



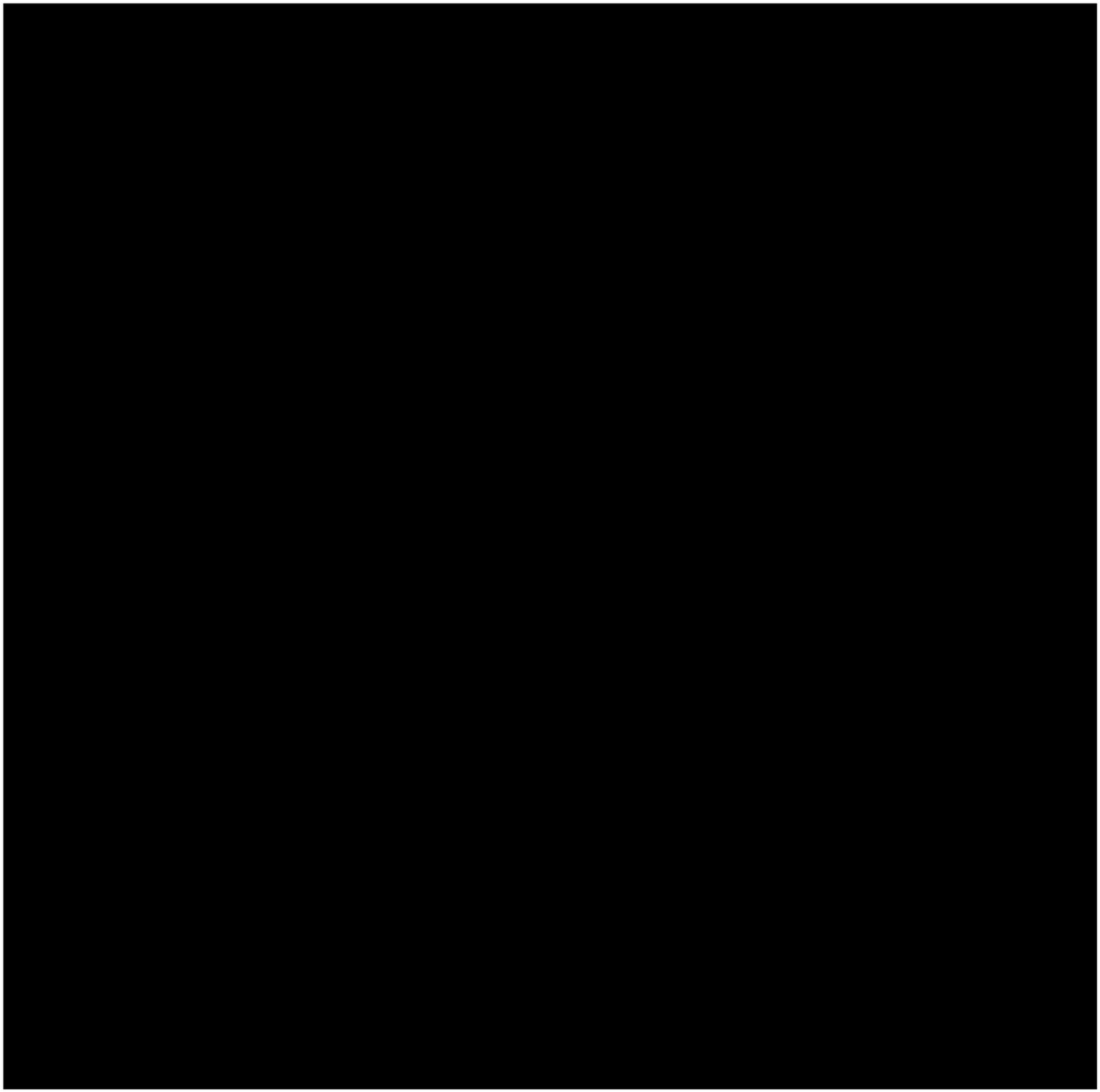
2019

LA ROSE NOIRE Gérard Dubois™



Les invités

MICHAËL BARTOCETTI
JENNIFER TAÏEB



ÉDITO

Redécouvrir

LA ROSE NOIRE®

**EN 1991, GÉRARD DUBOIS
A OUVERT LA PREMIÈRE BOUTIQUE DE PÂTISSERIE LA ROSE NOIRE®
DANS LE CENTRE COMMERCIAL LE PLUS PRESTIGIEUX DE HONG-KONG.**

En un quart de siècle, ce premier point de vente, une boutique / restaurant de 30 sièges, a évolué en une entreprise réputée. Cet engouement était bien au-delà de ses rêves les plus fous. D'une sélection de départ de 28 produits, La Rose Noire® en possède maintenant plus de 500 au catalogue, répondant aux demandes du marché. Aujourd'hui, La Rose Noire® emploie plus de 250 personnes travaillant dans son centre de production à Hong-Kong, Kowloon Bay.

En 2012, Gérard et son équipe ont ouvert une nouvelle usine certifiée HACCP/ISO/FSCC 22000 aux Philippines, à Clark Free Port. Ce nouveau centre de production, à la pointe de la technologie, emploie plus de 2 000 salariés travaillant dans plus de 13 000m² de locaux, afin de répondre à la demande de plus de 40 pays sur les 5 continents. Ce centre possède ainsi la capacité et les qualités pour répondre à la demande en perpétuelle augmentation des marchés "outre-mer".

Gérard et son équipe ont également ouvert en 2012 la boutique Boulangerie - Pâtisserie - Confiserie "Passion by Gérard Dubois" à Hong-Kong. Il y a aujourd'hui plus de 10 boutiques à Hong-Kong et Macao.





LE FONDATEUR

Gérard Dubois

"L'HOMME" LA ROSE NOIRE® ...

TOUT AU LONG DE SA CARRIÈRE, GÉRARD A REMPORTÉ DE NOMBREUX PRIX LORS DE CONCOURS CULINAIRES PRESTIGIEUX À TRAVERS LE MONDE.

Il est aussi régulièrement jury pour des concours internationaux renommés.

Gérard est familier des publications culinaires. Il est le co-auteur de "The Cutting Edge" (1993) et est l'auteur de "My Recent Journey" (2003), "Passion" (2006) lequel a gagné le prix du jury en 2006 remis par le World Cookbook Awards, et "Crafted Passion" (2011), nommé comme "Le Meilleur Livre de Dessert du Monde" par le 17^{ème} Gourmand Awards à Paris. "Le Pain Passion" a été édité en novembre 2016 lors de la célébration du 25^{ème} anniversaire de la Rose Noire® et fut nommé Le Meilleur Livre de Boulangerie par le World Gourmand Cookbook Awards en 2017.

En reconnaissance de son esprit entrepreneurial et de sa contribution au développement des entrepreneurs, Gérard a reçu le "Honorary Doctorate" de la part de The European University en Suisse.



Sommaire

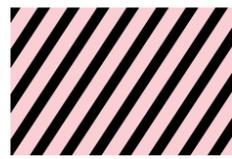
8	LES INVITÉS
12	100% FAIT MAIN
14	PRODUITS D'EXCEPTION
16	LES CERTIFICATIONS
18	FONDATION LA ROSE NOIRE®
20	PROFILS DESCRIPTIFS
142	LES PRÉSENTOIRS
144	LES RECETTES
166	INDEX DES TAILLES



Un instant dégustation

POUR CHAQUE PRODUIT

30	Les amuse bouches et pièces cocktails
62	Brunch, banquet et café gourmand
96	Entrées et desserts individuels
126	À partager
132	Pour habiller





LES INVITÉS

Michael Bartocetti

TRÈS JEUNE, IL A SU QU'IL SERAIT PÂTISSIER

FINALISTE DU CONCOURS "UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE", LE JEUNE LORRAIN ARRIVE À PARIS CHEZ GUY SAVOY EN 2005 À 21 ANS.

Chef de partie prometteur, il rencontre Alain Ducasse qui lui confie deux ans plus tard la responsabilité de la pâtisserie dans son bistro étoilé parisien, Benoît.

Créatif, ambitieux et technicien hors pair, Michaël Bartocetti rejoint en 2009 le restaurant triplement étoilé de l'hôtel Plaza Athénée.

En juin 2015, il n'hésite pas à retrouver Christophe Moret au Shangri-La Hôtel, Paris. "Superviser l'ensemble de l'offre sucrée de ce palace est un formidable challenge. Je peux exprimer ma passion et laisser libre court à mon imagination à travers l'ensemble de mes créations tout en travaillant de concert avec le Chef Christophe Moret."

Michaël est chef du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée lorsqu'il rencontre Tom. Ce dernier entreprenait alors un BTM auprès de Christophe Michalak. Michaël réalise alors que Tom a un énorme potentiel.

Après une expérience aux côtés de Lilian Bonnefoi au Cap d'Antibes, Tom rejoint Michaël pour un poste de chef de partie. Il prouve jour après jour qu'il est digne de la confiance accordée, Michaël décide alors de lui confier plus de responsabilités et le promeut au rang de sous-chef.

Depuis, tous les deux prennent beaucoup de plaisir à construire de belles histoires culinaires.





LES INVITÉS

Jennifer Taïeb

UN PALAIS AFFINÉ & DES SENS AIGUISÉS

**"CULTIVER LE BON,
AFIN DE RÉCOLTER L'EXCEPTIONNEL"**

Jennifer Taïeb anticipe les tendances en développant récemment une nouvelle activité de chef traiteur à Paris axée sur le "customer centric", un service "sur mesure".

Lors d'un briefing précis avec le client, elle détermine ses envies afin de personnaliser ses recettes et sa prestation. Menu, lieu, scénographie, art de la table, vin, la chef orchestre l'événement dans son ensemble en prenant soin de raconter une histoire et de donner un sens à son approche.

Inspirée et enrichie par le mélange des arts et de la communication visuelle, monde auquel Jennifer Taïeb appartenait avant de rejoindre la cuisine, elle propose aujourd'hui de partager son regard et son savoir-faire dans le cadre de consulting culinaire pour la création de concept, les restructurations, les formations...

Sa mission est d'accompagner les entreprises dans le développement ou le repositionnement d'une identité culinaire.





100% FAIT MAIN

100%

FAIT MAIN

CE QUI FAIT LA RÉPUTATION DE LA ROSE NOIRE® À TRAVERS LE MONDE ?

Un savoir-faire incomparable et inégalé !

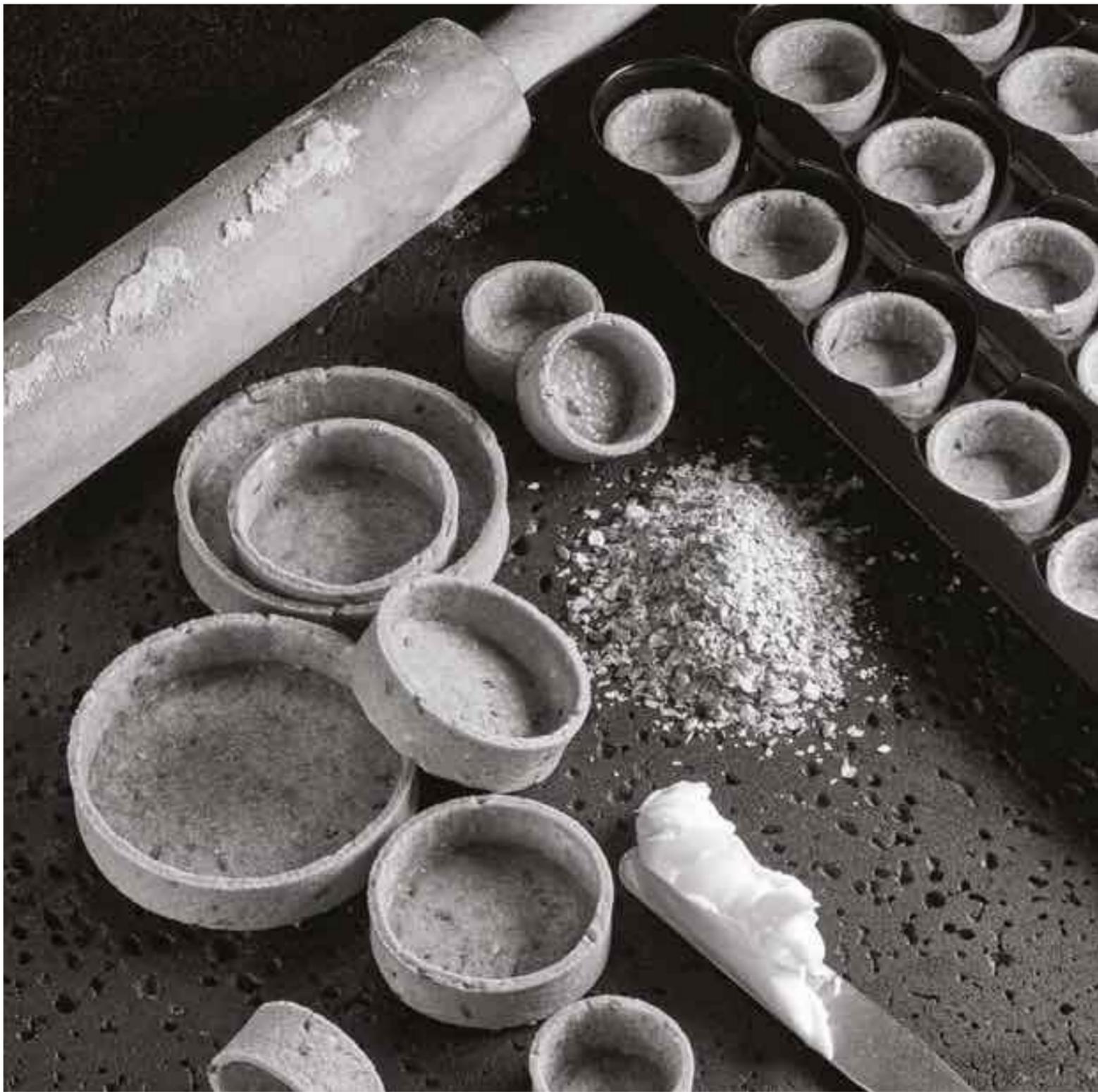
La Rose Noire® est une entreprise innovante, toujours à l'écoute des évolutions des métiers des pâtisseries, boulangers, traiteurs, restaurateurs...

A la pointe de la modernité, nous essayons sans cesse d'améliorer nos techniques de production. Néanmoins, il y a une seule chose que les innovations scientifiques ne pourront pas remplacer : le savoir-faire de nos employés !

Chaque produit La Rose Noire® est fabriqué à la main, grâce à une technique hors paire.

Nos techniciens sont de véritables artistes, travaillant toujours dans le plus grand respect des méthodes ancestrales de la pâtisserie et de la boulangerie traditionnelles. Nous pouvons ainsi vous proposer des produits 100% fait main, où chaque détail compte à nos yeux.





DES PRODUITS D'EXCEPTION

Des produits D'EXCEPTION

**DES INGRÉDIENTS PRINCIPALEMENT
D'ORIGINE FRANÇAISE !**

À La Rose Noire®, nous utilisons les ingrédients de la plus haute qualité pour la préparation de nos produits. C'est pour cela qu'aujourd'hui, des milliers de clients nous font confiance, sur les 5 continents et dans plus de 40 pays à travers le monde.

Nos ingrédients proviennent essentiellement de France. Nous utilisons du beurre AOP Charentes Poitou, fabriqué exclusivement à base de crème de lait provenant des départements de la Charente, Charente-Maritime, Deux Sèvres, Vienne et Vendée.

La farine que nous utilisons est une farine La Rose Noire®, formulée spécifiquement pour la préparation de nos produits, afin de vous garantir un goût et une texture incomparables. Ainsi, toutes nos tartelettes sont fabriquées avec de la farine La Rose Noire® 100% française.

Les purées de fruit et les levures que nous utilisons sont également d'origine française !





LES CERTIFICATIONS

Les certifications

**À LA ROSE NOIRE®,
LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE SONT NOS PRIORITÉS.**

La Rose Noire® possède actuellement trois certifications qualité reconnues au niveau mondial nous permettant de nous élever au plus haut niveau de la sécurité alimentaire.

La certification HACCP : c'est la principale plateforme de législation internationale concernant la fabrication pour tous les secteurs de l'industrie alimentaire. L'HACCP est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

La certification FSSC 22000 : c'est un protocole internationalement reconnu qui complète les référentiels ISO existants en matière de sécurité des aliments. Ce standard permet de répondre aux besoins des fabricants de produits alimentaires souhaitant garantir leur propre chaîne d'approvisionnement.

La certification GMP : la certification des bonnes pratiques de fabrication (BPF ou GMP en anglais) assure l'intégrité des processus de fabrication des denrées alimentaires ainsi que la conformité aux réglementations de sécurité alimentaire.

De plus, tous nos produits finis subissent un contrôle qualité strict ainsi que des tests microbiologiques nous permettant de toujours être à la pointe de la sécurité alimentaire. De même, tous les conteneurs en partance de nos unités de production sont équipés de systèmes de prise de température afin de pouvoir surveiller la température de nos produits jusqu'à ce qu'ils arrivent à destination.





FONDATION ET CHARITY LA ROSE NOIRE®

Fondation et charity

LA ROSE NOIRE®

**LA "FONDATION LA ROSE NOIRE®"
EST UNE FONDATION À BUT NON LUCRATIF.**

WWW.LAROSENOIREFOUNDATION.COM



Elle a pour objectif de fournir des fonds aux institutions sociales et éducatives au profit d'une jeunesse locale défavorisée. Sa mission est de devenir un agent majeur dans l'élévation du niveau de vie de cette jeunesse en les aidant à devenir des travailleurs compétitifs et responsables.

Pour atteindre cet objectif, il est primordial d'offrir un environnement d'apprentissage propice, c'est pourquoi La Rose Noire a créé un programme afin d'identifier et de récompenser les jeunes méritants dont la situation économique ne leur permet pas de poursuivre une formation classique. A terme la Fondation La Rose Noire a pour but de développer un environnement d'apprentissage qui constituera une ressource inestimable pour les jeunes et pour la communauté.

**LA ROSE NOIRE® ACCORDE UNE IMPORTANCE
TOUTE PARTICULIÈRE À AIDER SON PROCHAIN.**

La Rose Noire® soutient le programme "nutrition et alimentation" pour les enfants aux Philippines.

La santé de nos enfants est une priorité et nous l'avons partagé avec l'école Calumpang aux Philippines. Nous avons ainsi organisé une vaste campagne de Vaccination.

Toujours à l'école Calumpang à Pampaga, nous tenons à nous assurer que les écoliers aient tout ce dont ils ont besoin.





Profils descriptifs

LES FONDS DE TARTE
LA ROSE NOIRE[®] SONT
DE VÉRITABLES PRODUITS
D'EXCEPTION.

Des écrins réalisés avec le plus grand soin afin de recevoir vos plus belles recettes.

Pur beurre et dotés d'un glaçage imperméabilisant fait au doigt nos produits sont à bords droits, conditionnés sous atmosphère protectrice et disposés dans des alvéoles pratiques pour en faciliter l'usage.

Afin de rendre possibles toutes vos envies, nous déclinons les goûts, les couleurs et les formes de nos produits selon vos besoins. C'est d'ailleurs notre expertise, notre savoir-faire et notre sens du détail qui nous permettent aujourd'hui d'être présent chez de nombreux clients à travers le monde.

Découvrez dès maintenant nos sept catégories de produits.

PROFILS DESCRIPTIFS

AOP



GOÛT SAVOUREUX ET INTENSE

QUALITÉ ULTRA PREMIUM

BEURRE AOP

**CHEZ LA ROSE NOIRE®,
SEUL LE MEILLEUR EST ASSEZ BON POUR NOS CLIENTS**

C'est pourquoi nous avons utilisé du beurre français AOP Charentes-Poitou 100% naturel pour créer une gamme de sablés bretons et de tartelettes unique avec un goût savoureux et intense où l'on retrouve tous les arômes de ce beurre de qualité.

Dotées d'une forme élégante avec des bords plus bas, ces recettes se déclinent pour contenter toutes vos envies, du fond de tarte AOP classique, au basilic ou encore aux amandes.

PROFILS DESCRIPTIFS

Crunchy

GOÛT INTENSE
DE CÉRÉALES

FARINE DE SON DE BLÉ

GLAÇAGE CACAO

**INVENTÉ EN 1829 LE BISCUIT GRAHAM CRUNCHY
EST SURTOUT CONNU POUR SON UTILISATION DANS L'ÉLABORATION DE CHEESECAKE**

Chez La Rose Noire® nous avons décidé d'utiliser la farine de son de blé pour nos fonds de tarte afin de vous proposer une nouvelle dimension du plaisir basée sur la saveur et la texture des céréales. Tous ces fonds de tarte sont glacés au doigt avec un glaçage cacao. C'est la base idéale pour y apposer des préparations type cream cheese, mascarpone ou crème au beurre.

PROFILS DESCRIPTIFS

Speculoos

UNIQUE SUR LE MARCHÉ

GOÛT ORIGINAL



LES SAVEURS ÉPICÉES DE LA GAMME DE FONDS DE TARTE AU SPECULOOS

Sauront parfaitement s'allier avec des préparations fruitées ou chocolatées. En effet ce biscuit d'origine Belge se compose principalement de cassonade brune et de cannelle deux ingrédients lui conférant des notes gourmandes et parfumées.

PROFILS DESCRIPTIFS

Aromatisé

GOÛT ORIGINAL

COULEUR INTENSE

UNIQUE SUR LE MARCHÉ



POUR RÉPONDRE À VOS DÉSIRES DE CRÉATION

La Rose Noire® a développé une gamme de fonds de tarte aromatisés. De la fraise en passant par le citron ou encore par le thé vert, cette gamme s'adresse non seulement à vos chefs d'œuvre sucrés mais aussi aux salés avec des fonds de tarte aux graines.

PROFILS DESCRIPTIFS

Sucré Classique



**LES TARTELETTES SUCRÉES LA ROSE NOIRE®
SE DÉCLINENT SOUS DIVERSES TAILLES ET FORMES**

Mini, petits, moyens, grands, très grands... ronds, carrés, rectangles, triangles, cônes, paniers... Dotés d'un glaçage au doigt au cacao ou à la vanille selon le fond choisi, vous aurez tous les choix possibles pour réaliser de délicieuses créations avec ces fonds de tartes faits à la main et au croquant parfait !

PROFILS DESCRIPTIFS

Salé Classique



**LA ROSE NOIRE® VOUS PROPOSE
AUSSI DE DÉLICIEUX ÉCRINS SALÉS**

Pour convenir à toutes vos idées. Du format mini au très grand, du simple rond à l'éclair délicat, vous trouverez de quoi sublimer tous vos mets. Dotés d'un glaçage au blanc d'œuf et d'inclusion d'herbes, ces fonds de tarte vous promettent une tenue, une saveur et un croquant idéal !

PROFILS DESCRIPTIFS

Chocolat



POUR VOS ENVIES LES PLUS CHOCOLATÉES

La Rose Noire® vous propose également les coupelles de chocolat. Des créations aux bords ultra fins réalisées avec la couverture chocolat noir Single Origin Philippines 69%, parfaites pour créer des desserts ou des bonbons de chocolat !

PROFILS DESCRIPTIFS

Les étapes COUPELLES

Avec leur support et leur conditionnement novateur spécialement conçus pour vous, inutile de sortir les coupelles de chocolat avant de les remplir. Gagnez ainsi en praticité et en temps.





Les amuse bouches et pièces cocktails

PARFAITS POUR ÉMOUSTILLER
LES PAPILLES & METTRE EN
APPÉTIT VOS CONVIVES

Retrouvez une sélection de créations aux formats micro, extra mini, mini ou petit, sucrés ou salés.

NOUVEAUTÉS



288 MINI ÉCLAIRS SUCRÉS
VANILLE

25493
L 55 mm x l 25 mm x H 7 mm

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS



288 MINI ÉCLAIRS
GRAINES

25495
L 55 mm x l 25 mm x H 7 mm

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS

Les amuse bouches et pièces cocktails

NOUVEAUTÉS



/// 196 PETITES GOUTTES D'EAU SUCRÉES
VANILLE

25466
L 60 mm x l 34 mm x H 16 mm

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS



/// 196 PETITES GOUTTES D'EAU
GRAINES

25458
L 60 mm x l 34 mm x H 16 mm

NOUVEAUTÉS



AOP



/// 192 MINI RONDS SUCRÉS
AMANDES BEURRE AOP

15307
Ø 30 mm, H 17 mm



AOP



/// 210 MINI RONDS SUCRÉS
SLIM LINE BEURRE AOP

15319
Ø 35 mm, H 10 mm

AOP

Les amuse bouches et pièces cocktail



AOP



// 210 MINI RONDS SALÉS
SLIM LINE BEURRE AOP

15315
Ø 35 mm, H 10 mm



AOP



// 210 MINI RONDS SALÉS BASILIC
SLIM LINE BEURRE AOP

15314
Ø 35 mm, H 10 mm



// 210 MINI RONDS SALÉS TOMATE
SLIM LINE BEURRE AOP

15316
Ø 35 mm, H 10 mm



AOP



196 MINI SABLÉS BRETONS SUCRÉS
BEURRE AOP

15309
Ø 35 mm, H 8 mm



AOP



196 MINI SABLÉS BRETONS SALÉS
PARMESAN BEURRE AOP

15308
Ø 35 mm, H 8 mm

AOP

Les amuse bouches et pièces cocktailis



CRUNCHY



210 MINI RONDS SUCRÉS
CRUNCHY

15318
Ø 35 mm, H 17 mm



SPECULOOS



210 MINI ROND SUCRÉS
SPECULOOS

15418
Ø 33 mm, H 19 mm



// 210 MINI RONDS SUCRÉS
CITRON

19100
Ø 35 mm, H 17 mm



// 210 MINI RONDS SUCRÉS
FRAISE

19097
Ø 35 mm, H 17 mm



// 210 MINI RONDS SUCRÉS
THÉ VERT

19103
Ø 35 mm, H 17 mm



// 210 MINI RONDS
GRAINES

19107
Ø 35 mm, H 17 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



224 EXTRA MINI RONDS SUCRÉS
VANILLE

15326
Ø 27 mm, H 14 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



224 EXTRA MINI RONDS SUCRÉS
CACAO

15325
Ø 27 mm, H 14 mm



// 210 MINI RONDS SUCRÉS
VANILLE

15320
Ø 33 mm, H 19 mm



// 210 MINI RONDS SUCRÉS
CACAO

15317
Ø 33 mm, H 19 mm



216 MINI CARRÉS SUCRÉS VANILLE
15323
L 33 mm, l 33 mm, H 15 mm



216 MINI CARRÉS SUCRÉS CACAO
15322
L 33 mm, l 33 mm, H 15 mm



192 MINI RECTANGLES SUCRÉS VANILLE
15306
L 53 mm, l 24 mm, H 16 mm



192 MINI RECTANGLES SUCRÉS CACAO
15305
L 53 mm, l 24 mm, H 16 mm



140 MINI CÔNES SUCRÉS
VANILLE

15297
Ø 25 mm, H 65 mm



140 MINI CÔNES SUCRÉS
CACAO

15294
Ø 25 mm, H 65 mm



140 MINI CÔNES SUCRÉS
CITRON

15295
Ø 25 mm, H 65 mm



140 MINI CÔNES SUCRÉS
FRAISE

15296
Ø 25 mm, H 65 mm



/// 900 MICRO RONDS
CHOCOLAT NOIR 69%

19111
Ø 22 mm, H 10 mm



/// 392 EXTRA MINI RONDS
CHOCOLAT NOIR 69%

19110
Ø 29 mm, H 13 mm



/// 378 MINI RONDS SLIM
CHOCOLAT NOIR 69%

19112
Ø 35 mm, H 10 mm



/// 210 MINI RONDS
CHOCOLAT NOIR 69%

19156
Ø 33 mm, H 19 mm





648 EXTRA MINI CARRÉS
CHOCOLAT NOIR 69%

19115
L 23 mm, l 23 mm, H 10 mm



450 MINI RECTANGLES SLIM
CHOCOLAT NOIR 69%

19116
L 44 mm, l 21 mm, H 10 mm

SALÉE CLASSIQUE



/// 224 EXTRA MINI RONDS SALÉS

15324
Ø 27 mm, H 14 mm



/// 210 MINI RONDS SALÉS

15313
Ø 33 mm, H 18 mm

SALÉE CLASSIQUE



/// 192 MINI RECTANGLES SALÉS

15304
L 50 mm, l 23 mm, H 14 mm



/// 216 MINI CARRÉS SALÉS

15321
L 32 mm, l 32 mm, H 14 mm

SALÉE CLASSIQUE



/// 168 MINI PANIERS
SALÉS
TOMATE
15300
Ø 35 mm, H 20 mm



/// 168 MINI PANIERS
SALÉS
CURRY
15299
Ø 35 mm, H 20 mm



/// 168 MINI PANIERS
SALÉS
BASILIC
15298
Ø 35 mm, H 20 mm

SALÉE CLASSIQUE



/// 140 MINI CÔNES SALÉS
PESTO
15291
Ø 25 mm, H 65 mm



/// 140 MINI CÔNES SALÉS
SÉSAME NOIR
15292
Ø 25 mm, H 65 mm



Brunch, banquet et café gourmand

DÉCOUVREZ UNE SÉLECTION
DE CRÉATIONS

Aux formats mini, petit ou moyen ; parfaits pour vos créations sucrées ou salées
lors de vos brunch ou banquets ou pour accompagner un café gourmand.

NOUVEAUTÉS



// 147 MOYENS ÉCLAIRS SUCRÉS
VANILLE

25494

L 80 mm, l 30 mm, H 14 mm

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS



// 147 MOYENS ÉCLAIRS
GRAINES

25496

L 80 mm, l 30 mm, H 14 mm

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS



/// 125 PETITS RONDS SALÉS AOP
PÂTE MILLE-FEUILLE

25488

Ø 48 mm, H 19 mm

NOUVEAUTÉS



NOUVEAUTÉS

Brunch, banquet et café gourmand



AOP



/// 75 MOYENS RONDS SUCRÉS
AMANDES BEURRE AOP

15354
Ø 50 mm, H 17 mm



AOP



/// 100 MOYENS RONDS SUCRÉS
SLIM LINE BEURRE AOP

15277
Ø 55 mm, H 10 mm



/// 80 MOYENS SABLÉS BRETONS SUCRÉS
BEURRE AOP

15356
Ø 55 mm, H 10 mm



100 MOYENS RONDS SUCRÉS
CRUNCHY

15276
Ø 55 mm, H 17 mm



125 PETITS RONDS SUCRÉS
SPECULOOS

25486
Ø 48 mm, H 19 mm



120 MOYENS RONDS SUCRÉS
SPECULOOS

25487
Ø 57 mm, H 16 mm



100 MOYENS RONDS SUCRÉS CITRON
19101
Ø 55 mm, H 17 mm



100 MOYENS RONDS GRAINES
19108
Ø 55 mm, H 17 mm



100 MOYENS RONDS SUCRÉS FRAISE
19098
Ø 55 mm, H 17 mm



100 MOYENS RONDS SUCRÉS THÉ VERT
19104
Ø 55 mm, H 17 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



/// 125 PETITS RONDS SUCRÉS
VANILLE

25483
Ø 48 mm, H 19 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



/// 125 PETITS RONDS SUCRÉS
CACAO

25484
Ø 48 mm, H 19 mm



SUCRÉE CLASSIQUE



// 120 MOYENS RONDS SUCRÉS VANILLE

25482

Ø 57 mm, H 16 mm



SUCRÉE CLASSIQUE



// 120 MOYENS RONDS SUCRÉS CACAO

25485

Ø 57 mm, H 16 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



96 MOYENS CARRÉS SUCRÉS
VANILLE

15375
L 56 mm, l 56 mm, H 15 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



84 MOYENS RECTANGLES SUCRÉS
VANILLE

15371
L 95 mm, l 25 mm, h 14 mm



84 MOYENS RECTANGLES SUCRÉS
CACAO

15370
L 95 mm, l 25 mm, H 14 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



120 PANIERS SUCRÉS
VANILLE

15287
Ø 40 mm, H 25 mm



120 PANIERS SUCRÉS
CACAO

15284
Ø 40 mm, H 25 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



83 CÔNES SUCRÉS
CACAO

15362
Ø 30 mm, H 80 mm



83 CÔNES SUCRÉS
VANILLE

15364
Ø 30 mm, H 80 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



83 MINI CÔNES SUCRÉS
VANILLE PANACHÉS
6 MODÈLES AVEC TIGE
15367
Ø 25 mm, H 65 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



83 MINI CÔNES SUCRÉS
CHOCOLAT PANACHÉS
6 MODÈLES AVEC TIGE
15366
Ø 25 mm, H 65 mm



/// 125 PETITS RONDS
CHOCOLAT NOIR 69%

19157
Ø 48 mm, H 19 mm



/// 180 MOYENS RONDS SLIM
CHOCOLAT NOIR 69%

19114
Ø 55 mm, H 10 mm



/// 100 MOYENS RONDS
CHOCOLAT NOIR 69%

19158
Ø 57 mm, H 16 mm

CHOCOLAT NOIR SINGLE ORIGIN PHILIPPINES 69%



/// 270 MOYENS RECTANGLES SLIM
CHOCOLAT NOIR 69%

19117

L 89 mm, l 21 mm, H 10 m

CHOCOLAT NOIR SINGLE ORIGIN PHILIPPINES 69%



/// 162 "YIN YANG"
CHOCOLAT NOIR 69%

19119

L 76 mm, l 48 mm, H 10 mm



/// 324 VAGUES
CHOCOLAT NOIR 69%

19118

L 62 mm, l 24 mm, H 10 mm

SALÉE CLASSIQUE



/// 125 PETITS RONDS SALÉS

25479
Ø 46 mm, H 17 mm

SALÉE CLASSIQUE



/// 120 MOYENS RONDS SALÉS

25480
Ø 57 mm, H 14mm

SALÉE CLASSIQUE



/// 84 MOYENS RECTANGLES SALÉS

15369

L 95 mm, l 25 mm, H 14 mm

SALÉE CLASSIQUE



/// 120 PANIERS SALÉS
SÉSAME NOIR

15286

Ø 40 mm, H 25 mm

SALÉE CLASSIQUE



// 72 CÔNES SALÉS
ALGUE

15347
Ø 30 mm, H 70 mm

SALÉE CLASSIQUE



// 72 CÔNES SALÉS
BETTERAVE

15349
Ø 30 mm, H 70 mm



// 72 CÔNES SALÉS
BASILIC

15348
Ø 30 mm, H 70 mm

SALÉE CLASSIQUE

83 CÔNES SALÉS
BAMBOU15357
Ø 30 mm, H 80 mm83 CÔNES SALÉS
CURRY15358
Ø 30 mm, H 80 mm83 CÔNES SALÉS
TOMATE15361
Ø 30 mm, H 80 mm

SALÉE CLASSIQUE

83 MINI CÔNES SALÉS
PANACHÉS
6 MODÈLES AVEC TIGE
15365
Ø 25 mm, H 65 mm



Entrées et desserts individuels

IMAGINEZ EN FORMATS
GRAND ET TRÈS GRAND

Vos plus belles entrées salées ou desserts individuels sucrés les plus gourmands.

NOUVEAUTÉS



// 40 TRÈS GRANDS RONDS SUCRÉS
VANILLE

25472

Ø 100 mm, H 25 mm

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS



// 40 TRÈS GRANDS RONDS SUCRÉS
CACAO

25473

Ø 100 mm, H 25 mm

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS



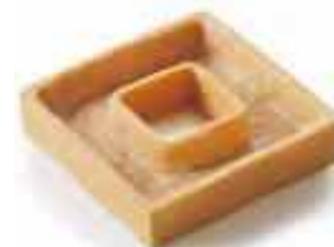
// 72 GRANDS ÉCLAIRS
GRAINES

25497

L 125 mm, l 37 mm, H 15 mm

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS



// 72 GRANDS TARTNUTS CARRÉS SUCRÉS
VANILLE

25468

L 68 mm, l 68 mm, H 14 mm

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS



// 56 GRANDES GOUTTES D'EAU SUCRÉES
VANILLE

25467
L 120 mm, l 69 mm, H 16 mm

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS



// 56 GRANDES GOUTTES D'EAU
GRAINES

25459
L 120 mm, l 69 mm, H 16 mm

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS



/// 45 GRANDS RONDS AOP
PÂTE MILLE-FEUILLE

25498

Ø 81 mm, H 19 mm

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS



/// 40 TRÈS GRANDS RONDS AOP
PÂTE MILLE-FEUILLE

25499

Ø 100 mm, H 25 mm

NOUVEAUTÉS

AOP



// 27 GRANDS RONDS SUCRÉS
AMANDES BEURRE AOP

15327

Ø 80 mm, H 17 mm

AOP



// 55 GRANDS RONDS SLIM LINE SUCRÉS
BEURRE AOP

15336

Ø 80 mm, H 10 mm

AROMATISÉE



// 45 GRANDS RONDS SUCRÉS
CITRON

19102
Ø 80 mm, H 17 mm



// 45 GRANDS RONDS
GRAINES

19109
Ø 80 mm, H 17 mm

AROMATISÉE



// 45 GRANDS RONDS SUCRÉS
FRAISE

19099
Ø 80 mm, H 17 mm



// 45 GRANDS RONDS SUCRÉS
THÉ VERT

19106
Ø 80 mm, H 17 mm



CRUNCHY



/// 45 GRANDS RONDS SUCRÉS
CRUNCHY

15333

Ø 80 mm, H 17 mm



SUCRÉE CLASSIQUE



// 45 GRANDS RONDS SUCRÉS
VANILLE

15334

Ø 81 mm, H 19 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



// 45 GRANDS RONDS SUCRÉS
CACAO

15332

Ø 81 mm, H 19 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



45 GRANDS CARRÉS SUCRÉS
VANILLE

15331

L 71 mm, l 71 mm, H 18 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



45 GRANDS CARRÉS SUCRÉS
CACAO

15330

L 71 mm, l 71 mm, H 18 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



// 70 GRANDS RECTANGLES SUCRÉS
VANILLE

15342
L 100 mm, l 37 mm, H 18 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



// 70 GRANDS RECTANGLES SUCRÉS
CACAO

15341
L 100 mm, l 37 mm, H 18 mm

SUCRÉE CLASSIQUE

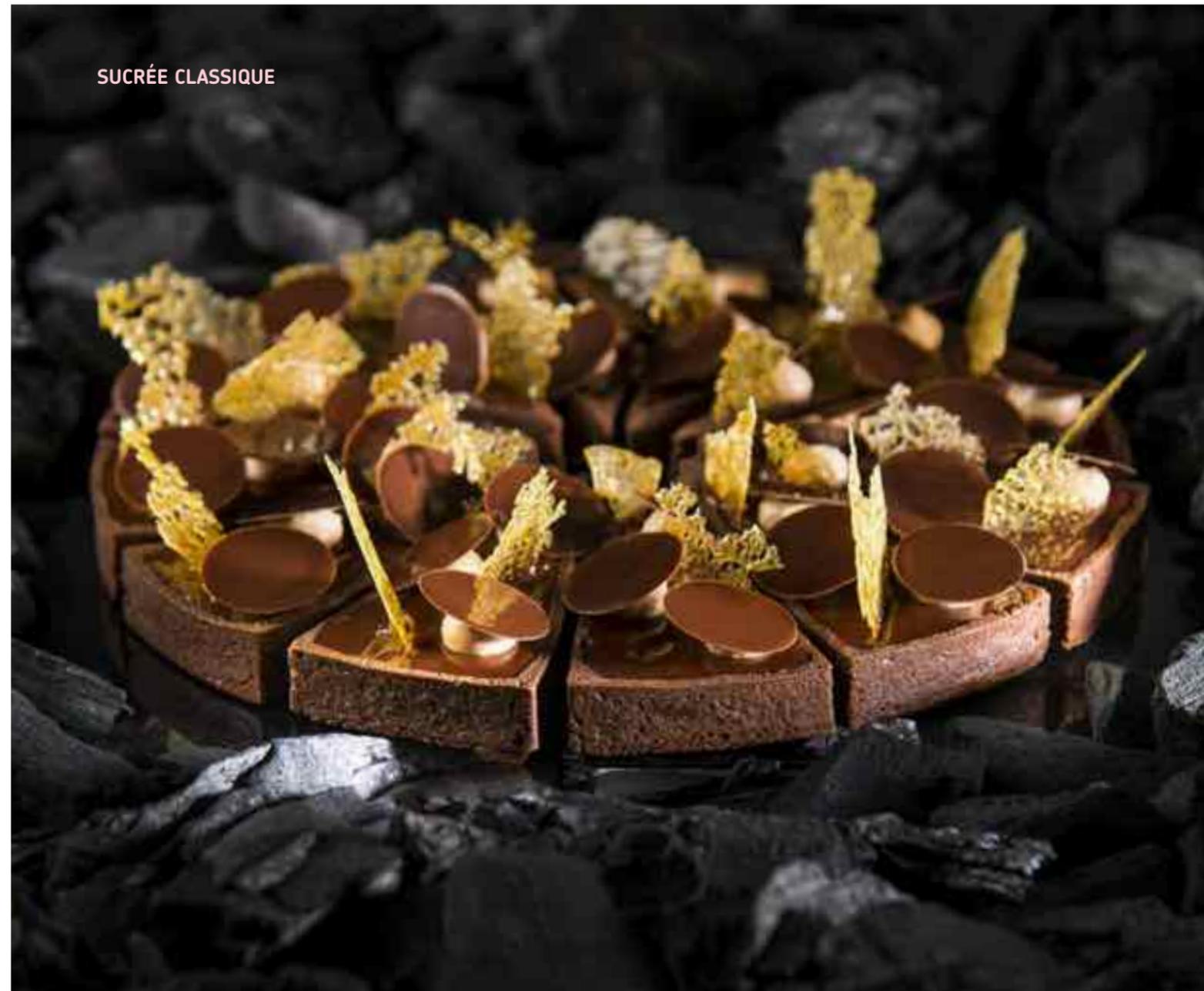


60 GRANDES PARTS DE TARTE SUCRÉES
VANILLE

15339

L 115 mm, l 60 mm, H 18 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



60 GRANDES PARTS DE TARTE SUCRÉES
CACAO

15338

L 115 mm, l 60 mm, H 18 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



// 72 GRANDS ÉCLAIRS SUCRÉS
VANILLE

15353
L 125 mm, l 37 mm, H 15 mm

SUCRÉE CLASSIQUE



// 54 GRANDS RONDS TARTNUTS SUCRÉS
VANILLE

15335
Ø 80 mm, H 14 mm

SALÉE CLASSIQUE



// 45 GRANDS RONDS SALÉS

25481

Ø 81 mm, H 25 mm

SALÉE CLASSIQUE



// 36 GRANDS CARRÉS SALÉS

15328

L 71 mm, l 71 mm, H 25 mm

SALÉE CLASSIQUE



// 70 GRANDS RECTANGLES SALÉS

15340
L 100 mm, l 37 mm, H 18 mm

SALÉE CLASSIQUE



// 60 GRANDES PARTS DE TARTE SALÉES

15337
L 115 mm, l 60 mm, H 18 mm



À partager

EN EXCLUSIVITÉ
UNE SÉLECTION DE CRÉATIONS

Au format extra large, idéals à découper pour de délicieux moments de partage.

NOUVEAUTÉS



// 10 EXTRA-LARGES RONDS SUCRÉS
VANILLE

25470

Ø 150 mm, H 23 mm

NOUVEAUTÉS



À partager
NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS



15 EXTRA-LARGES TARTNUTS RONDS SUCRÉS
VANILLE

25471

Ø 150 mm, H 22 mm

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS



20 EXTRA-LARGES TARTNUTS CARRÉS SUCRÉS
VANILLE

25469

L 132 mm, l 132 mm, H 22mm

NOUVEAUTÉS



Pour habiller

DÉCOUVREZ UNE SÉLECTION
DE DÉCORS EN CHOCOLAT

Idéals pour habiller toutes vos créations en formats grand et petit.

CHOCOLAT NOIR SINGLE ORIGIN PHILIPPINES 69%



120 PETITS DÔMES
TYPE "GLOBE"
CHOCOLAT NOIR 69%
25460
Ø 50 mm, H 25 mm



120 PETITS DÔMES
TYPE "LUNE"
CHOCOLAT NOIR 69%
25461
Ø 50 mm, H 25 mm

NOUVEAUTÉS

CHOCOLAT NOIR SINGLE ORIGIN PHILIPPINES 69%



120 PETITS DÔMES
TYPE "GALAXIE"
CHOCOLAT NOIR 69%
25462
Ø 50 mm, H 25 mm

NOUVEAUTÉS

Pour habiller
CHOCOLAT NOIR 69%

CHOCOLAT NOIR SINGLE ORIGIN PHILIPPINES 69%



45 GRANDS DÔMES
TYPE "GLOBE"
CHOCOLAT NOIR 69%
25463
Ø 80 mm, H 40 mm



45 GRANDS DÔMES
TYPE "GALAXIE"
CHOCOLAT NOIR 69%
25465
Ø 80 mm, H 40 mm



45 GRANDS DÔMES
TYPE "LUNE"
CHOCOLAT NOIR 69%
25464
Ø 80 mm, H 40 mm

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS

CHOCOLAT NOIR SINGLE ORIGIN PHILIPPINES 69%



Pour habiller
CHOCOLAT NOIR 69%





432 DISQUES DÉCORS
CHOCOLAT NOIR 69%

25474
Ø 44 mm

NOUVEAUTÉS



32 CÔNES COMÈTES
CHOCOLAT NOIR 69%

25475
Ø 48 mm, H 100 mm

NOUVEAUTÉS

Pour habiller
CHOCOLAT NOIR 69%



432 DÉCORS FEUILLE
CHOCOLAT NOIR 69%

25500
de L 41 mm à 61 mm
de l 25,9 mm à 44,45 mm

NOUVEAUTÉS



CHOCOLAT NOIR 69%

Pour habiller

NOUVEAUTÉS

PRÉSENTOIRS

Les présentoirs

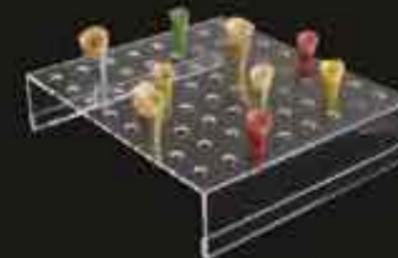
CÔNES ET MINI CÔNES



/// PRÉSENTOIR SET AH
15442
L 33 cm, l 29 cm, H 21,1 cm



/// PRÉSENTOIR SET F-S
15430
L 43 cm, l 29 cm, H 12 cm



/// PRÉSENTOIR SET G-S
15431
L 35 cm, l 31 cm, H 8 cm



/// 2 PRÉSENTOIRS SET M-L
15435
L 33,5 cm, l 10 cm, H 22 cm



/// PRÉSENTOIR SET C-S
15428
Ø 30 cm, H 39 cm



/// PRÉSENTOIR SET D-S
15429
Ø 42 cm, H 56 cm



/// PRÉSENTOIR SET W
15437
L 35 cm, l 31 cm, H 25 cm



/// 100 PRÉSENTOIRS 1-C
15433
Ø 4 cm, H 3 cm

/// 200 PRÉSENTOIRS 1-C-S
15434
Ø 2 cm, H 2,5 cm



/// 24 PRÉSENTOIRS SET T-1
15436
L 7 cm, l 2 cm, H 4 cm



/// 30 PRÉSENTOIRS SET H-S2
15432
Ø 3 cm, H 3 cm



Les recettes

EN EXCLUSIVITÉ
DANS CE CATALOGUE

Retrouvez 5 recettes sucrées et 5 recettes salées
pensées spécialement pour vous par les deux chefs
Michaël BARTOCETTI et Jennifer TAÏEB.



RECETTE EXCLUSIVE SUCRÉE

Tarte

MIEL DE THYM ET CITRON DE PAYS

RECETTE POUR 10 TARTELETTES / TRÈS GRANDS RONDS SUCRÉS VANILLE Ø 100 mm / P98

- 1/ CÉDRATS POCHÉS/CONFITS**
Couper les cédrats en 4. Blanchir 2 à 3 fois. Bouillir le sirop, plonger les fruits dedans et à couvert, maintenir à 70°C. Quand les fruits sont tendres, les égoutter, réduire le sirop à 103°C puis replonger les fruits dans ce sirop cuit et stocker.
- 2/ CONDIMENT MIEL ET HUILE D'OLIVE**
Bouillir le miel. Mettre les jaunes en Thermomix avant d'ajouter le miel en filet, le zeste de citron et la fleur de sel. Ajouter l'huile d'olive. Réserver en poche sans douille.
- 3/ TUILE CROUSTILLANTE AU MIEL**
Mélanger le beurre avec le sucre glace tamisé, ajouter les blancs tempérés petit à petit et terminer par la farine. Cuire en silicone (forme alvéole de ruche épaisse) à 160°C. Avant l'envoi, badigeonner délicatement la tuile de miel, parsemer légèrement de pollen frais et de zestes de citrons.
- 4/ CONDIMENT CITRON**
Bouillir tous les ingrédients sauf les cédrats avec l'agar et refroidir. Mixer les cédrats et la première préparation séparément avant de mélanger les deux masses ensemble.
- 5/ CRÉMEUX AU MIEL DE THYM**
Chauffer le lait et la crème, y infuser le thym citron 20 min. Réaliser une anglaise avec le lait, la crème, la poudre de lait et les jaunes, le stab, cuire à 85°C, ajouter le beurre et la masse gélatine, terminer avec le miel, mixer puis refroidir. Laisser mûrir 24 heures.
- 6/ BISCUIT MADELEINE**
Mélanger les œufs et le sucre au batteur sans émulsionner à l'aide d'un fouet. Faire chauffer le lait pour dissoudre le miel. Verser sur les œufs et le sucre. Attention le mélange ne doit pas dépasser les 35°C. Ajouter la farine et la levure chimique préalablement tamisé. Verser en suite le beurre Valrhona fondu à 40°C. Pocher dans les moules flexipans évasés de 6 de diamètre à 18 g. Cuire à 170°C 2 fois 6 min. détailler en suite à hauteur du flexipan
- 7/ MONTAGE ET FINITION**
Dans le fond de tarte, garnir d'un fond de biscuit madeleine, pocher un peu de crèmeux au miel de thym, ajouter le condiment citron vert, lisser avec le crèmeux. Dresser les tranches de cédrats confits en ligne. Saupoudrer un des côtés de la tarte de pollen de ciste frais et napper l'autre côté avec l'émulsion miel/huile d'olive, recouvrir ce dernier côté avec la tuile croustillante miellée, ajouter quelques fleurs de fenouil.

CÉDRATS POCHÉS/CONFITS
500 gr de cédrats Sicile
500 gr de sucre
1000 gr d'eau

CONDIMENT MIEL ET HUILE D'OLIVE
50g de jaune d'œufs
120g de miel de Thym Honly
1g de fleur de sel
180g huile d'olive Cerasuola
1 zeste de citron jaune d'Amalfi

TUILE CROUSTILLANTE AU MIEL
100g beurre pommade
100g farine T55
100g blancs d'œufs tempérés
80g sucre glace
QS miel de Thym Honly
QS zestes de citron vert et jaune
QS pollen frais de ciste Honly

CONDIMENT CITRON
165g jus de citron d'Amalfi
25g sucre de cannes
5g agar
1g pectine NH
160g tranches de citron de Pays ou Sicile
265g cédrat confit mixé à froid

CRÉMEUX AU MIEL DE THYM
105g lait entier
500g crème liquide
80g jaunes d'œufs
32.5g beurre
37g masse gélatine
120g miel de Thym Honly
7g thym citron

BISCUIT MADELEINE
340g Œufs entier
300g sucre semoule
75g miel d'acacia
140g lait entier
470g beurre clarifié Valrhona
470g farine T55
24g Levure chimique



RECETTE EXCLUSIVE SUCRÉE

Tarte

ABRICOTS DE PROVENCE ET VERVEINE

RECETTE POUR 10 TARTELETTES / GRANDS RONDS SUCRÉS CITRON Ø 80 mm / P108

1 / CRÈME PÂTISSÈRE

Bouillir le lait, la moitié du sucre avec la vanille.
Chinoiser sur le mélange jaune, sucre, amidon.
Cuire jusqu'à relâchement de la crème.
Ajouter le beurre
Refroidir rapidement.

2 / CRÈME D'AMANDE FRANGIPANE POUR CLAFOUTIS

Mélanger le beurre, la poudre d'amande, la maïzena et le sucre glace à la feuille
Ajouter les œufs en plusieurs fois jusqu'à ce que ce soit homogène.
Lisser la crème pâtissière et mélanger les deux masses. Poudrer de vanille torréfiée.
Garnir les fonds de tarte.
Cuisson 170°C pendant entre 12 et 15 minutes.

3 / CRÈME VANILLE / VERVEINE

Bouillir la crème avec les gousses de vanille, infuser la verveine.
Mélanger les jaunes et le sucre et réaliser une crème anglaise avec la crème, la verveine et la vanille.
Ajouter la masse gélatine et verser en chinoisant sur le mascarpone et la crème pâtissière.

Mixer et stocker en plaque au frais 24hr avant utilisation.
Sangler la cuve de batteur avec la crème avant de la faire monter.

4 / MARMELADE ABRICOT

Réaliser une compotée en mettant les abricots, la verveine et les gousses de vanille dans la casserole à feu doux.
Retirer la gousse et la verveine.

5 / SIROP VANILLE

Réaliser un sirop en donnant une ébullition

6 / ABRICOTS MARINÉS

Mariner à froid les abricots et le sirop une nuit sous vide.

7 / MONTAGE ET FINITION

Dans le fond de tarte avec crème d'amande, pocher le confit d'abricot, recouvrir avec la crème vanille / verveine, ajouter les petits quartiers d'abricot marinés, ajouter quelques fleurs de thym frais.

CRÈME PÂTISSÈRE

220g lait entier
55g jaune d'œufs
43g sucre
22.5g poudre à crème
3g vanille mixée
22.5g beurre

CRÈME D'AMANDE FRANGIPANE POUR CLAFOUTIS

200g poudre d'amande brute
200g beurre
175g sucre glace
112g d'œufs entier frais
20g maïzena
2g rhum brun
265g crème pâtissière

CRÈME VANILLE / VERVEINE

180g crème UHT
6g verveine fraîche
33.5g jaune d'œufs
1 gousse de vanille Tahiti
30g sucre semoule
25g masse gélatine
166.5g mascarpone
80g crème pâtissière
4g glace pilée

MARMELADE ABRICOT

430g Abricot Frais
1 gousse de vanille
1g verveine fraîche

SIROP VANILLE

550g Eau
125g Miel d'acacia
125g Miel de Thym
2 gousses de vanille Tahiti

ABRICOTS MARINÉS

15 Pièces d'abricots mûrs
750g sirop vanille



RECETTE EXCLUSIVE SUCRÉE

Tarte

CITRON, PISTOU DE MENTHE FRAÎCHE, MERINGUES CRAQUANTES

RECETTE POUR 10 TARTELETTES / MOYENS RONDS SUCRÉS VANILLE Ø 57 mm / P76

1/ CRÉMEUX CITRON

Chauffer ensemble le jus de citron, les œufs et les zestes. Bouillir légèrement et chinoiser sur le miel. Ajouter la masse gélatine. Ajouter les beurres tout en mixant à 35°C.

2/ GANACHE MONTÉE YUZU

Bouillir la crème, ajouter la masse gélatine. Réaliser une ganache avec la couverture ivoire en y versant la crème en trois fois. Ajouter le jus de Yuzu et terminer par la crème froide. Mixer et laisser reposer 24h au frigo. Monter au batteur et utiliser aussitôt.

3/ CONDIMENT CITRON VERT / YUZU

Bouillir le jus de Yuzu, les tranches de citrons hachées le sucre semoule 1, cuire quelques minutes et ajouter la pectine mélangée au sucre 2, bouillir 1 minute et finir par le jus de citron.

4/ PISTOU DE MENTHE FRAÎCHE

Réaliser un pistou avec tous les ingrédients au pilon.

5/ MERINGUE TUBE

Réaliser une meringue suisse à 55/60°C, utiliser à chaud avec un pinceau et badigeonner des tubes de 2cm de diamètre recouvert de feuille guitare (50 x 6,5 cm) et scotchés, sécher en four Frima à 60°C 4 heures.

6/ CRÈME D'AMANDE

Mélanger le beurre pommade, la poudre d'amande, le sucre glace sans crémier, les zestes et la poudre de cardamome noire. Ajouter les œufs tempérés.

7/ MONTAGE ET FINITION

Garnir le fond de tarte de crème d'amande et cuire au four à 170°C 8 minutes. Ajouter le crémeux citron, pocher le pistou et le condiment citron vert. Lisser avec la ganache montée yuzu et pocher une belle pointe. Terminer en déposant les éclats de meringues tubes joliment, assaisonner de citron caviar et zestes de citrons verts.

CRÉMEUX CITRON

200g œufs entier
200g miel de thym
25g zestes de citron
30g masse gélatine
290g beurre frais
50g beurre de cacao
180g jus de citron frais

GANACHE MONTÉE YUZU

225g crème UHT
20g masse gélatine
100g jus de Yuzu
120g couverture Ivoire
225g crème UHT froide

CONDIMENT CITRON VERT / YUZU

145g jus de Yuzu frais
145g fines tranches de citrons vert hachées
145g sucre semoule 1
15g sucre semoule 2
2g pectine NH
14g jus de citron

PISTOU DE MENTHE FRAÎCHE

40g huile d'olive ANBIB
Cédric Casanova
50g feuilles de menthe
4g amandes décortiquées
18g jus de citron
2 pincées de sel fin
4 tours de moulin à poivre de Sarawak
4g glace pilée

MERINGUE TUBE

200g blanc d'œufs
400g sucre semoule

CRÈME D'AMANDE

100g beurre
80g sucre glace
100g poudre d'amande brute
100g d'œuf frais



RECETTE EXCLUSIVE SUCRÉE

Tartelette

VANILLE CARDAMOME

RECETTE POUR 20 PORTIONS / EXTRA MINI RONDS SUCRÉS VANILLE Ø 27 mm / P46

1 / CONFIT DE VANILLE

Bouillir l'eau, le sucre avec la pectine jaune le glucose et les gousses de vanille grattées hachées. Donner un bon bouillon, passer au thermomix puis chinoiser.

2 / CRÈME BRÛLÉE VANILLE TAHITI

Bouillir le lait et la crème avec les gousses de vanille grattées et hachées et la cardamome, laisser infuser 20 minutes. Verser 1/3 sur le mélange jaune et sucre semoule, mixer. Couler en candisoir. Cuire à 90°C au four, refroidir rapidement. Mixer au thermomix.

3 / GANACHE MONTÉE VANILLE

Chauffer la crème avec la vanille, laisser infuser 30 minutes. Ajouter la masse gélatine. Chinoiser et verser en trois fois sur la couverture Opalys fondue. Mixer. Monter au batteur. Mouler en sphère de 2,5cm de diamètre.

4 / GLAÇAGE VANILLE

Bien dissoudre le premier sucre dans l'eau avant de rajouter le mélange deuxième sucre et pectine. Bien dissoudre puis rajouter toutes les vanilles.

5 / FEUILLETAGE INVERSE CHARBON

Réaliser un feuilletage inversé à 5 tours simples. Etaler à 8 au laminoir. Congeler des carrés de 20x20cm puis couper des bandes de 0,2 mm. Cuire sur la tranche sur une plaque graissée recouvert d'un silpat 16 min à 160°C.

6 / FINITIONS

Dans un fond de tartelette, garnir de crème brûlée, cuire au four à 85°C. Refroidir, pocher un peu de confit vanille. Déposer les sphères de ganache nappées de glaçage vanille, finir avec un éclat de feuilletage charbon.

CONFIT DE VANILLE

100g d'eau
50g de cassonade
10g de glucose
8g pectine jaune
5 gousses de vanille Tahiti grattées hachées
1 gousse vanille bourbon grattée hachée

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

40g lait entier
200g crème UHT
2 gousses de vanille Tahiti
3g cardamomes vertes
32.5g sucre semoule
50g jaune d'œufs
21g masse gélatine

GANACHE MONTÉE VANILLE

45g couverture Opalys
10g masse gélatine
200g crème UHT
2 gousses de vanille Bourbon

GLAÇAGE VANILLE

235g Eau
65g Sucre
10g Pectine Nh
33g Sucre
1 Gousse de vanille
7g Vanille mixée
3.5g extrait de vanille

FEUILLETAGE INVERSÉ CHARBON

75g beurre tourage
30g farine de gruau
30g d'eau
2.6g sel
22.5g beurre mou
1g vinaigre blanc
70g farine de gruau
3.6g charbon végétal



RECETTE EXCLUSIVE SUCRÉE

Sablé

VANILLE ET CAMEL PARFUMÉ À LA FÈVE DE TONKA

RECETTE POUR 20 PORTIONS / MINI ÉCLAIRS SUCRÉS VANILLE / P32

1 / CAMEL COULANT

Dans une casserole, caraméliser le glucose et le sucre semoule. Quand le caramel commence à prendre une couleur ambrée, aussitôt Décuire avec la crème UHT bouillante. A 45°C incorporer le beurre demi-sel. Mixer, réserver.

2 / GANACHE MONTÉE VANILLE INFUSÉE À LA FÈVE DE TONKA

Chauffer la crème avec la vanille et la fève de tonka, infuser 30 minutes. Ajouter la masse gélatine à la préparation. Chinoiser et verser en trois fois sur la couverture Opalys fondue afin d'obtenir une texture satisfaisante. Mixer. Monter au batteur jusqu'à obtenir une surface lisse et brillante avant utilisation.

3 / OPALINE NEUTRE

Cuire le fondant et le glucose à 155°C, ajouter le sel et le beurre de cacao. Couler en plaque fine et mixer à froid. A l'aide d'une passette, tamiser la poudre sur silpat. Fondre au four à 180°C. A la sortie du four saupoudrer de fèves de tonka râpée à la microplane

4 / DRESSAGE ET FINITION

Dans un fond de tarte, couler à mi-hauteur le caramel vanille. Pocher la ganache tonka avec une douille à Saint-Honoré, saupoudrer avec de la poudre de vanille torréfiée et déposer trois petites opalines sur la ganache.

CAMEL COULANT

67gr glucose
67gr sucre semoule
100gr crème UHT
27gr beurre demi-sel
1/2 gousse de vanille Bourbon

GANACHE MONTÉE VANILLE INFUSÉE À LA FÈVE DE TONKA

45g couverture Opalys
10g masse gélatine
200g crème UHT
2 gosses de vanille Bourbon
4g fève de tonka épluchée concassée

OPALINE NEUTRE

135g fondant blanc
90g glucose
3g sel fin



RECETTE EXCLUSIVE SUCRÉE

Tarte

PARFAIT CITRON MATCHA

RECETTE POUR 8 ÉCLAIRS / MOYENS ÉCLAIRS SUCRÉS VANILLE / P64

1 / MASCARPONE CITRONNE

Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone, le jus et le zeste du citron. Bien mélanger. Monter les blancs en neige. Incorporez au premier appareil les blancs d'œufs montés en neige. Laissez au frais au moins 1 heure dans une poche à douille.

2 / BASE MATCHA

A l'aide d'un chinois, répartir une fine couche de matcha dans les fonds de tarte afin de tapisser ces derniers.

3 / DRESSAGE ET FINITION

Coucher délicatement dans les fonds de tarte l'appareil mascarpone à l'aide d'une spatule. Décorer de mini meringues de pistaches légèrement torréfiées au beurre et sucre et saupoudrer avec de la poudre matcha.

3 œufs
100 g de sucre (8 CS)
250 g de mascarpone (1pot)
1 citron non traité
10 g de matcha en poudre
Minis meringues
Quelques pistaches



RECETTE EXCLUSIVE SALÉE

Tarte

LA PISSALADIÈRE

RECETTE POUR 6 TARTES / GRANDS RONDS PÂTE MILLE-FEUILLE Ø81 / P 104

1 / LES OIGNONS

Eplucher les oignons.
Les émincer avant de les faire suer dans de l'huile d'olive à feu moyen.
Saler.
Intégrer le thym citron et le laurier.
Laisser cuire à couvert à feu doux pendant 1 heure.
Surveiller.
Poivrer en fin de cuisson.
Ajouter de l'eau si nécessaire pour lier la préparation à l'agar agar.
Mouler en demi-sphère en tassant et laisser reposer au froid.

2 / DRESSAGE ET FINITION

Démouler délicatement les préparations avant de les déposer dans les fonds de tarte.
Décorer de thym citron et d'un filet d'anchois juste mariné ou cuit au chalumeau.

1 kg Oignons jaunes
Huile d'olive
Thym citron
Laurier
Sel poivre
3 g d'Agar agar
Anchois frais



RECETTE EXCLUSIVE SALÉE

Tarte

AUX LÉGUMES CROQUANTS

RECETTE POUR 4 TARTES / TRÈS GRANDS RONDS PÂTE MILLE-FEUILLE Ø100MM / P 105

1/ TAPENADE D'OLIVES NOIRES

Déposer les olives dénoyautées dans un bol pour mixer.
Ajouter les câpres.
Mixer une première fois.
Ajouter les 8 filets d'anchois et 2 gousses d'ail.
Mixer.
Ajouter du thym frais et du poivre.
Mixer.
Ajouter de l'huile d'olive progressivement pour lier le tout.

2/ FOND TAPENADE

Mettre la tapenade et le cream cheese dans des poches à douille distinctes.

3/ PUZZLE DE LEGUMES

Tailler les légumes en tranche fines de 0.5 mm.
Récupérer le cœur des courgettes les tailler en brunoise et faire dorer à l'huile d'olive quelques minutes dans une poêle.
Cuire à l'anglaise les peaux de courgettes 3 minutes puis les refroidir dans l'eau glacée pour conserver leur couleur.
Détailler vos légumes de formes différentes. Les lustrer à l'huile d'olive.
Décorer de sésame noir si souhaité.

4/ BRUNOISE DE COURGETTE

Récupérer le cœur des courgettes les tailler en brunoise et faire dorer à l'huile d'olive quelques minutes dans une poêle.
Réserver.

5/ DRESSAGE ET FINITION

Déposer la brunoise de courgettes dans le fond de tarte.
Coucher le cream cheese dans le fond de tarte.
Puis coucher une deuxième couche de tapenade au-dessus et lisser à la spatule.
Incruster vos légumes et créer votre tableau !

TAPENADE D'OLIVES NOIRES

300g d'olives noires
Câpres à souhait
8 filets d'anchois
2 gousses d'ail
le thym frais des Alpilles
Poivre

Choisir 4 variétés de légumes de saison colorés

Ici :
1 radis daikon
1 betterave
1 courgette jaune
1 courgette verte
125 g de cream cheese
100 g de tapenade
Sésame noir



RECETTE EXCLUSIVE SALÉE

Tarte

FINE IODÉE

RECETTE POUR 20 TARTELETTES / PETITS RONDS PÂTE MILLE-FEUILLE Ø48MM / P66

1/ CREAM CHEESE

Réunir délicatement le cream cheese, la crème épaisse et le zeste des citrons dans un cul de poule sans trop travailler l'appareil.

2/ BRUNOISE

Y intégrer une brunoise de concombre épluché et épépiné puis quelques pousses d'aneth.

3/ DRESSAGE ET FINITION

Garnir les fonds de tarte au $\frac{3}{4}$ de cet appareil et terminer avec les œufs d'avruga en lissant à la spatule. Décorer d'une fleur d'aneth.

Œufs d'avruga
50 g de cream cheese
50 g de crème épaisse
2 citrons verts
 $\frac{1}{3}$ concombre
Aneth fraîche
Fleur d'aneth



RECETTE EXCLUSIVE SALÉE

Tarte

BURRATA ET MORILLES

RECETTE POUR 20 TARTES / PETITES GOUTTES D'EAU / P35

1 / LIT DE MORILLES

Faire revenir les morilles dans l'huile d'olive avec la gousse d'ail en chemise, saler poivrer.
Puis réserver

2 / CRISPY D'OIGNONS

Mixer ensemble le pain grillé et les oignons crispy

3 / DRESSAGE ET FINITION

Répartir la burrata salée et poivrée dans les fonds de tarte, recouvrir de chapelure, puis insérer les morilles jumbo détaillées en morceau.
Décorer avec de jeunes pousses.

1 burrata
Huile d'olive
120 g de morilles jumbo
1 gousse d'ail
30g Oignons crispy
50 g de pain grillé en chapelure
Sel poivre
Jeunes pousses



Index tailles

RETROUVEZ NOS PRINCIPAUX
FORMATS EN TAILLE RÉELLE

Afin de trouver le fond de tarte correspondant à vos besoins.

INDEX DES TAILLES



GRANDS CARRÉS SUCRÉS
VANILLE
GRAND VANILLE 15331
L 71 mm, l 71 mm, H 18 mm

PARTS DE TARTE
SUCRÉES / SALÉES

GRAND VANILLE 15339
L 115 mm, l 60 mm, H 18 mm



GRANDS ÉCLAIRS SUCRÉS
VANILLE
GRAND VANILLE 15353
L 125 mm, l 37 mm, H 15 mm



RONDS SPECULOOS

MINI Ø 33 mm, H 19 mm
PETIT Ø 48 mm, H 19 mm
MOYEN Ø 57 mm, H 16 mm



MINI 15418



PETIT 25486



MOYEN 25487

GOUTTES D'EAU
GRAINES / VANILLE

PETITE L 60 mm x l 34 mm, H 16 mm
GRANDE L 120 mm, l 69 mm, H 16 mm



PETIT VANILLE 25466



GRAND VANILLE 25467



INDEX DES TAILLES

RONS SUCRÉS AMANDES
BEURRE AOP

MINI Ø 30 mm, H 17 mm

MOYEN Ø 50 mm, H 17 mm

GRAND Ø 80 mm, H 17 mm



MINI 15307



MOYEN 15354



GRAND 15327

SABLÉS BRETONS SUCRÉS / SALÉS
BEURRE AOP

MINI Ø 35 mm, H 8 mm

MOYEN Ø 55 mm, H 10 mm



MINI SABLÉS SUCRÉS 15309



MOYENS SABLÉS SUCRÉS 15356

MINI ROND SALÉ
SLIM LINE BEURRE AOP
NATURE / BASILIC / TOMATE

MINI NATURE 15315

Ø 35 mm, H 10 mm

RONS SUCRÉS
SLIM LINE BEURRE AOP

MINI Ø 35 mm, H 10 mm

MOYEN Ø 55 mm, H 10 mm

GRAND Ø 80 mm, H 10 mm



MINI 15319



MOYEN 15277



GRAND 15336

RONS SUCRÉS
FRAISE / CITRON / THÉ VERT / CRUNCHY
SALÉS MULTI-GRAINES

MINI Ø 35 mm, H 17 mm

MOYEN Ø 55 mm, H 17 mm

GRAND Ø 80 mm, H 17 mm



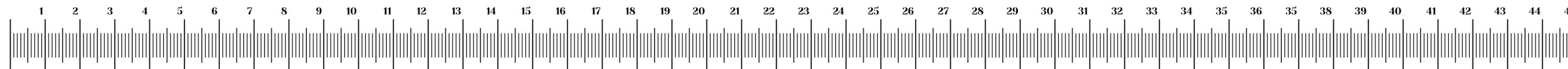
MINI CRUNCHY 15318



MOYEN CRUNCHY 15276



GRAND CRUNCHY 15333



INDEX DES TAILLES

RONDS SUCRÉS
VANILLE / CACAO

EXTRA MINI Ø 27 mm, H 14 mm
 MINI Ø 33 mm, H 19 mm
 PETIT Ø 48 mm, H 19 mm
 MOYEN Ø 57 mm, H 16 mm
 GRAND Ø 81 mm, H 19 mm
 TRÈS GRAND Ø 100 mm, H 10 mm



MOYEN VANILLE 25482



GRAND VANILLE 15334



TRÈS GRAND VANILLE 25472



EXTRA MINI VANILLE 15326



MINI VANILLE 15320



PETIT VANILLE 25483

CARRÉS SUCRÉS
VANILLE / CACAO

MINI L 33 mm, l 33 mm, H 15 mm
 MOYEN L 56 mm, l 56 mm, H 15 mm
 GRAND L 71 mm, l 71 mm, H 18 mm



MINI VANILLE 15323



MOYEN VANILLE 15375



GRAND VANILLE 15331

RECTANGLES SUCRÉS
VANILLE / CACAO

MINI L 53 mm, l 24 mm, H 16 mm
 MOYEN L 95 mm, l 25 mm, H 14 mm
 GRAND L 100 mm, l 37 mm, H 18 mm



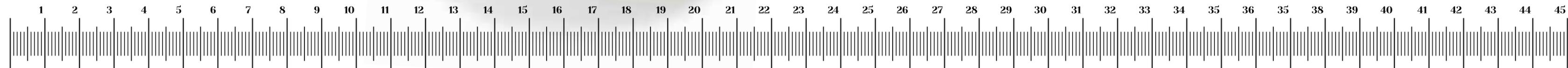
MINI VANILLE 15306



MOYEN VANILLE 15371



GRAND VANILLE 15342



INDEX DES TAILLES

RONDS SALÉS

- EXTRA MINI Ø 27 mm, H 14 mm
- MINI Ø 33 mm, H 18 mm
- PETIT Ø 46 mm, H 17 mm
- MOYEN Ø 57 mm, H 14 mm
- GRAND Ø 81 mm, H 25 mm



EXTRA MINI SALÉ 15324



MINI SALÉ 15313



PETIT SALÉ 25479



MOYEN SALÉ 25480



GRAND SALÉ 25481

CARRÉS SALÉS

- MINI L 32 mm, l 32 mm, H 14 mm
- GRAND L 71 mm, l 71 mm, H 25 mm



MINI SALÉ 15321



GRAND SALÉ 15328

RECTANGLES SALÉS

- MINI L 50 mm, l 23 mm, H 14 mm
- MOYEN L 95 mm, l 25 mm, H 14 mm
- GRAND L 100 mm, l 37 mm, H 16 mm



MINI SALÉ 15304



MOYEN SALÉ 15369



GRAND SALÉ 15340



INDEX DES TAILLES



PETIT 25488



GRAND 25498



TRÈS GRAND 25499

RONDS SALÉS AOP
PÂTE MILLE-FEUILLES
PETIT Ø 48 mm, H 19 mm
GRAND Ø 81 mm, H 19 mm
TRÈS GRAND Ø 100 mm, H 25 mm

ÉCLAIRS
GRAINES / VANILLE
MINI L 55 mm, l 25 mm, H 7 mm
MOYEN L 80 mm, l 30 mm, H 14 mm

MINI VANILLE 25493



MOYEN VANILLE 25494

CÔNES SUCRÉS / SALÉS
MINI Ø 25 mm, H 65 mm
MOYEN Ø 30 mm, H 70 mm
GRAND Ø 30 mm, H 80 mm



MINI VANILLE 15297



MOYEN SALÉ ALGUE 15347



GRAND VANILLE 15364

PANIER SUCRÉS & SALÉS
GRAND VANILLE 15287
Ø 40 mm, H 25 mm



INDEX DES TAILLES

RECTANGLES SLIM EN CHOCOLAT
MINI L 44 mm, l 21 mm, H 10 mm
MOYEN L 89 mm, l 21 mm, H 10 mm

MINI 19116

MOYEN 19117

YIN YANG EN CHOCOLAT
YIN YANG 19119
L 76 mm, l 48 mm, H 10 mm

CARRÉ EN CHOCOLAT
EXTRA MINI 19115
EXTRA MINI L 23 mm, l 23 mm, H 10 mm

RONDS SLIM EN CHOCOLAT
MINI Ø 35 mm, H 10 mm
MOYEN Ø 55 mm, H 10 mm

MINI 19112

MOYEN 19114

MICRO 19111

EXTRA MINI 19110

MINI 19156

PETIT 19157

MOYEN 19158

RONDS EN CHOCOLAT
MICRO Ø 22 mm, H 10 mm
EXTRA MINI Ø 29 mm, H 13 mm
MINI Ø 33 mm, H 19 mm
PETIT Ø 48 mm, H 19 mm
MOYEN Ø 57 mm, H 16 mm

VAGUES EN CHOCOLAT
VAGUE 19118
L 62 mm, l 24 mm, H 10 mm



INDEX DES TAILLES



DISQUES DÉCORS
ASSORTIMENT 25474
Ø 44 mm

DÉCORS FEUILLE

ASSORTIMENT 25500

de L 41 mm à 61 mm

de l 25,9 mm à 44,45 mm



CÔNES COMÈTES
ASSORTIMENT 25475
Ø 48 mm, H 100 mm



GRAND GALAXIE 25465



DÔMES TYPE "GALAXIE"
PETIT Ø 50 mm, H 25 mm
GRAND Ø 80 mm, H 40 mm

PETIT GALAXIE 25462



PETIT GLOBE 25460



GRAND GLOBE 25463

DÔMES TYPE "GLOBE"

PETIT Ø 50 mm, H 25 mm

GRAND Ø 80 mm, H 40 mm



GRAND LUNE 25464



PETIT LUNE 25461

DÔMES TYPE "LUNE"

PETIT Ø 50 mm, H 25 mm

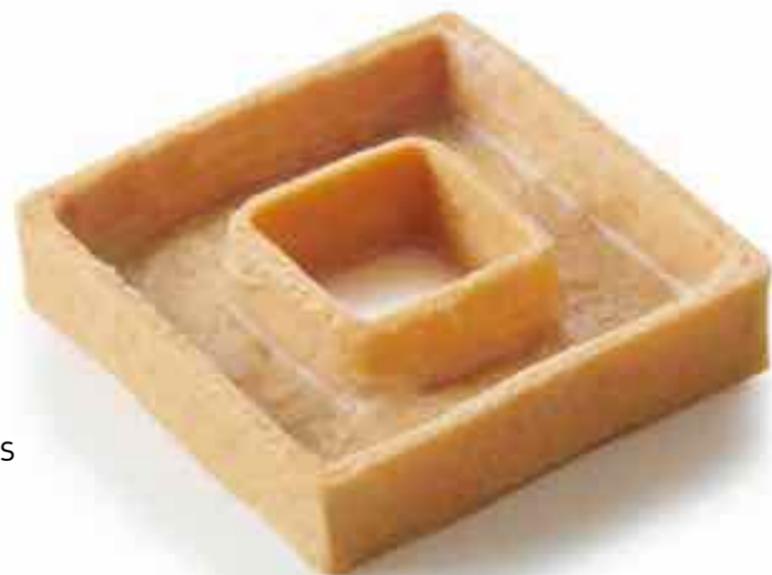
GRAND Ø 80 mm, H 40 mm



INDEX DES TAILLES

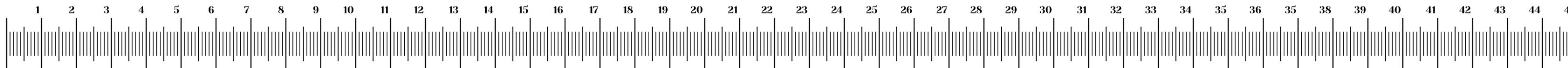


GRANDS RONDS TARTNUTS SUCRÉS
 GRAND VANILLE 15335
 Ø 80 mm, H 14 mm



GRANDS CARRÉS TARTNUTS SUCRÉS
 GRAND VANILLE 25468
 L 68 mm, l 68 mm, H 14 mm

EXTRA-LARGES RONDS SUCRÉS
 EXTRA LARGE VANILLE 25470
 Ø 150 mm, H 23 mm

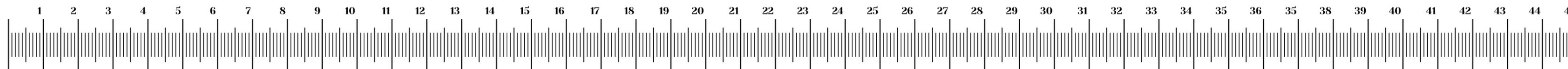
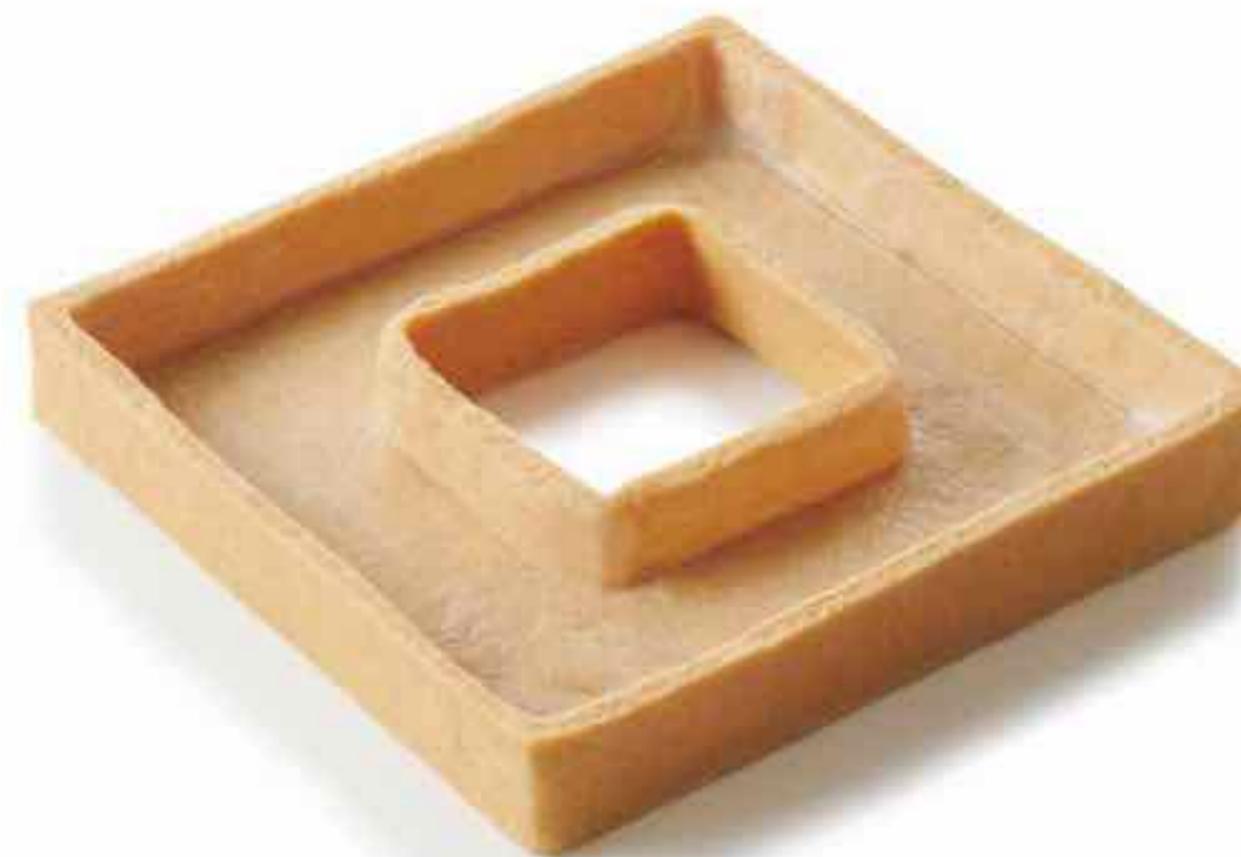


INDEX DES TAILLES

EXTRA-LARGES TARTNUTS SUCRÉ RONDS
 EXTRA LARGE TARTNUTS ROND 25471
 Ø 150 mm, H 22 mm

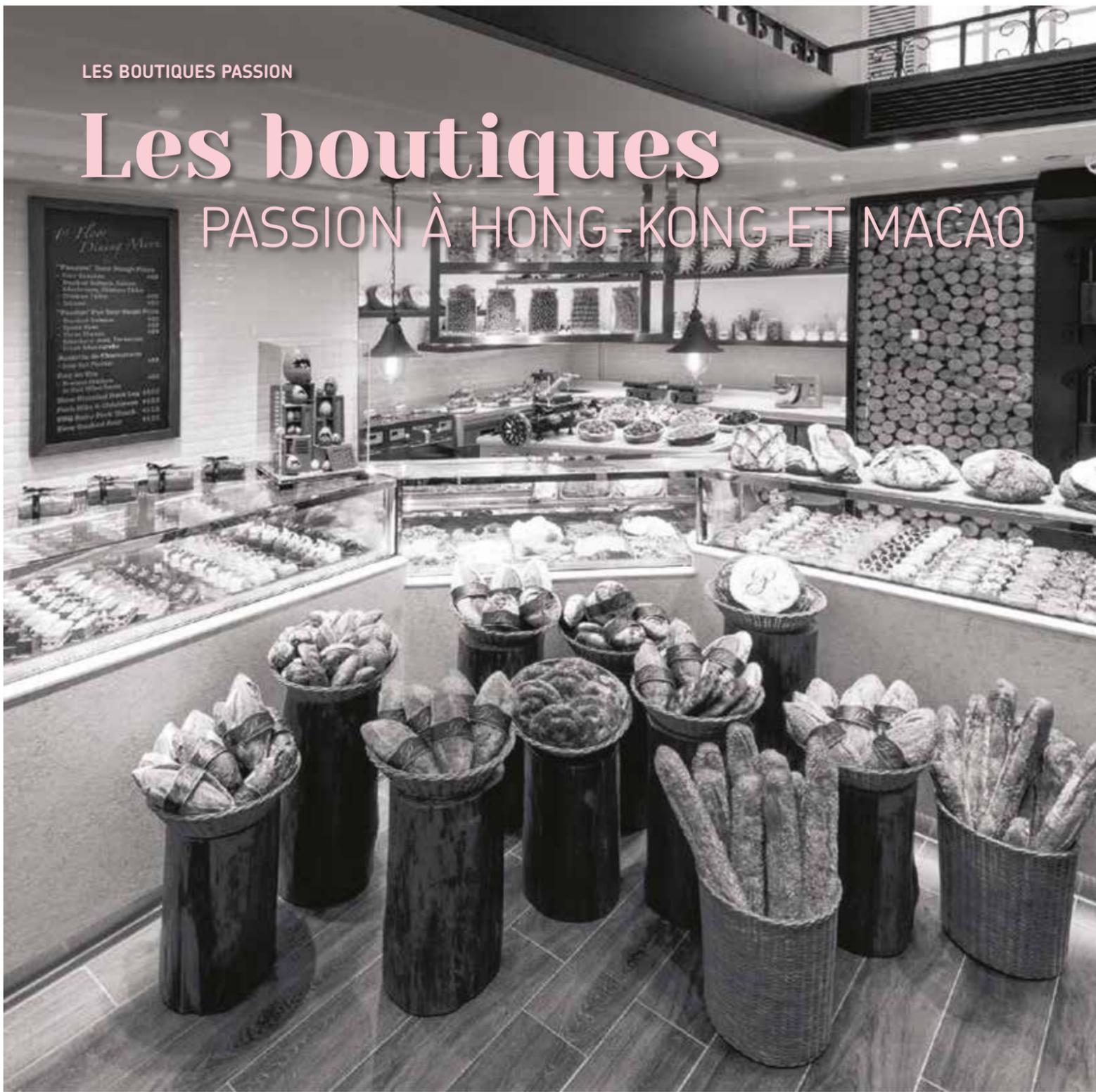


EXTRA-LARGES TARNUTS SUCRÉS CARRÉS
 EXTRA LARGE TARTNUTS CARRÉE 25469
 L 132 mm, l 132 mm, H 22mm



LES BOUTIQUES PASSION

Les boutiques PASSION À HONG-KONG ET MACAO





SERVICE CLIENT VALRHONA

315 ALLÉE DU BERGERON
26600 MERCUROL VEAUNES
04 75 09 26 38
SCVALRHONA@VALRHONA.FR
WWW.VALRHONA.COM



OUVERT
DU LUNDI AU JEUDI DE 8H À 18H
LE VENDREDI DE 8H À 17H