

RICETTE FESTIVE  
PASQUA E PRIMAVERA

2026



VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA

Sosa

chocolatree

LA ROSE NOIRE

NOROHY

adamance

PARIANI  
Ricerca ed Eccellenza

# Editoriale

La primavera, stagione di rinnovamento, rivela sapori freschi e vivaci, sorprendendo i bambini con le delizie pasquali. Siamo entusiasti di presentare le nostre nuove ricette, create per conquistare i piccoli golosi con i sapori che più amano. Attraverso il prisma della Golosità Ragionata celebriamo dessert deliziosi, esteticamente accattivanti e più sani.

Ogni creazione è caratterizzata da una firma unica, in particolare grazie alla nostra recente innovazione **COMPOZ**, simbolo del nostro impegno per l'originalità e la qualità.

Grazie alla complementarietà dei nostri marchi, **Valrhona**, **Sosa**, **Chocolatree**, **la Rose Noire**, **Norohy**, **Adamance** e **Pariani**, vi offriamo la possibilità di realizzare dessert che soddisfino le esigenze dei bambini e dei loro genitori. Valrhona Selection cresce ogni giorno con l'attenzione rivolta a voi, alle vostre esigenze e alle aspettative dei vostri giovani clienti.

VALRHONA  
SELECTION

L'École  
VALRHONA



# Sommario

## Le Ricette

### ARTIGIANATO

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Brioche Alballana .....      | p. 4  |
| Entremets Pwipwi.....        | p. 10 |
| Gioco di mattoni .....       | p. 14 |
| Coniglietto a sorpresa ..... | p. 18 |

### RISTORAZIONE

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Pierrot .....        | p. 22 |
| Fiore di Pasqua..... | p. 26 |



La Golosità Ragionata è un approccio impegnato che ripensa la gastronomia proponendo ricette (o strumenti per realizzarle) più sane, senza compromettere il gusto.

Si tratta di reinventare le ricette con la giusta quantità di ingredienti affinché le creazioni siano belle, buone e sane.

Con il supporto di Valrhona e del collettivo di aziende Valrhona Selection, è un invito a fare di più con meno, senza rinunciare né all'emozione né all'eccellenza.

Incarna la nostra missione: promuovere una gastronomia sempre più equa, sana e responsabile. Insieme, diamo vita alla gastronomia di domani.

BRIOCHE

AZÉLIA 35% - NOCCIOLA - ALBICOCCA



chocolatree®

Risparmiate tempo e decorate facilmente  
le vostre creazioni con i Cerchi puro  
cioccolato Chocolatree!

Ref latte 37242CCM – 53664  
(Disponibile in 5 colori)



# brioche Alballana

Ricetta calcolata per 5 brioche.

Lorena Criollo

MAESTRO PASTICCiere FORMATORE



## BRIOCHE VANIGLIA

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 500 g  | Farina 00                |
| 250 g  | Uova intere              |
| 50 g   | Latte intero UHT         |
| 55 g   | Zucchero semolato        |
| 10 g   | Sale fino                |
| 12 g   | Lievito biologico        |
| 15 g   | Zucchero invertito       |
| 300 g  | Burro disidratato 84%    |
| 4 g    | Perla di vaniglia VAKANA |
| 1196 g | <b>Peso totale</b>       |

- Usare delle uova fredde.  
Mescolare per circa 5 minuti tutti gli ingredienti tranne il burro.  
Impastare nello sbattitore per circa 10 minuti alla seconda velocità.  
Incorporare gradualmente il burro fino a quando l'impasto non si stacca dai bordi.  
Una volta completato l'impasto, la temperatura dovrà essere di 24°C.  
Lasciar lievitare per 2 ore a temperatura ambiente.  
Piegare l'impasto, stenderlo su una teglia e ricoprirlo con pellicola, quindi mettere nel congelatore per 30 minuti per bloccare la fermentazione.  
Conservare in frigorifero.

## TORRONCINO ALLE NOCCIOLE

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 20 g  | Acqua                             |
| 90 g  | Burro disidratato 84%             |
| 55 g  | Glucosio DE35/40                  |
| 90 g  | Zucchero semolato                 |
| 2 g   | Pectina NH                        |
| 250 g | Nocciole del Piemonte IGP tritate |
| 507 g | <b>Peso totale</b>                |

- In un pentolino, scaldare insieme l'acqua, il burro e il glucosio.  
A 40°C, aggiungere lo zucchero mescolato con la pectina.  
Portare a ebollizione, quindi aggiungere le nocciole tritate.  
Stendere immediatamente l'impasto il più finemente possibile tra due fogli.  
Quando il torroncino sarà freddo, ritagliarlo della forma desiderata utilizzando una fustella.  
*L'utilizzo della pectina NH permette di ottenere un torroncino perfettamente legato che manterrà la sua forma durante la cottura senza separarsi.*

## RIPENO ALL'ALBICOCCA

|       |  |
|-------|--|
| 3 g   | Citratto di sodio                          |
| 3 g   | Gomma Gellan                               |
| 20 g  | Amido di mais                              |
| 110 g | Zucchero semolato                          |
| 565 g | Albicocche Flavor Cot e Lido in purea 100% |
| 701 g | <b>Peso totale</b>                         |

- Unire il citratto di sodio, la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.  
Versare a pioggia sulla purea di frutta a 4°C, quindi mixare per rendere il composto omogeneo.  
Scaldare a 90°C mescolando incessantemente, quindi utilizzare immediatamente, poiché il gel si solidifica rapidamente.

## MONTAGGIO E FINITURA

|    |                                       |
|----|---------------------------------------|
| QB | <b>AZÉLIA 35%</b>                     |
| QB | <b>OPALYS 33%</b>                     |
| QB | <b>INSPIRATION FRAGOLA</b>            |
| QB | Crema spalmabile nocciole 50% e cacao |

**Preparazione:** Preparare l'impasto per brioche.

**Torroncino:** Preparare il torroncino e, una volta raffreddato, tagliarlo in dischi di 14 cm di diametro.

**Ripieno all'albicocca:** Preparare il ripieno all'albicocca. Riempire uno stampo per mezzo uovo lungo 3,5 cm con circa 150 g di composto, e utilizzare il resto per gli "stampi semisfera" (Ref. 3727 - 3cm) VALRHONA, 20g per ogni semisfera. Surgelare e sformare.

**Assemblaggio delle brioche:** Formare 11 sfere di brioche da 20 g. Inserire le semisfere all'albicocca in 5 sfere.

Disporre le brioche in un cerchio di 16 cm foderato con carta da forno: una brioche naturale al centro, circondata da 5 brioche farcite, con le restanti 5 brioche naturali alternate tra quelle farcite.

**Lievitazione e cottura:** Lasciar lievitare a 28°C con il 70% di umidità per 2 ore.

Spennellare con l'uovo sbattuto, disporre i dischi di torroncino e cuocere in forno a 160°C per 15-20 minuti.

**Ripieno spalmabile:** Lasciar raffreddare, farcire le brioche naturali con la crema spalmabile di nocciole (da 5 a 10 g).

**Decorazioni:**

**Coniglietti di cioccolato:** Distribuire la copertura al latte Azélia precristallizzata tra due fogli chitarra, ritagliare dei dischi di 4 cm per il corpo del coniglietto, di 1 cm per la coda, di 2 cm per le zampe e ritagliare le basi delle orecchie con una fustella per calisson.

**Parti rosa:** Temperare e stendere la copertura bianca mescolata con Inspiration Fragola.

Utilizzare una fustella più piccola per ritagliare le orecchie rosa.

**Assemblaggio:**

Assemblare le orecchie con la copertura rosa precristallizzata, quindi incollarle su un disco di Azélia di 4 cm.

**Naso e zampe:** Utilizzare un cornetto per disegnare un cuore per il naso. Incollare le zampe su una base di 4 cm e attaccare la coda.

**Finitura delle zampe:** Realizzare 4 punti sulle zampe con il cornetto, collocare al di sopra un quadrato di foglio chitarra e premere leggermente per appiattirli.

# Gli indispensabili di questa ricetta

Sfruttate la sinergia dei nostri marchi e il savoir-faire dei nostri maestri pasticceri per creare brioche perfette!



UN RIPIENO RIUSCITO!



**PERLA DI VANIGLIA  
VAKANA**  
51397 - 100 g  
51396 - 500 g



**GOMMA GELLAN**  
48690 - 500 g  
49563 - 10kg



**CITRATO DI SODIO**  
52754 - 750 g



**ALBICOCCA FLAVOR COT  
E LIDO IN PUREA 100%**  
41184 - 4 x 1 kg  
32361 - 2 x 5 kg

L'aggiunta della **perla di vaniglia VAKANA** conferisce un'intensità aromatica unica. Le sue note di vaniglia, rotonde e generosamente golose, esaltano la dolcezza naturale della brioche.

**L'associazione di purea di albicocca, gomma Gellan e citrato di sodio è la chiave per ottenere la consistenza perfetta!**  
Questa combinazione innovativa garantisce una texture liscia e uniforme, regalando a ogni morso un'esperienza di gusto eccezionale che esalta la naturale freschezza dell'albicocca.



## TRASFORMATE LA MERENDA DEI BAMBINI IN UN MOMENTO UNICO CON LA NOSTRA CREMA SPALMABILE PARIANI!

Realizzata con frutta secca di prima qualità, offre un sapore ricco e una consistenza cremosa a ogni morso. Perfetta per i piccoli golosi, aggiunge un tocco di raffinatezza alle loro merende, preservandone il gusto autentico che amano.



**CREMA SPALMABILE  
NOCCIOLE 50% E CACAO**

40466 - 1 kg  
40475 - 5 kg



**VALRHONA:** Azélia 35% (11603/3kg), Opalys 33% (44155/3kg), Inspiration Fragola (1123231/3kg).

**SOSA:** Cremesucré in pasta/zucchero invertito (40405/7kg), Citrato di sodio (52754/750 g), Gomma Gellan (48690/500g - 49563/10kg), Glucosio liquido 40DE (48647/1,5kg), Pectina NH (41476/20kg).

**CHOCOLATREE:** Orecchie coniglio Pasqua rosa (31511VPW - 46672), Cerchio muso coniglietto Pasqua (37950CPW - 51748), Cerchio Buona Pasqua uova (37928CPD - 51442).

**NOROHY:** Vakana perla di vaniglia (51397/100g - 51396/500 g).

**ADAMANCE:** Albicocca Flavor Cot e Lido in purea 100% (41184/1kg - 32361/5kg).

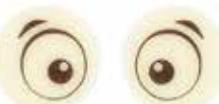
**PARIANI:** Granella di Nocciole del Piemonte IGP 2-4 mm (40461/1kg - 40474/5kg), Nocciole del Piemonte IGP (40460/1kg - 40473/5kg), Crema spalmabile nocciole 50% e cacao (40466/1kg - 40475/5kg).



# Scoprite le novità della gamma Empreinte!

Decorazioni realizzate con coloranti di origine naturale  
al 100% e con l'eccezionale cioccolato Valrhona.

## SUPPORTO PER LA STAMPA CARTA EFFETTO OPACO



**OCCHI ROTONDI  
SORPRESI**

Chablon - Ø 20 mm  
180 pezzi / 90 paia di occhi

37949CCW - 51445



**CERCHIO MUZO  
CONIGLIETTO PASQUA**

Chablon - Ø 20 mm  
90 pezzi

37950CPW - 51748



**CAROTA PASQUA**

Chablon - 33 x 10 mm  
100 pezzi

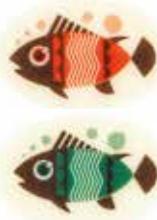
37930CPW - 51441



**CONIGLIETTO PASQUA  
2 MODELLI**

Chablon - 34 x 45 mm  
70 pezzi

37917CPW - 53618



**OVALE PESCE ROSSO  
37951CPW - 51443**

**OVALE PESCE VERDE  
37952CPW - 51762**

Chablon - 30 x 20 mm  
120 pezzi



**OVALE PULCINO  
GALLINA PASQUA**

**3 MODELLI**  
Chablon - 38 x 30 mm  
54 pezzi

37948CPW - 51761



Ora è possibile personalizzare la gamma Empreinte!  
Rivolgetevi al vostro rappresentante commerciale per saperne di più.

# Adattate questa ricetta a tutta la gamma di frutta in purea surgelata Adamance!

Senza zuccheri aggiunti e senza additivi, per artigiani impegnati



42893  
**BERGAMOTTO**  
1 kg



43759  
**CALAMONDINO**  
1 kg



41186 - 32368  
50088  
**LIMONE**  
1 kg - 5 kg - 10 kg



41194 - 48593  
**LIME**  
1 kg - 5 kg



41196 - 36790  
**MANDARINO**  
1 kg - 5 kg



41197  
**ARANCIA ROSSA**  
1 kg



43005  
**YUZU**  
1 kg



41185 - 32367  
**RIBES NERO**  
1 kg - 5 kg



43473 - 43474  
43475  
**FRAGOLA**  
1 kg - 5 kg - 10 kg



41187 - 32365  
**FRAGOLA MARA DES BOIS**  
1 kg - 5 kg



41188 - 32366  
50090  
**LAMPONE**  
1 kg - 5 kg - 10 kg



43758  
**AMARENA**  
1 kg



41195 - 48594  
**MIRTILLO SELVATICO**  
1 kg - 5 kg



41184 - 32361  
**ALBICOCCA**  
1 kg - 5 kg



41236-52710  
**PESCA BIANCA**  
1 kg - 5 kg



41191 - 32363  
**PERA**  
1 kg - 5 kg



43351 - 43476  
44973  
**FRUTTO DELLA PASSIONE**  
1 kg - 5 kg - 10 kg



41189 - 32371  
50098  
**MANGO**  
1 kg - 5 kg - 10 kg



41183 - 32369  
**COCCO**  
1 kg - 5 kg



36789 - 36791  
**ANANAS**  
1 kg - 5 kg



45616  
**LITCHI**  
1 kg



## SCOPRITE LA NOSTRA GAMMA REFRIGERATA!

più di dieci referenze disponibili!

Una frutta in purea pratica!

La nostra purea refrigerata è pronta all'uso,  
con tappo richiudibile e può essere conservata per  
10 giorni in frigorifero dopo l'apertura.

## CONFEZIONAMENTO

Cartone di 4 vaschette da 1 kg  
Cartone di 2 secchi da 5 kg  
Cartone di 1 secchio da 10 kg

ENTREMETS

CONFECTION 80% - MANDARINO - NOCCIOLA



# entremets Pwipwi

Ricetta calcolata per 6 entremets di Ø 16cm.

Jérémie Aspa

MAESTRO PASTICCiere FORMATORE



## CREMA INGLESE ALL'UOVO

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 250 g | Latte intero UHT  |
| 105 g | Panna UHT 35%     |
| 70 g  | Uova intere       |
| 7 g   | Zucchero semolato |
| 432 g | Peso totale       |

- Portare a ebollizione il latte e la panna e versare sulle uova precedentemente mescolate (senza montarle) con lo zucchero.  
Cuocere il tutto a 84°C e mixare per rendere omogeneo.  
Utilizzare immediatamente o raffreddare rapidamente e conservare in frigorifero.

## COMPOZ LATTE ÉQUATEUR GHANA 47% VANIGLIA

|       |                                 |
|-------|---------------------------------|
| 95 g  | <b>CONFETION ÉQUATEUR 80%</b>   |
| 190 g | <b>CONFETION GHANA 80%</b>      |
| 380 g | <b>COMPOZ Base latte intero</b> |
| 280 g | <b>COMPOZ Base dolce</b>        |
| 4 g   | Tadoka Vaniglia                 |
| 950 g | Peso totale                     |

- Sciogliere insieme le basi e mixare.



TADOKA, la giusta dose di vaniglia: non dovrete più incidere né pesare.



## CREMOSO INTENSO COMPOZ LATTE ÉQUATEUR GHANA 47% VANIGLIA

|        |   |
|--------|---|
| 395 g  | Crema inglese all'uovo                          |
| 3,5 g  | Gelatina in polvere 220 Bloom                   |
| 17,5 g | Acqua d'idratazione                             |
| 235 g  | <b>COMPOZ Latte Équateur Ghana 47% Vaniglia</b> |
| 651 g  | Peso totale                                     |

- Pesare la quantità di crema inglese calda necessaria per la ricetta e aggiungere la gelatina reidratata. Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso. Mixare energicamente il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione. Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore a 4°C.

## CONFIT MANDARINO BERGAMOTTO

|       |  |
|-------|--|
| 165 g | Mandarino Ciaculli in purea 100%                 |
| 60 g  | Bergamotto Fantastico e Femminello in purea 100% |
| 20 g  | Zucchero semolato                                |
| 6 g   | Pectina NH                                       |
| 75 g  | Zucchero semolato                                |
| 326 g | Peso totale                                      |

- Scaldare insieme le puree di frutta e a 40°C aggiungere la prima quantità di zucchero precedentemente mescolata con la pectina. Aggiungere la seconda parte di zucchero e portare a ebollizione.

## GLASSA DA SPRUZZARE COMPOZ LATTE ÉQUATEUR GHANA 47% VANIGLIA

|       |   |
|-------|---|
| 475 g | <b>Absolu cristal</b>                           |
| 125 g | <b>COMPOZ Latte Équateur Ghana 47% Vaniglia</b> |
| 50 g  | Acqua   |
| 650 g | Peso totale                                     |

- Scaldare il tutto a 80°C e utilizzare con una pistola.

## STREUSEL ÉCLAT D'OR NOCCIOLA

|       |   |
|-------|---|
| 60 g  | Nocciole                                |
| 80 g  | Burro disidratato 84%                   |
| 80 g  | Zucchero di canna                       |
| 30 g  | Farina 0                                |
| 60 g  | Éclat d'or                              |
| 1 g   | Sale fino                               |
| 1,5 g | Baccello di vaniglia bio del Madagascar |
| 312 g | Peso totale                             |

- Tostare le nocciole in forno a 150°C per circa 10 minuti. Una volta raffreddate, tritare grossolanamente le nocciole. Tagliare il burro freddo a cubetti e poi, con uno sbattitore a frusta piatta, mescolare con lo zucchero di canna e la farina fino a ottenere un impasto. Aggiungere le nocciole tritate, l'Éclat d'or, il sale e i baccelli di vaniglia incisi. Mescolare brevemente facendo attenzione a non sminuzzare eccessivamente. Conservare in frigorifero o nel congelatore fino al momento della cottura. Cuocere a 150°C con valvola aperta per ottenere un colore ambrato.

## STREUSEL RICOMPOSTO NOCCIOLE MAIS COMPOZ LATTE

|       |   |
|-------|---|
| 142 g | Mais tostato salato                             |
| 275 g | Streusel Éclat d'or nocciole                    |
| 133 g | <b>COMPOZ Latte Équateur Ghana 47% Vaniglia</b> |
| 550 g | Peso totale                                     |

- Tagliare il mais tostato a pezzetti e aggiungere lo streusel cotto leggermente sbriciolato. Aggiungere la copertura sciolti e mescolare. Conservare al riparo dall'umidità.



## BISCOTTO MORBIDO FRUTTA SECCA E VANIGLIA

|              |  |  |
|--------------|--|--|
| <b>100 g</b> | Farina di mandorle bianche della California      | Tostare la frutta secca in polvere a 150°C per circa 15 minuti.                    |
| <b>150 g</b> | Albumni  | Lasciar raffreddare.   |
| <b>75 g</b>  | Zucchero semolato                                | Montare gli albumi con tutto lo zucchero.  |
| <b>125 g</b> | Uova intere                                      | Mescolare la farina di mandorle, le uova, l'acqua, la pasta di vaniglia e il sale. |
| <b>80 g</b>  | Acqua  | Aggiungere la farina e mescolare ancora.   |
| <b>3 g</b>   | Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar | Incorporare delicatamente con la spatola gli albumi montati.                       |
| <b>1 g</b>   | Sale fino  | Utilizzare immediatamente.   |
| <b>115 g</b> | Farina 1   |  |
| <b>649 g</b> | <b>Peso totale</b>                               |  |

## CREMA INGLESE DI BASE PER MOUSSE INTESA

|              |                    |  |
|--------------|--------------------|--|
| <b>245 g</b> | Latte intero UHT   | Portare a ebollizione il latte e il glucosio DE60 e versare sui tuorli.          |
| <b>50 g</b>  | Glucosio DE60      | Cuocere il tutto a 84°C e mixare per rendere omogeneo.                           |
| <b>50 g</b>  | Tuorli             | Utilizzare immediatamente o raffreddare rapidamente e conservare in frigorifero. |
| <b>345 g</b> | <b>Peso totale</b> |  |



## MOUSSE INGLESE INTESA COMPOZ LATTE

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| <b>315 g</b>  | Crema inglese di base                    | Pesare la quantità di crema inglese calda necessaria per la ricetta.  |
| <b>455 g</b>  | Compoz Latte Équateur Ghana 47% Vaniglia | Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.  |
| <b>530 g</b>  | Panna UHT 35%                            | Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.   |
| <b>1300 g</b> | <b>Peso totale</b>                       | Verificare la temperatura di questa base (35-37°C per i cioccolati al latte e Amatika) e incorporare gradualmente la panna montata delicatamente con una spatola. |
|               |  | Utilizzare immediatamente e congelare.  |

## PREPARATO DA SPRUZZARE GUANAJA

|              |                       |  |
|--------------|-----------------------|--|
| <b>70 g</b>  | <b>GUANAJA 70%</b>    | Fondere insieme tutti gli ingredienti.   |
| <b>30 g</b>  | <b>Burro di cacao</b> | Filtrare prima dell'utilizzo.  |
| <b>100 g</b> | <b>Peso totale</b>    | Temperare il composto a 30-31°C per spruzzarlo in degli stampi e conferire un aspetto brillante ai montaggi o pezzi artistici. |
|              |                       | Per un effetto velluto, utilizzare un composto caldo (40-45°C) e spruzzarlo su un supporto congelato.                          |

## SOLUZIONE CACAO IN POLVERE

|             |                              |  |
|-------------|------------------------------|--|
| <b>7 g</b>  | Liquore Malibu (facoltativo) | Mescolare insieme gli ingredienti.             |
| <b>13 g</b> | <b>Cacao in polvere</b>      | Conservare in un flacone chiuso ermeticamente. |
| <b>20 g</b> | <b>Peso totale</b>           |  |

## MONTAGGIO E FINITURA

|              |                         |
|--------------|-------------------------|
| <b>400 g</b> | <b>BLOND DULCEY 35%</b> |
| 60 g         | Mais tostato            |

**Preparazione:** Preparare il cremoso, il confit e la glassa.

**Streusel ricomposto:** Preparare lo streusel ricomposto e stenderne 90g per cerchio di 14 cm di diametro.

Conservare in frigorifero.

**Biscotto morbido:** Preparare il biscotto morbido e versarne 100g per ogni cerchio di 14 cm di diametro.

Cospargere con 10g di mais tostato tritato e cuocere a 175°C per circa 12 minuti.

Lasciar raffreddare e rimuovere il cerchio.

**Cremoso e confit:** Con una tasca con bocchetta n. 12, disporre 100g di cremoso in 3 anelli sul biscotto, lasciando uno spazio tra ogni anello da riempire con 40g di confit. Congelare.

**Mousse inglese intesa:** Preparare la mousse inglese intesa e versarne 200g in dischi di 16cm di diametro e 4,5cm di altezza. Posizionare immediatamente l'inserto in modo da creare un montaggio capovolto e un disco di sablé ricomposto. Congelare. Rimuovere i cerchi dagli entremets.

**Decorazione e finitura:** Spruzzare a bassa pressione il preparato Guanaja precristallizzato per ottenere un effetto maculato nello "**stampo uovo - 5cm**" (**Ref. 3732**) **VALRHONA**.

Modellare le uova con la copertura Dulcey precristallizzata.

Dopo la cristallizzazione, assemblare due metà di uovo e rompere la parte superiore per simulare la schiusa.

Scaldare la glassa a 80°C e, con una pistola a spruzzo, applicarne uno strato sugli entremets.

Posizionare alcuni gusci d'uovo aperti e, utilizzando un pennello di gomma a punta piatta leggermente immerso nella soluzione di cacao, creare il segno di un'impronta di pulcino (vedere foto).

**VALRHONA:** Confection Ghana 80% (46174/3kg), Confection Équateur 80% (46175/3kg), Compoz base latte intero (40750/3kg), Compoz base dolce (45981/3kg), Absolu cristal (5010), Éclat d'or (8029), Guanaja 70% (4653/3kg), Burro di cacao (160), Cacao in polvere (159), Stampo uovo - 5 cm (3732).

**SOSA:** Gelatina bovina in polvere (48655/750g - 45482/3,5kg), Pectina NH (41476/20kg), Glucosio liquido DE60 (43294/1,5kg - 43294/7kg).

**CHOCOLATREE:** Cerchio buona Pasqua uova (37928CPD - 51442).

**ADAMANCE:** Mandarino Ciaculli in purea 100% (36788/4 x 1 kg - 38790/2 x 5kg), Bergamotto Fantastico e Femminello in purea 100% (42893/4 x 1 kg).

**NOROHY:** Tadoka vaniglia (41835/250 g), Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar (34283/500 g), Baccelli di vaniglia bio del Madagascar (31356/125g - 26521/250 g).

**PARIANI:** Nocciole del Piemonte IGP tostata (40460/1kg), Farina di mandorle bianche della California (43540/5kg).

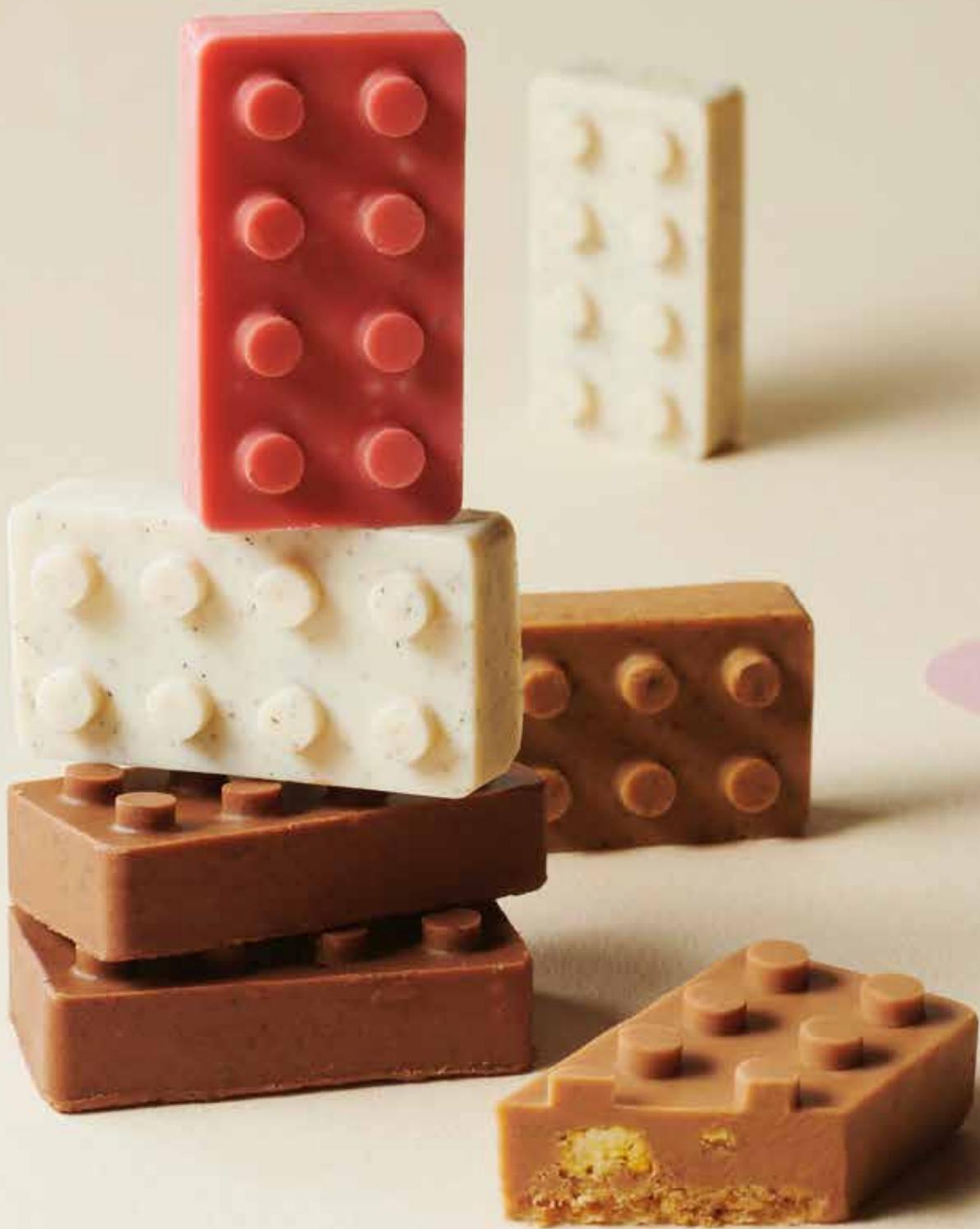
Lo streusel ricomposto e il biscotto morbido creano un equilibrio perfetto in questo entremets. Lo streusel costituisce una base croccante e ricca, mentre il biscotto, grazie alla presenza del mais tostato, aggiunge un sapore unico. In superficie, un cremoso vellutato completa la preparazione, donando morbidezza, legando le texture e arricchendo ogni boccone.

**Una creazione unica grazie alla nostra recente innovazione COMPOZ!** Per saperne di più su questa gamma, contattate il vostro rappresentante commerciale!



SNACK

CARAMÉLIA 36% - VANIGLIA



# Gioco di mattoni

Una ricetta calcolata per 250 pezzi di 2,5×5 cm.

Sandra Ornelas

MAESTRO PASTICCiere FORMATORE



## PASTA SABLÉ ZUCCHERO DI CANNA E VANIGLIA

|               |  |
|---------------|--|
| 535 g         | Burro disidratato 84%                  |
| 7 g           | Sale fino                              |
| 4 g           | Vaniglia bio del Madagascar in polvere |
| 285 g         | Zucchero di canna                      |
| 35 g          | Zucchero invertito                     |
| 35 g          | Lievito chimico                        |
| 230 g         | Farina 0                               |
| 620 g         | Farina 0                               |
| <b>1751 g</b> | <b>Peso totale</b>                     |

Preparare un primo composto con il burro ammorbidito, il sale fino, la vaniglia in polvere, lo zucchero di canna, lo zucchero invertito, il lievito in polvere e la quantità più piccola di farina (non montare il composto). Una volta che il composto è omogeneo, aggiungere il resto della farina e mescolare brevemente. Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.

## RIPENO ARACHIDI DULCEY

|              |                                   |
|--------------|-----------------------------------|
| 340 g        | <b>Pasta di arachidi 70%</b>      |
| 310 g        | <b>BLOND DULCEY 35%</b>           |
| 100 g        | Arachidi salate e tostate a secco |
| <b>750 g</b> | <b>Peso totale</b>                |

Mescolare la pasta di arachidi con la copertura sciolta. Scaldare il composto a 45°C. Avviare la cristallizzazione a 24-25°C prima di utilizzare. Riempire le impronte e cospargere con il topping a piacere (2-3 g).

## RIPENO COCCO INSPIRATION PASSIONE MANGO

|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| 350 g        | <b>Pralinato mandorle 55% e cocco</b> |
| 300 g        | <b>INSPIRATION PASSIONE</b>           |
| 100 g        | Crispy mango passione                 |
| <b>750 g</b> | <b>Peso totale</b>                    |

Mescolare il pralinato con la copertura sciolta. Scaldare il composto a 45°C. Avviare la cristallizzazione a 24-25°C prima di utilizzare. Riempire le impronte e cospargere con il topping a piacere (2-3 g).

## RIPENO CROCCANTE CARAMÉLIA BANANA

|              |                                    |
|--------------|------------------------------------|
| 340 g        | <b>Pralinato mandorle nocciole</b> |
|              | 50% fruttato croccante             |
| <b>310 g</b> | <b>CARAMÉLIA 36%</b>               |
| 1,5 g        | Fior di sale di Guérande           |
| 100 g        | Crispy Banana                      |
| <b>752 g</b> | <b>Peso totale</b>                 |

Mescolare il pralinato con la copertura sciolta e il fior di sale. Scaldare il composto a 45°C. Avviare la cristallizzazione a 24-25°C prima di utilizzare. Riempire le impronte e cospargere con il topping a piacere (2-3 g).

## RIPENO OPALYS VANIGLIA PECAN

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| 540 g        | <b>OPALYS 33%</b>        |
| 2 g          | Tadoka vaniglia          |
| 60 g         | Olio di vinaccioli       |
| 1 g          | Fior di sale di Guérande |
| 100 g        | Noci pecan cantonesi     |
| <b>703 g</b> | <b>Peso totale</b>       |

Sciogliere la copertura con la vaniglia e l'olio a 40-45°C. Aggiungere il fior di sale. Temperare come un cioccolato bianco prima dell'uso. Riempire le impronte e cospargere con il topping a piacere (2-3 g).

## COPERTURA COMPOZ FRAGOLA LATTE FERMENTATO

|              |                                     |
|--------------|-------------------------------------|
| 380 g        | <b>INSPIRATION FRAGOLA</b>          |
| 160 g        | <b>COMPOZ Base Latte Fermentato</b> |
| <b>540 g</b> | <b>Peso totale</b>                  |

Sciogliere la copertura Inspiration con la base Compoz a 40-45°C. Mixare per rendere il composto omogeneo.

## RIPENO COMPOZ FRAGOLA LATTE FERMENTATO YOPOP

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| 540 g        | Copertura Compoz         |
|              | fragola latte fermentato |
| 60 g         | Olio di vinaccioli       |
| 100 g        | Peta crispy Yopop        |
| <b>700 g</b> | <b>Peso totale</b>       |

Sciogliere la copertura con l'olio a 40-45°C. Prima dell'uso, temperare come una copertura di frutta. Riempire le impronte e cospargere con il topping a piacere (2-3 g).

## MONTAGGIO E FINITURA

**Sablé:** Preparare il sablé e stenderlo tra due fogli a 3 mm di spessore.

Lasciar raffreddare per staccare l'impasto dai fogli. Cuocere a 160°C su una teglia forata per 15-18 minuti circa.

A metà cottura, tagliare dei rettangoli di 2 x 4,5 cm con una rotella. Mettere da parte.

**Ripieni:** Preparare i ripieni e riempire gli stampi a forma di mattone con una tasca (10-12 g). Dopodiché, cospargere i topping desiderati (2-3 g).

**Assemblaggio:** Completare ogni pezzo con un rettangolo di sablé. Lasciar cristallizzare in frigorifero per facilitarne la sformatura.

**Stoccaggio:** Conservare i pezzi in un contenitore ermetico a 16°C e 60% di umidità.

La durata media di conservazione è di 3 settimane.

# Gli indispensabili di questa ricetta



**BASE LATTE FERMENTATO**

NOTE ACIDULE, DI YOGURT, DOLCI

44571 - 3 kg

La base latte fermentato Compoz è formulata con latte in polvere fermentato mescolato con burro di cacao. Presenta note di latte e acidule, che ricordano lo yogurt e conferisce cremosità e acidità.



**PRALINATO MANDORLE NOCCIOLE 50% FRUTTATO CROCCANTE**

4697 - 5 kg



**BACCELLI DI VANIGLIA BIO IN POLVERE**

MADAGASCAR



44908 - 100 g

29626 - 500 g

43549 - 15 kg

Macinati finemente e facili da dosare!



## AGGIUNGETE UN TOCCO DI FRESCHEZZA, ACIDITÀ, CROCCANTEZZA O FRIZZANTEZZA ALLE VOSTRE CREAZIONI!

Una gamma ideale da utilizzare direttamente nelle decorazioni o per l'inclusione in tavolette, praline o preparazioni umide.



**MANGO PASSIONE CRISPY WETPROOF**

40407 - 250 g



**PETA CRISPY YOPOP**

41506 - 900 g

Una versione frizzante e sorprendente che piacerà ai bambini!



**VALRHONA:** Pasta di arachidi (19864/5kg), Blond Dulcey 35% (31870/3kg), Caramélia 36% (7098/3kg), Inspiration Fragola (1123231/3kg), Compoz base latte fermentato (4571/3kg), Inspiration Passione (15390/3kg), Pralinato mandorle 55% e cocco (19822), Pralinato mandorle e nocciole 50% fruttato croccante (5621), Opalys 33% (44155/3kg).  
**SOSA:** Cremesucré in pasta / zucchero invertito (40405/7kg), Crispy mango e frutto della passione 2-10 mm (40407/250 g), Crispy banana 0-10 mm (40397/250 g), Noci pecan cantonesi (50061/500 g), Peta crispy Yopop (41506/900 g).

**NORHY:** Baccelli di vaniglia Bourbon bio in polvere (29626/500g - 25637/15kg), Tadoka vaniglia (41835/250 g).

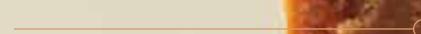
Scoprite un'alternativa innovativa  
e golosa alle tradizionali  
uova di Pasqua!



Immaginate un mondo di sapori, come un gioco di mattoncini,  
dove ogni pezzo di cioccolato rivela una dimensione unica.

Grazie alle loro infinite combinazioni, arricchiranno la vostra  
offerta, apportando una diversità che aggiungerà un tocco  
originale alle feste pasquali nel vostro negozio.

BLOND DULCEY 35% - ARACHIDI



CARAMÉLIA 36% - CRISPY BANANA



OPALYS 33% - VANIGLIA TADOKA  
NOCI PECAN



INSPIRATION FRAGOLA  
BASE COMPOZ LATTE FERMENTATO  
CRISPY YOPOP



PRALINATO MANDORLE 55% E COCCO  
INSPIRATION PASSIONE  
CRISPY MANGO E PASSIONE MANGO



Un'alternativa alle uova di cioccolato  
per i più piccoli... Uno snack goloso  
per i più grandi!

MODELLAGGIO

HUKAMBI 53% - BLOND DULCEY 35%



# modellaggio Coniglietto a sorpresa

Ricetta calcolata per 12 montaggi.

Jérémie Aspa

MAESTRO PASTICCiere FORMATORE



## SOLUZIONE ACIDO CITRICO

|            |                    |
|------------|--------------------|
| 5g         | Acqua              |
| 5g         | Acido citrico      |
| <b>10g</b> | <b>Peso totale</b> |

Intiepidire l'acqua e incorporare l'acido citrico, mescolare e lasciar sciogliere.

## PASTA DI MANGO KESAR E ALPHONSO

|             |                                      |
|-------------|--------------------------------------|
| 5g          | Pectina gialla                       |
| 25g         | Zucchero semolato                    |
| 250g        | Mango Kesar e Alphonso in purea 100% |
| 185g        | Zucchero semolato                    |
| 25g         | Glucosio DE35/40                     |
| 9g          | Soluzione acido citrico              |
| <b>499g</b> | <b>Peso totale</b>                   |

Miscelare la pectina e la piccola quantità di zucchero semolato, poi versare il composto a pioggia sul frutto in purea a 4°C.  
 Portare a ebollizione mescolando continuamente, versare a pioggia la seconda parte dello zucchero, portare di nuovo a ebollizione e aggiungere lo sciroppo di glucosio.  
 Portare a 74°brix, ovvero circa 105°C.  
 Aggiungere la soluzione acida, mescolare e versare immediatamente.

## MARSHMALLOW CON BACCELLI DI VANIGLIA

|               |   |
|---------------|---|
| 12g           | Gelatina in polvere 220 Bloom           |
| 23g           | Acqua                                   |
| 70g           | Zucchero invertito                      |
| 220g          | Zucchero semolato                       |
| 75g           | Acqua                                   |
| 1,5g          | Baccello di vaniglia bio del Madagascar |
| 100g          | Zucchero invertito                      |
| <b>501,5g</b> | <b>Peso totale</b>                      |

Mescolare la gelatina in polvere con l'acqua e lasciarla idratare.  
 Cuocere la quantità piccola di zucchero invertito con lo zucchero semolato e l'acqua a 110°C, quindi aggiungere la vaniglia incisa.  
 Versare nella ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente. Sciogliere la gelatina ammorbidente nel microonde, quindi versarla sullo sciroppo caldo e montare il tutto a nastro.  
 Versare il marshmallow a 35-40°C.  
 Conservare al riparo dall'umidità.

## ROSA DEL DESERTO MANDORLA ÉCLAT D'OR

|             |                             |
|-------------|-----------------------------|
| 120g        | Mandorle tostate bastoncini |
| <b>120g</b> | <b>Éclat d'or</b>           |
| 2,5g        | Fior di sale di Guérande    |
| <b>150g</b> | <b>HUKAMBI 53%</b>          |
| <b>392g</b> | <b>Peso totale</b>          |

Tostare i bastoncini di mandorle e mescolarli con l'Éclat d'or e il fior di sale.  
 Aggiungere la copertura al latte precristallizzato e modellare dei dischetti da 5 g.  
 Conservare al riparo dall'umidità.

## MINI COOKIES PEPITE DI CIOCCOLATO E NOCI PECAN

|             |                            |
|-------------|----------------------------|
| 85g         | Burro disidratato 84%      |
| 55g         | Zucchero di canna          |
| 25g         | Uova intere                |
| 85g         | Farina 0                   |
| 2g          | Lievito chimico            |
| 70g         | Noci pecan grezze          |
| <b>70g</b>  | <b>Pepite fondenti 52%</b> |
| <b>392g</b> | <b>Peso totale</b>         |

Ammorbidire il burro, quindi aggiungere lo zucchero di canna.  
 Mescolare le uova, poi la farina e il lievito.  
 Aggiungere le noci leggermente tritate e le pepite, quindi spegnere lo sbattitore.  
 Lasciar raffreddare per qualche ora prima di formare i rotoli e tagliarli della dimensione desiderata.  
 Cuocere a 160°C per 14 minuti circa, a seconda della dimensione e dello spessore.

## PREPARATO DA SPRUZZARE HUKAMBI

|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| <b>105g</b> | <b>HUKAMBI 53%</b>    |
| <b>45g</b>  | <b>Burro di cacao</b> |
| <b>150g</b> | <b>Peso totale</b>    |

Fondere insieme tutti gli ingredienti.  
 Filtrare prima dell'utilizzo.  
 Per la precristallizzazione, scaldare a 45°C poi raffreddare a 29°C.  
 Spruzzare su un elemento temperato.  
 Lasciar cristallizzare.

## PREPARATO DA SPRUZZARE GUANAJA

|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| <b>70g</b>  | <b>GUANAJA 70%</b>    |
| <b>30g</b>  | <b>Burro di cacao</b> |
| <b>100g</b> | <b>Peso totale</b>    |

Fondere insieme tutti gli ingredienti.  
 Filtrare prima dell'utilizzo.  
 Temperare il composto a 30-31°C per spruzzarlo in degli stampi e conferire un aspetto brillante ai montaggi o pezzi artistici.  
 Per un effetto "velluto", utilizzare un composto caldo (40-45°C) e spruzzarlo su un supporto congelato.

## MONTAGGIO E FINITURA

3000g BLOND DULCEY 35%  
3000g HUKAMBI 53%  
QB Perle croccanti Caramélia

**Preparazione dei dolcetti:** Preparare le ricette dei diversi elementi. Tagliare la gelatina di frutta e il marshmallow in forme diverse prima di rotolarli nello zucchero a velo o nello zucchero semolato.

## PRESENTAZIONE:

**Modellaggio delle uova:** Spruzzare il preparato Guanaja precristallizzato nello **"Stampo uovo liscio - 17 cm"** (Ref. 10847) VALRHONA per creare un effetto maculato. Modellare le uova con la copertura Blond Dulcey precristallizzata, quindi ritagliare un uovo sì e uno no al centro per ottenere l'effetto crepato, utilizzando uno spiedino di legno prima che la cristallizzazione sia completa.

**Basi e decorazioni:** Utilizzare la copertura al latte precristallizzata per creare basi quadrate di 11 cm x 11 cm e 4 mm di spessore. Realizzare degli **"Stampi uova lisce - 13cm"** (Ref. 10846), **"Semisfere - 3cm"** (Ref. 3727) VALRHONA e delle metà di uovo da 2,5 cm.

**Le orecchie:** Prima di aggiungere il rilievo, ricavare delle orecchie piatte tra due fogli chitarra con una fustella o tagliando a mano.

**Gli occhi:** Utilizzando tre cornetti riempiti di copertura precristallizzata al latte, bianca e fondente, disporre delle gocce successive una sopra l'altra, mantenendo un punto decentrato per dare un'espressione allo sguardo.

**Il muso:** Per formare il muso, assemblare due semisfere da 3 cm con al centro una sfera da 2,5 cm. Per dare realismo, praticare 3 piccoli fori su ogni semisfera (vedere foto).

## SPRUZZATURA E ASSEMBLAGGIO:

**Effetto velluto:** Mettere le orecchie e le basi in frigorifero per qualche minuto e spruzzare l'apposito preparato al latte precristallizzato per ottenere un effetto vellutato. Per un effetto liscio, spruzzare il muso a temperatura ambiente.

**Assemblaggio finale:** Riempire le metà di uova al latte con cookies, marshmallow, gelatina di frutta, rose del deserto e perle croccanti Caramélia (circa 50g in totale).

Chiudere le uova e incollarle sulla base.

Assemblare due gusci di uovo Blond Dulcey (uno aperto e uno pieno) attorno all'uovo al latte.

Inserire e incollare le orecchie sulle due aperture sciolte dell'uovo Blond Dulcey.

Incollare il muso e gli occhi al centro dell'uovo al latte.



Un duo di cioccolato che regala  
un'esperienza di gusto ricca, morbida  
e raffinata al tempo stesso.



HUKAMBI 53%  
Cacao Puro Brasile  
CACAO, CEREALI  
E AMARO  
49787 - 3 kg



BLOND DULCEY 35%  
BISCOTTATO  
E PIZZICO DI SALE  
31870 - 3 kg

Il cacao del Brasile, associato al latte francese e alla vaniglia del Madagascar, conferisce a **Hukambi** una potenza di cacao che si fonde con la dolcezza del latte, rivelando al contempo note fruttate e biscottate.

**VALRHONA:** Éclat d'or (8029), Hukambi 53% (49787/3kg), Burro di cacao (28047/10kg), Guanaja 70% (4653/3kg), Blond Dulcey 35% (31870/3kg), Perle croccanti Caramélia (8425/3kg), Pepite fondenti 52% (12060/6kg), Stampo uovo liscio - 17 cm (10847), Stampo uovo liscio - 13 cm (10846), Semisfere - 3 cm (3727).

**SOSA:** Acido citrico in polvere (41333/1kg), Citrato di sodio (52754/750 g), Pectina gialla (48654/500 g), Glucosio liquido 40DE (48647/1,5kg - 41463/7kg), Gelatina bovina in polvere (48655/750g - 45482/3,5kg), Cremesucré in pasta / zucchero invertito (40405/7kg), Baking powder (45480/1kg).

**CHOCOLATREE:** Occhi rotondi sorpresi (37949CCW - 51445), Cerchio muso coniglietto Pasqua (37950 - 51748).

**NOROHY:** Baccello di vaniglia bio del Madagascar (31356/125g - 26521/250 g).

**ADAMANCE:** Mango Kesar e Alphonso in purea 100% (surgelato: 41189/1 kg - 32371/5kg - 50980/10 kg - fresco: 50988/1 kg).

Aggiungete un tocco di vita e di espressione  
in pochi secondi con Chocolatree!



Occhi rotondi sorpresi (37949CCW - 51445),  
Cerchio muso coniglietto Pasqua (37950CPW - 51748)



CARAMÉLIA 36% - PERA - YUZU - VANIGLIA





# dessert Pierrot

Ricetta calcolata per 24 dessert

**Matthieu Roisin**

MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE



## CREMA INGLESE DI BASE

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| 305 g        | Latte intero UHT   |
| 130 g        | Panna UHT 35%      |
| 90 g         | Uova intere        |
| 10 g         | Zucchero semolato  |
| <b>535 g</b> | <b>Peso totale</b> |

Portare a ebollizione il latte e la panna e versare sulle uova precedentemente mescolate (senza montarle) con lo zucchero.  
Cuocere il tutto a 84°C e mixare per rendere omogeneo.  
Utilizzare immediatamente o raffreddare rapidamente e conservare in frigorifero.

## 3 CREMOSO INTENSO CARAMÉLIA 36%

|              |                               |
|--------------|-------------------------------|
| 485 g        | Crema inglese di base         |
| 5 g          | Gelatina in polvere 220 Bloom |
| 25 g         | Acqua d'idratazione           |
| <b>385 g</b> | <b>CARAMÉLIA 36%</b>          |
| <b>900 g</b> | <b>Peso totale</b>            |

Pesare la quantità di crema inglese calda necessaria per la ricetta e aggiungere la gelatina reidratata. Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso. Mixare energicamente il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione. Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore a 4°C.

## SORBETTO ALLA PERA

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| 260 g         | Acqua                             |
| 90 g          | Glucosio in polvere DE33          |
| 45 g          | Destrosio                         |
| 120 g         | Zucchero semolato                 |
| 4 g           | Profiber Stab 5                   |
| 980 g         | Pera Williams verde in purea 100% |
| <b>1499 g</b> | <b>Peso totale</b>                |

Scaldare l'acqua.  
A 30°C, aggiungere gli zuccheri.  
A 45°C, aggiungere gli stabilizzanti mescolati a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).  
Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, quindi raffreddare rapidamente a 4°C.  
Mescolare lo sciroppo con la purea di frutta, quindi mixare.  
Lasciar riposare il mix per almeno 4 ore.  
Versare in un recipiente per Pacojet e congelare.

## CONFIT DI PERA

|              |                                   |
|--------------|-----------------------------------|
| 90 g         | Zucchero semolato                 |
| 10 g         | Pectina NH                        |
| 570 g        | Pera Williams verde in purea 100% |
| 90 g         | Glucosio DE35/40                  |
| 30 g         | Limone Femminello in purea 100%   |
| <b>790 g</b> | <b>Peso totale</b>                |

Mescolare lo zucchero semolato e la pectina NH, scaldare la purea di pere e il glucosio, quindi aggiungere il composto di zucchero e pectina a 40°C.  
Portare a ebollizione e aggiungere la purea di limone. Conservare in frigorifero.

## PASTA SABLÉ ALLA VANIGLIA

|               |                                       |
|---------------|---------------------------------------|
| 250 g         | Burro disidratato 84%                 |
| 4 g           | Sale fino                             |
| 190 g         | Zucchero a velo                       |
| 65 g          | Farina di mandorle bianche extra fine |
| 100 g         | Uova intere                           |
| 6 g           | Baccelli di vaniglia di Tahiti        |
| 130 g         | Farina 0                              |
| 360 g         | Farina 0                              |
| <b>1105 g</b> | <b>Peso totale</b>                    |

Procedere a un preparato iniziale con il burro ammorbidito, il sale fino, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, le uova, il baccello di vaniglia raschiato e la piccola quantità di farina.  
Non appena il composto è omogeneo, aggiungere la farina restante in modo piuttosto rapido.  
Stendere tra due fogli chitarra e conservare nel congelatore.

## PERA IN CAMICIA CARAMELLO E YUZU

|               |  |
|---------------|--|
| 400 g         | Zucchero semolato                                |
| 2000 g        | Acqua  |
| 200 g         | Yuzu Citrus Junos in purea 100%                  |
| 15 g          | Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar |
| 25            | Pere fresche                                     |
| <b>2615 g</b> | <b>Peso totale</b>                               |

Realizzare un caramello a secco con lo zucchero semolato, stemperare con l'acqua temperata.  
Aggiungere la purea di yuzu e la vaniglia, portare a ebollizione e mettere da parte.  
Preparare le pere, avendo cura di immergerle velocemente in acqua fredda e acidulata per evitarne l'ossidazione.  
Cuocere nello sciroppo, a seconda della varietà e del grado di maturazione della frutta.

## MONTAGGIO E FINITURA

5 Lime  
QB Vaniglia in polvere bio del Madagascar  
**2000g CARAMÉLIA 36%**

### Realizzazione:

Preparare il cremoso Caramélia, il sorbetto alla pera e il confit di pere.  
Preparare la pasta sablé, stenderla a uno spessore di 2 mm e riporla nel congelatore.

### Base per torta:

Tagliare la pasta sablé con una fustella tonda da 10 cm, bucherellare e collocare le tartellette in uno stampo Matfer Exoglass (Ref. 345680). Conservare in frigorifero per alcuni minuti. Cuocere le basi per torta a 145°C per 25 minuti, sfornare e livellare se necessario, dorare e terminare la cottura a 145°C per 10 minuti. Conservare in luogo asciutto.

### Pere in camicia:

Preparare lo sciroppo delle pere in camicia, sbucciare, quindi preparare le sfere di pera con uno scavino, regolandone la dimensione in base ai vostri gusti. Immergerle in acqua fredda acidificata mentre si completa la preparazione. Immagazzinare le sfere di pera nello sciroppo caramello e yuzu, mettendone da parte alcune crude per poter creare un gioco di texture. Non farle bollire; la cottura può essere molto rapida a seconda della maturazione della frutta. Lasciar raffreddare e mettere nello sciroppo.

**Copertura Caramélia:** Preparare la copertura Caramélia e creare il "nido" inserendo i filamenti su una base di marmo congelata, quindi modellare prima della completa cristallizzazione.

**Presentazione finale:** Inserire il cremoso e il confit in una tasca. Mettere il sorbetto alla pera nel Pacojet, quindi scolare le sfere di pera.

### Preparazione:

Utilizzando uno stencil e il confit di pere, disegnare il coniglio e le sue orecchie sul piatto. In una base di torta, collocare 35 g di cremoso Caramélia e 15 g di confit, quindi lasciare. Disporre sulla torta un nido Caramélia, una pallina di sorbetto alla pera e completare con le sfere di pera. Disporre la torta sul piatto e guarnire con una scorza di lime e qualche tocco di vaniglia in polvere.

**LA ROSE NOIRE®**

Ristoranti, catering...

Risparmiate tempo senza rinunciare alla qualità e al gusto utilizzando le basi per torte **La Rose Noire®** per preparare questa ricetta!



**CERCHI DOLCI  
VANIGLIA**  
Ø 70 mm, H 19 mm

44638

Ogni prodotto La Rose Noire® è realizzato a mano, grazie a una tecnica impareggiabile e al savoir-faire dei dipendenti!

Modellati a mano - Disegnati con le dita - Realizzati con materie prime e un processo rigoroso - Cotti su una teglia forata - I nostri ingredienti provengono principalmente dalla Francia.



UN SORBETTO RIUSCITO!

Realizzate sorbetti di successo con il Profiber Sosa e le puree 100% frutta Adamance!



**PROFIBER STAB 5**

45116 - 600 g  
45339 - 3 kg

Una composizione unica  
100% fibre vegetali!

**Emulsionante:** Fibra di agrumi  
**Stabilizzante:** Fibra di lino. Psillio per la ritenzione dell'acqua.

#### Caratteristiche:

Elevato potere emulsionante -  
Elevata cremosità - Potere anticristallizzante -  
Gusto neutro.



**PERA WILLIAMS VERDE IN PUREA 100%**

41191 - 4 x 1 kg  
32363 - 2 x 5 kg

Una pera in purea dolce e consistente!

La Williams verde è stata scelta per la sua capacità di conservare l'insieme dei suoi aromi anche una volta trasformata in purea. Presenta un profilo dolce e goloso con la consistenza caratteristica di questa pera estiva.



TRACCIATO FINO  
AI PRODUTTORI



PERE FRANCESI  
ST JUST D'ARDECHE

**VALRHONA:** Caramélia 36% (7098/3kg).

**SOSA:** Gelatina bovina in polvere (48655/750g - 45482/3,5kg), Glucosio in polvere DE33 (41434/3kg - 50053/500g - 45763/12,5kg), Destrosio in polvere (48684/650g - 41519/3kg - 50869/12,5kg), Profiber Stab 5 (45116/600g - 45339/3kg), Pectina di frutta NH (48667/500g - 41476/20kg), Glucosio liquido 35-40 DE (48647/1,5kg - 41463/7kg), Farina di mandorle extra fine (11428/1kg - 41416/10kg).

**CHOCOLATREE:** Carota Pasqua (37930CPW - 51441).

**NOROHY:** Baccello di vaniglia di Tahiti (14-17 cm: 31972-125 g/31974-250 g - 18-20 cm: 31973-125 g/31975-250 g), Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar (34283/500 g).

**ADAMANCE:** Pera Williams verde in purea 100% (32352/1kg - 32363/5kg), Limone Femminello in purea 100% (41186/1kg - 32368/5kg - 50088/10kg), Yuzu Kochi in purea 100% (43005/1kg).



La golosità di Caramélia si sposa con la dolcezza della pera e il carattere dello yuzu, dando vita a una ricetta deliziosa ed equilibrata.



### Decorazione

**Carota Pasqua**  
37930CPW-51441

## AZÉLIA 35% - FRAGOLA - MERINGA



Una composizione elegante e leggera  
che coniuga con raffinatezza i sapori  
avvolgenti di Azélia con la freschezza  
delle fragole.

# Fiore di Pasqua



Ricetta calcolata per 24 dessert.

Matthieu Roisin

MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE



## SORBETTO ALLA FRAGOLA

|                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| 290 g           | Acqua                                 |
| 220 g           | Zucchero semolato                     |
| 90 g            | Glucosio in polvere DE33              |
| 7,5 g           | Profiber Stab 5                       |
| 900 g           | Fragola Cléry Charlotte in purea 100% |
| <b>1507,5 g</b> | <b>Peso totale</b>                    |

- Scaldare l'acqua.
- A 30°C, aggiungere gli zuccheri.
- A 45°C, aggiungere lo stabilizzante mescolato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).
- Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, quindi raffreddare rapidamente a 4°C.
- Mescolare lo sciroppo con la purea di frutta, quindi mixare.
- Lasciar riposare il mix per almeno 4 ore.
- Versare in un recipiente per Pacojet e congelare.

## CREMA INGLESE DI BASE ALL'UOVO

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| 340 g        | Latte intero UHT   |
| 145 g        | Panna UHT 35%      |
| 100 g        | Uova intere        |
| 10 g         | Zucchero semolato  |
| <b>595 g</b> | <b>Peso totale</b> |

- Portare a ebollizione il latte e la panna e versare sulle uova precedentemente mescolate (senza montarle) con lo zucchero.
- Cuocere il tutto a 84°C e mixare per rendere omogeneo.
- Utilizzare immediatamente o raffreddare rapidamente e conservare in frigorifero.

## 3 CREMOSO INTENSO AZÉLIA

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| 545 g        | Crema inglese di base all'uovo |
| 4 g          | Gelatina in polvere 220 Bloom  |
| 20 g         | Acqua                          |
| <b>385 g</b> | <b>AZÉLIA 35%</b>              |
| <b>954 g</b> | <b>Peso totale</b>             |

- Pesare la quantità di crema inglese calda necessaria per la ricetta e aggiungere la gelatina reidratata.
- Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
- Mixare energicamente il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
- Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore a 4°C.

## COULIS ABSOLU FRAGOLA

|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| 160 g        | Fragola Cléry Charlotte in purea 100% |
| <b>40 g</b>  | <b>Absolu cristal</b>                 |
| <b>200 g</b> | <b>Peso totale</b>                    |

- Unire la frutta in purea e la glassa neutra Absolu Cristal a 4°C, poi mixare per rendere il composto omogeneo.
- Mettere da parte e conservare a 4°C.

## MARMELLATA DI FRAGOLE

|              |                                     |
|--------------|-------------------------------------|
| 190 g        | Fragole Mara des Bois in purea 100% |
| 30 g         | Lampone Meeker in purea 100%        |
| 50 g         | Absolu cristal                      |
| 12 g         | Gelcrem freddo                      |
| 150 g        | Fragole fresche                     |
| 10 g         | Limone Femminello in purea 100%     |
| <b>442 g</b> | <b>Peso totale</b>                  |

- Pesare e unire tutti gli ingredienti, tranne le fragole fresche, nella ciotola del frullatore.
- Mixare energicamente e mettere da parte in una teglia.
- Riporre in frigorifero per circa venti minuti (idealemente il giorno prima).
- Preparare la brunoise di fragole.
- Incorporare la brunoise alla base di marmellata utilizzando una spatola.

## MERINGA SVIZZERA

|              |                     |
|--------------|---------------------|
| 130 g        | Albumi              |
| 260 g        | Zucchero semolato   |
| 5 g          | Albuwhip (Albumina) |
| <b>395 g</b> | <b>Peso totale</b>  |

- In una ciotola dello sbattitore a bagnomaria, mescolare gli albumi e lo zucchero precedentemente mescolato con l'Albuwhip fino a 55-60°C.
- Togliere la ciotola dal bagnomaria e montare con lo sbattitore a frusta.

## MONTAGGIO E FINITURA

|               |  |
|---------------|--|
| <b>2000 g</b> | <b>AZÉLIA 35%</b>                      |
| QB            | Vaniglia bio del Madagascar in polvere |
| QB            | Fragole liofilizzate in polvere        |
| 2000 g        | Fragole                                |

**Meringa svizzera:** Preparare dei cerchi di carta da forno di circa 12 cm di diametro e piegarli a fisarmonica.

Preparare la meringa svizzera, metterla in una tasca con bocchetta liscia di dimensioni medie.

Cospargere il disco di carta da forno con la polvere di fragole, adagiarvi sopra una sfera di meringa e appiattirla leggermente con un secondo disco di carta.

Disporre le meringhe su un tappetino di silicone a forma di semisfera per dar loro la forma giusta, quindi disidratarle.

Cuocere la meringa a 70°C per 5 ore.

Sformare quando è ancora tiepida e conservare in una scatola asciutta.

**Copertura Azélia:** Preparare dei cerchi di fogli chitarra seguendo lo stesso procedimento usato per la meringa, cospargere di vaniglia in polvere e disporre la copertura Azélia temperata. Conferire una forma simile a quella della meringa e lasciar cristallizzare.

**Presentazione finale:**

Mettere il sorbetto alle fragole nel Paccojet, quindi metterlo in un contenitore freddo, in modo da poter realizzare dei rotolini durante il servizio.  
Mettere il coulis di fragole in una pipetta.  
Mescolare la marmellata con le fragole tagliate a brunoise.  
Tagliare le fragole a fette abbastanza sottili per l'impagliamento.

**Preparazione:**

Disporre le fragole tagliate come un carpaccio.  
Con una tasca con bocchetta liscia piccola, disporre 35g di cremoso Azélia in una fustella di 5cm e guarnire con 15g di marmellata di fragole.  
Collocare una decorazione Azélia, un punto di cremoso e la meringa.  
Disporre un rotolo di sorbetto.  
Completare con il coulis di fragole e qualche scaglia di nocciole tostata.

Una gamma refrigerata pronta all'uso!



**AZÉLIA 35%**  
GOLOSE E NOCCIOLE  
**11603 - 3 kg**

**Azélia 35%** incarna l'alleanza perfetta tra la tenerezza del cioccolato al latte, la ricchezza delle nocciole tostate e il savoir-faire unico di Valrhona, per un'esperienza sensoriale confortante come un ricordo d'infanzia.



**ALBUWHIP**  
**49688 - 500 g**

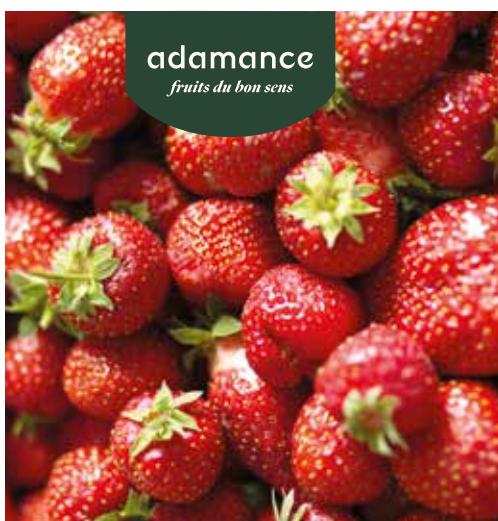
**100% Albumina:** contiene solo la proteina dell'albumine, senza additivi, senza stabilizzanti.

**Effetto volume +25%:** permette di ottenere texture più ariose e voluminose.

**Stabilità moltiplicata per 5:** tenuta prolungata, anche in condizioni di utilizzo intensivo.



**FRAGOLA CLÉRY E CHARLOTTE**  
**IN PUREA 100%**  
**41191 - 4 x 1 kg**



● TRACCIATA FINO AI PRODUTTORI

FRAGOLE FRANCESI



100% frutta  
100% tracciata

“La qualità delle nostre fragole è il risultato degli inverni freddi del vicino Mont Ventoux e del clima soleggiato della Vaucluse.”

Marine Nouveau,  
Productrice di fragole da 3 generazioni



**VALRHONA:** Azélia 35% (11603/3kg), Absolu cristal (5010/5kg), Caramélia 36% (7098/3kg).

**SOSA:** Glucosio in polvere DE33 (41434/3kg - 50053/500g - 45763/12,5kg), Profiber Stab 5 (45116/600g - 45339/3kg), Gelatina bovina in polvere (48655/750g - 45482/3,5kg), Gelcrem freddo (48652/500g - 44603/12,5kg), Albuwhip - Albume d'uovo essiccato (48688/500g - 46064/12,5kg).

**NORHY:** Baccelli di vaniglia Bourbon bio in polvere (29626/500g - 43549/15kg).

**ADAMANCE:** Fragole Cléry e Charlotte in purea 100% (43473/4 x 1 kg - 43474/2 x 5kg - 43475/10kg), Fragole Mara des bois in purea 100% (41187/1 kg - 32365/5kg), Lamponi Meeker in purea 100% (32355/4 x 1 kg - 32366/2 x 5kg), Limone Femminello in purea 100% (41186/1 kg - 32368/5kg - 50088/10kg).

**adamance**  
*fruits du bon sens*



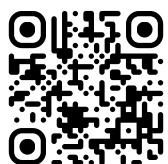
**Perché la ricetta giusta è quella  
che vi corrisponde.**

per conoscere altre tecniche e ricette a base di frutta,  
seguiteci su [instagram @adamance\\_fruits](#) e su [adamance.it](#)



# \* Un po' di ispirazione per le vostre ricette

Siete alla ricerca di nuove idee per le vostre ricette di primavera?  
Scoprite altre ricette dell'École Valrhona.





Firmate le vostre creazioni e fatevi riconoscere!

Cerchio extra-sottile Ø 18 mm

Chablon - PCN 216

Da personalizzare con il vostro logo.



## PROGRAMMA DI FORMAZIONE

---

L'École Valrhona riunisce protagonisti e protagonisti della gastronomia dolce provenienti da tutto il mondo per promuovere in modo sostenibile l'eccellenza, l'innovazione e la trasmissione delle sue professioni e filiere.

Scoprite il programma di formazione 2026 con corsi emblematici di Cioccolateria, Pasticceria, Panetteria, Gelateria e Dessert da Ristorante, ma anche nuove tendenze e appuntamenti inediti!

Il Vlab di Milano vi offre corsi di formazione guidati da maestri pasticcieri formatori specialisti nel loro settore, nonché ospiti internazionali prestigiosi.



Scoprite il programma su  
[www.valrhona.com/it](http://www.valrhona.com/it)

Per ulteriori informazioni o richieste di iscrizione, contattate l'ufficio eventi e marketing all'indirizzo [eventi.italia@valrhona-selection.com](mailto:eventi.italia@valrhona-selection.com) o per telefono al numero: +39 02 317336





*Insieme*

COLTIVIAMO I TALENTI

L'ÉCOLE VALRHONA PROPONE AI PROFESSIONISTI DELLA GASTRONOMIA FORMAZIONI PER MIGLIORARE LE LORO COMPETENZE, STIMOLARE LA LORO CREATIVITÀ E SVILUPPARE NUOVE ABILITÀ NEI SUOI CAMPUS DI PARIGI E TAIN-L'HERMITAGE. Scoprite il nostro programma formativo 2026, che include i nostri corsi di punta, appuntamenti esclusivi e nuove offerte! I nostri corsi di formazione sono tenuti dai maestri pasticciatori dell'École e da ospiti prestigiosi.



## VALRHONA SELECTION, UNA SELEZIONE DI MARCHI IMPEGNATI



Noi di Valrhona Selection, riuniamo i marchi leader impegnati in un approccio responsabile come **Valrhona, Sosa, Chocolatree, la Rose Noire, Norohy, Adamance e Pariani** al fine di offrirvi un'offerta diversificata che soddisfi le vostre esigenze.

Questi marchi sono tutti spinti dallo stesso desiderio di rendere il loro sviluppo parte di un progetto comune e sostenibile. Per questo, si impegnano in modo concreto attraverso azioni volte a preparare un futuro migliore rispettando la natura e le persone.



La forza di Valrhona sta nel legame che creiamo tra produttori, collaboratori e clienti. Questo legame che forgiamo ogni giorno consente ai coltivatori di cacao di vivere meglio con la loro professione, e ai nostri clienti di muoversi verso una creatività più impegnata, grazie ai prodotti e ai servizi che vi offriamo.



Noi di Sosa Ingredients reinventiamo la gastronomia per adattarla ai tempi. Accompagnati dai più grandi chef, sviluppiamo ingredienti: texturizzanti, liofilizzati, croccanti, frutta secca e candita... Prodotti sempre più innovativi e d'ispirazione, affinché le vostre creazioni siano un delizioso connubio di modernità ed emozione.



Perché prima si mangia con gli occhi... quindi, fatevi notare! In un batter d'occhio, aggiungete un tocco festoso e originale alle vostre ricette con gli stampi e le decorazioni di cioccolato Valrhona, con colori naturali al 100%. È un vero orgoglio aiutarvi ad aggiungere un tocco finale personalizzato alle vostre creazioni!



Con le nostre basi per torte La Rose Noire, proponete una gamma di dessert per deliziare tutti i palati.

Il punto forte? Tutte le nostre basi per torte, i coni e i cestini sono interamente realizzati a mano, con le migliori materie prime.



La missione di Norohy è quella di dare risalto alle donne e agli uomini che lavorano con la vaniglia, lungo l'intera catena del valore. Lavoriamo quotidianamente per difendere usi della vaniglia più equi e responsabili e per una filiera più trasparente. Garantiamo così una tracciabilità ottimale del prodotto per soluzioni aromatiche naturali, deliziose e responsabili.



La nostra frutta in purea, senza zuccheri aggiunti e senza additivi, 100% tracciata, rispetta il gusto della frutta matura tanto quanto la natura e le persone che ci lavorano in agroecologia.

In modo che gli artigiani impegnati possano parlare ai loro clienti della frutta che utilizzano.



L'azienda, fondata nel 2010, propone frutta secca selezionata tra le migliori varietà del territorio italiano, come la Noccia Piemonte IGP e il pistacchio verde di Bronte DOP, e declinata in tutte le sue forme: intera, in polvere, tritata, olio biologico, pasta pura, crema, ecc. Tutti i produttori operano nel rispetto dell'esigente carta "Filiera PARIANI", ancora più restrittiva rispetto al disciplinare dell'IGP, che garantisce la più alta qualità delle materie prime.

Con il suo slogan "Ricerca ed Eccellenza", l'azienda attesta la sua missione: creare ingredienti e prodotti eccezionali, di origine naturale al 100%, soddisfare i palati più esigenti e ispirare ricette creative.

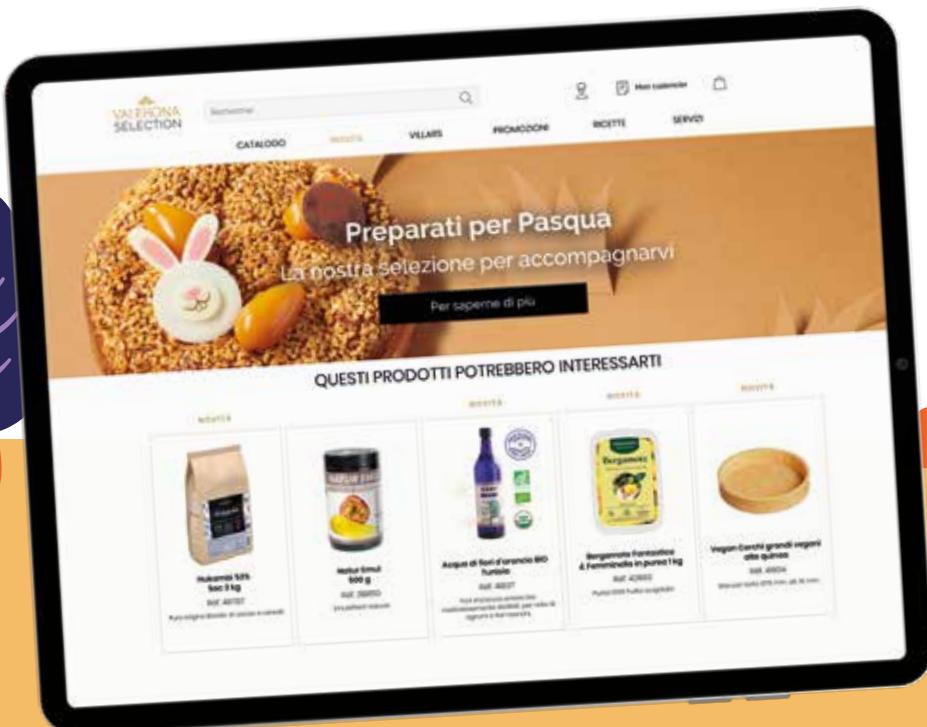


[www.valrhona-selection.it](http://www.valrhona-selection.it)



PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Scoprite il meglio del cioccolato e della gastronomia dolce su  
*valrhona-selection.it*



Un servizio disponibile 7 giorni su 7, 24 ore su 24

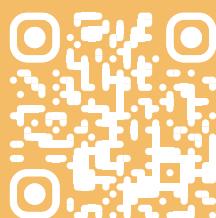
-2% di sconto esclusivo web

I vostri sconti abituali

Promozioni e novità

Ricette stagionali

Accesso al vostro calendario



Valrhona Selection, un gruppo di 8 marchi impegnati a costruire insieme una gastronomia più responsabile



VALRHONA - Viale Achille Papa, 30 - 20149 Milano - ITALIA - [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)  
servizioclienti@valrhona-selection.com - Servizio Clienti Italia: +39 02317336 - [www.valrhona-selection.it](http://www.valrhona-selection.it)