâtisseries ihre eigene Kuvertüre auf Basis verschiedener Aromen und Texturen gestalten können – ganz nach persönlichem Geschmack und Konzept. Zum ersten Mal haben wir die Möglichkeit, Schokolade exakt an unsere Bedürfnisse anzupassen – sei es geschmacklich oder in der Textur. Statt sich nach bestehenden Kuvertüren zu richten, können wir mit Compoz eine maßgeschneiderte Schokolade entwickeln, die perfekt zu unseren Kreationen passt.“

Österreichische Bäcker & Konditorzeitung: Wie funktioniert das Valrhona Lab?

Felix Vogel: „Das Valrhona Lab ist ein Online-Tool, mit dem man Schritt für Schritt seine eigene Schokolade komponieren kann. Es führt durch verschiedene Auswahlmöglichkeiten – von Kakaoherkunft über Milchanteil bis hin zu Gewürznoten – und hilft, ein einzigartiges Geschmacksprofil zu entwickeln.“

Österreichische Bäcker & Konditorzeitung: Welche Rolle spielen die zehn Grundlagen-Aromen und wie lassen sich damit individuelle Schokoladenkreationen umsetzen?

Felix Vogel: „Die zehn Basis-Aromen sind das Herzstück von Compoz. Sie reichen von verschiedenen Kakao-Profilen über Milchbasen und pflanzliche Alternativen bis hin zu subtilen Gewürznoten. Durch geschickte Kombination entstehen neue Geschmackserlebnisse, die perfekt auf bestimmte Pâtisserieskreationen oder Pralinen abgestimmt werden können.“

Österreichische Bäcker & Konditorzeitung: Für welche Zielgruppe ist Compoz besonders geeignet?

Felix Vogel: „Compoz ist für alle, die höchste Qualität und Individualität in ihrer Schokolade suchen. Es eignet sich hervorragend für Spitzen-Pâtisseries und die Gastronomie, kann aber auch kleineren Betrieben helfen, sich mit einer einzigartigen Handschrift abzuheben. Es ist besonders gut für das Storytelling dem Gast gegenüber geeignet.“

Österreichische Bäcker & Konditorzeitung: Wie unterscheidet sich eine mit Compoz erstellte Schokolade von klassischen Kuvertüren?

Felix Vogel: „Der größte Unterschied ist die Individualisierung. Während klassische Kuvertüren feste Geschmacksprofile haben, erlaubt Compoz eine maßgeschneiderte Zusammensetzung. Das bedeutet: fein abgestimmte Aromen, exakt definierte Texturen und eine unverwechselbare Identität der eigenen Schokolade.“

Österreichische Bäcker & Konditorzeitung: Wie steht es mit der Nachhaltigkeit bei Compoz?

Felix Vogel: „Valrhona setzt konsequent auf nachhaltige Kakaobeschaffung, faire Bedingungen für Kakaobauern und ressourcenschonende Produktion. Zudem hilft die individuelle Anpassung, gezielt Zutaten zu wählen und Überproduktion zu vermeiden – ein wichtiger Schritt in Richtung nachhaltiger Patisserie.“

Österreichische Bäcker & Konditorzeitung: Gibt es bereits Erfolgsstorys?

Felix Vogel: „Ein schönes Beispiel: Wir haben die Customer-Experience eines großen Firmenkunden für seine Logoprägnen enorm aufwerten können, indem wir ihn in die Kreation ‚seiner‘ Schokolade direkt einbezogen haben. Natürlich lässt sich in der Gastronomie auch am Gast der Fokus auf die eigens für das Menü kreierte Schokolade setzen.“

Österreichische Bäcker & Konditorzeitung: Wird das Sortiment erweitert?

Felix Vogel: „Valrhona entwickelt Compoz bestimmt weiter, und es ist zu erwarten, dass neue Geschmackswelten hinzukommen. Besonders spannend wären beispielsweise andere Zucker/Zuckeralternativen oder neue Basis-Kakaos aus anderen Ländern. Ich bin sicher, da kommt noch einiges!“

Österreichische Bäcker & Konditorzeitung: Wie können Interessierte Compoz testen?

Felix Vogel: „Valrhona bietet umfangreiche Informationen an, um die Möglichkeiten von Compoz kennenzulernen. Wer interessiert ist, kann sich direkt an das Team wenden, um eine persönliche Beratung und Zugang zu den ersten Proben zu erhalten.“



© Valrhona

Valrhona Gourmet
D-77694
Kehl Auenheim
www.valrhona.com

Autorin: Tanja Braune

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at