

RICETTE FESTIVE  
PASQUA E PRIMAVERA

2026



VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA



chocolatree

LAROSE NOIRE

NOROHY

adamance



# Editoriale

La primavera, stagione di rinnovamento, rivela sapori freschi e vivaci, sorpendendo 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 Ragonata 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

500g	Farina 00	Usare delle uova fredde.
250g	Uova intere	Mescolare per circa 5 minuti tutti gli ingredienti tranne il burro.
50g	Latte intero UHT	Impastare nello sbattitore per circa 10 minuti alla seconda velocità.
55g	Zucchero semolato	Incorporare gradualmente il burro fino a quando l'impasto non si stacca dai bordi.
10g	Sale fino	Una volta completato l'impasto, la temperatura dovrà essere di 24°C.
12g	Lievito biologico	Lasciar lievitare per 2 ore a temperatura ambiente.
15g	Zucchero invertito	Piegare l'impasto, stenderlo su una teglia e ricoprirlo con pellicola, quindi mettere nel congelatore per 30 minuti per bloccare la fermentazione.
300g	Burro disidratato 84%	Conservare in frigorifero.
4g	Perla di vaniglia VAKANA	
1196g	Peso totale	

## TORRONCINO ALLE NOCCIOLE

20g	Acqua	In un pentolino, scaldare insieme l'acqua, il burro e il glucosio.
90g	Burro disidratato 84%	A 40°C, aggiungere lo zucchero mescolato con la pectina.
55g	Glucosio DE35/40	Portare a ebollizione, quindi aggiungere le nocciole tritate.
90g	Zucchero semolato	Stendere immediatamente l'impasto il più finemente possibile tra due fogli.
2g	Pectina NH	Quando il torroncino sarà freddo, ritagliarlo della forma desiderata utilizzando una fustella.
250g	Nocciole del Piemonte IGP tritate	<i>L'utilizzo della pectina NH permette di ottenere un torroncino perfettamente legato che manterrà la sua forma durante la cottura senza separarsi.</i>
507g	Peso totale	

## RIPIENO ALL'ALBICOCCA

3g	Citrato di sodio	Unire il citrato di sodio, la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.
3g	Gomma Gellan	Versare a pioggia sulla purea di frutta a 4°C, quindi mixare per rendere il composto omogeneo.
20g	Amido di mais	Scaldare a 90°C mescolando incessantemente, quindi utilizzare immediatamente, poiché il gel si solidifica rapidamente.
110g	Zucchero semolato	
565g	Albicocche Flavor Cot e Lido in purea 100%	
701g	Peso totale	

## MONTAGGIO E FINITURA

QB	AZÉLIA 35%
QB	OPALYS 33%
QB	INSPIRATION FRAGOLA
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 - 3 cm) VALRHONA, 20 g per ogni semisfera. Surgelare e sfornare.

**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 pasticciieri per creare brioche perfette!



UN RIPIENO RIUSCITO!



**PERLA DI VANIGLIA  
VAKANA**

51397 - 100 g

51396 - 500 g



**GOMMA GELLAN**

48690 - 500 g

49563 - 10 kg



**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.



**PARIANI**  
*Ricerca ed Eccellenza*

## 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 (40405/7 kg), Citrato di sodio (52754/750 g), Gomma Gellan (48690/500 g - 49563/10 kg), Glucosio liquido 40DE (48647/1,5 kg), Pectina NH (41476/20 kg).

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

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

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

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

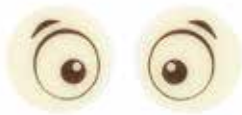




# Scoprite le novità della gamma Empreinte!

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 MUSO 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

## CONFEZIONAMENTO

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

100% frutta  
100% tracciata



## 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.

ENTREMETS

CONFECTION 80% - MANDARINO - NOCCIOLA



# entremets Pwipwi

Jérémy Aspa

MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE



Ricetta calcolata per 6 entremets di Ø 16 cm.

## CREMA INGLESE ALL'UOVO

250 g	Latte intero UHT
105 g	Panna UHT 35%
70 g	Uova intere
7 g	Zucchero semolato
432 g	<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.

## COMPOZ LATTE ÉQUATEUR GHANA 47% VANIGLIA

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

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	<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.

## 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	<b>Peso totale</b>

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	<b>Peso totale</b>

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

## STREUSEL ÉCLAT D'OR NOCCIOLA

60 g	Nocciola
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	<b>Peso totale</b>

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 nocciola
133 g	<b>COMPOZ Latte Équateur Ghana 47% Vaniglia</b>
550 g	<b>Peso totale</b>

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





## BISCOTTO MORBIDO FRUTTA SECCA E VANIGLIA

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

## CREMA INGLESE DI BASE PER MOUSSE INTENSA

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



## MOUSSE INGLESE INTENSA COMPOZ LATTE

315g	Crema inglese di base	Pesare la quantità di crema inglese calda necessaria per la ricetta.
455g	Compoz Latte Équateur Ghana 47% Vaniglia	Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
530g	Panna UHT 35%	Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
1300g	Peso totale	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

70g	GUANAJA 70%	Fondere insieme tutti gli ingredienti.
30g	Burro di cacao	Filtrare prima dell'utilizzo.
100g	Peso totale	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

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

## MONTAGGIO E FINITURA

400g	BLOND DULCEY 35%
60g	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 intensa:** Preparare la mousse inglese intensa e versarne 200g in dischi di 16 cm di diametro e 4,5 cm di altezza. Posizionare immediatamente l'inserito 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 - 5 cm" (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 5 kg), 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 (31356/125 g - 26521/250 g).

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



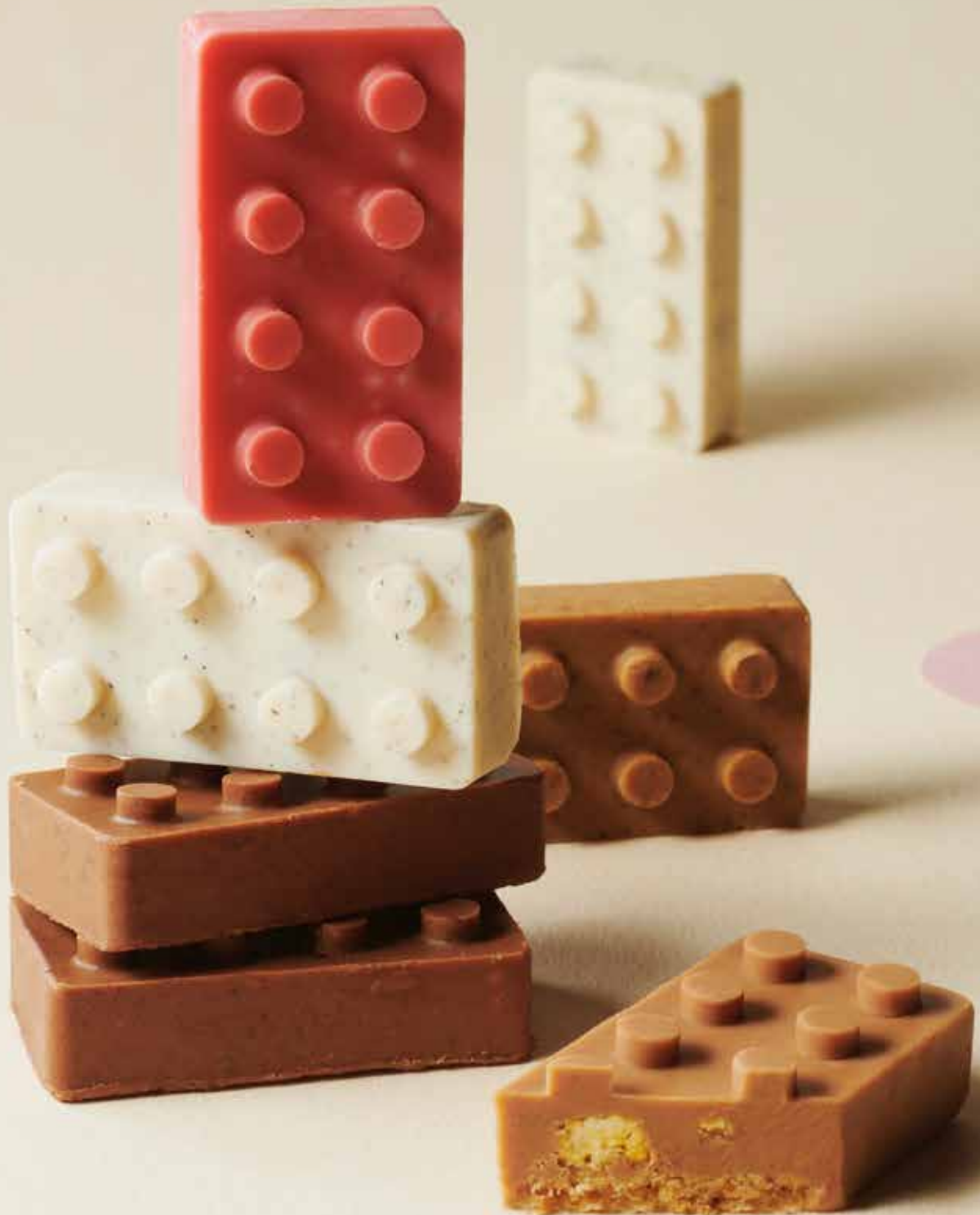
Lo streusel ricomposto e il biscotto morbido creano un equilibrio perfetto in questo entremets. Lo streusel costituisce una base croccante e ricca, mentre il biscotto, grazie alla presenza del mais tostato, aggiunge un sapore unico. In superficie, un cremoso vellutato completa la preparazione, donando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

Sandra Ornelas

MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE



Una ricetta calcolata per 250 pezzi di 2,5x5 cm.

## PASTA SABLÉ ZUCCHERO DI CANNA E VANIGLIA

535 g	Burro disidratato 84%	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.
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	
1751 g	Peso totale	

## RIPIENO ARACHIDI DULCEY

340 g	Pasta di arachidi 70%	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).
310 g	BLOND DULCEY 35%	
100 g	Arachidi salate e tostate a secco	
750 g	Peso totale	

## RIPIENO COCCO INSPIRATION PASSIONE MANGO

350 g	Pralinato mandorle 55% e cocco	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).
300 g	INSPIRATION PASSIONE	
100 g	Crispy mango passione	
750 g	Peso totale	

## RIPIENO CROCCANTE CARAMÉLIA BANANA

340 g	Pralinato mandorle nocciole 50% fruttato croccante	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).
310 g	CARAMÉLIA 36%	
1,5 g	Fior di sale di Guérande	
100 g	Crispy Banana	
752 g	Peso totale	

## RIPIENO OPALYS VANIGLIA PECAN

540 g	OPALYS 33%	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).
2 g	Tadoka vaniglia	
60 g	Olio di vinaccioli	
1 g	Fior di sale di Guérande	
100 g	Noci pecan cantonesi	
703 g	Peso totale	

## COPERTURA COMPOZ FRAGOLA LATTE FERMENTATO

380 g	INSPIRATION FRAGOLA	Sciogliere la copertura Inspiration con la base Compoz a 40-45°C. Mixare per rendere il composto omogeneo.
160 g	COMPOZ Base Latte Fermentato	
540 g	Peso totale	

## RIPIENO COMPOZ FRAGOLA LATTE FERMENTATO YOPOP

540 g	Copertura Compoz fragola latte fermentato	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).
60 g	Olio di vinaccioli	
100 g	Peta crispy Yopop	
700 g	Peso totale	

## 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 nocciolo 50% fruttato croccante (5621), Opalys 33% (44155/3kg).  
**SOSA:** Cremesucce in pasta / zucchero invertito (40405/7 kg), 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).  
**NOROHY:** Baccelli di vaniglia Bourbon bio in polvere (29626/500 g - 25637/15 kg), 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

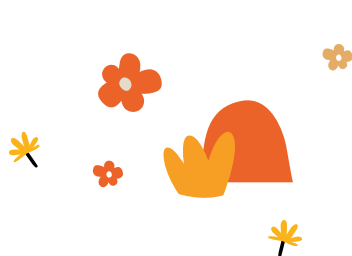


Un'alternativa alle uova di cioccolato  
per i più piccoli... Uno snack goloso  
per i più grandi!



HUKAMBI 53% - BLOND DULCEY 35%





# modellaggio Coniglietto a sorpresa

Jérémy Aspa

MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE



Ricetta calcolata per 12 montaggi.

## SOLUZIONE ACIDO CITRICO

5g	Acqua	:	Intiepidire l'acqua e incorporare l'acido citrico, mescolare e lasciar sciogliere.
5g	Acido citrico	:	
10g	Peso totale	:	

## PASTA DI MANGO KESAR E ALPHONSO

5g	Pectina gialla	:	Miscelare la pectina e la piccola quantità di zucchero semolato, poi versare il composto a pioggia sul frutto in purea a 4°C.
25g	Zucchero semolato	:	
250g	Mango Kesar e Alphonso in purea 100%	:	Portare a ebollizione mescolando continuamente, versare a pioggia la seconda parte dello zucchero, portare di nuovo a ebollizione e aggiungere lo sciroppo di glucosio.
185g	Zucchero semolato	:	Portare a 74°brix, ovvero circa 105°C.
25g	Glucosio DE35/40	:	Aggiungere la soluzione acida, mescolare e versare immediatamente.
9g	Soluzione acido citrico	:	
499g	Peso totale	:	

## MARSHMALLOW CON BACCELLI DI VANIGLIA

12g	Gelatina in polvere 220 Bloom	:	Miscelare la gelatina in polvere con l'acqua e lasciarla idratare.
23g	Acqua	:	Cuocere la quantità piccola di zucchero invertito con lo zucchero semolato e l'acqua a 110°C, quindi aggiungere la vaniglia incisa.
70g	Zucchero invertito	:	Versare nella ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente.
220g	Zucchero semolato	:	Sciogliere la gelatina ammorbidita nel microonde, quindi versarla sullo sciroppo caldo e montare il tutto a nastro.
75g	Acqua	:	Versare il marshmallow a 35-40°C.
1,5g	Baccello di vaniglia bio del Madagascar	:	Conservare al riparo dall'umidità.
100g	Zucchero invertito	:	
501,5g	Peso totale	:	

## ROSA DEL DESERTO MANDORLA ÉCLAT D'OR

120g	Mandorle tostate bastoncini	:	Tostare i bastoncini di mandorle e mescolarli con l'Éclat d'or e il fior di sale.
120g	Éclat d'or	:	Aggiungere la copertura al latte precristallizzata e modellare dei dischetti da 5 g.
2,5g	Fior di sale di Guérande	:	Conservare al riparo dall'umidità.
150g	HUKAMBI 53%	:	
392g	Peso totale	:	

## MINI COOKIES PEPITE DI CIOCCOLATO E NOCI PECAN

85g	Burro disidratato 84%	:	Ammorbidire il burro, quindi aggiungere lo zucchero di canna.
55g	Zucchero di canna	:	Mescolare le uova, poi la farina e il lievito.
25g	Uova intere	:	Aggiungere le noci leggermente tritate e le pepite, quindi spegnere lo sbattitore.
85g	Farina 0	:	Lasciar raffreddare per qualche ora prima di formare i rotoli e tagliarli della dimensione desiderata.
2g	Lievito chimico	:	Cuocere a 160°C per 14 minuti circa, a seconda della dimensione e dello spessore.
70g	Noci pecan grezze	:	
70g	Pepite fondenti 52%	:	
392g	Peso totale	:	

## PREPARATO DA SPRUZZARE HUKAMBI

105g	HUKAMBI 53%	:	Fondere insieme tutti gli ingredienti.
45g	Burro di cacao	:	Filtrare prima dell'utilizzo.
150g	Peso totale	:	Per la precristallizzazione, scaldare a 45°C poi raffreddare a 29°C.
		:	Spruzzare su un elemento temperato.
		:	Lasciar cristallizzare.

## PREPARATO DA SPRUZZARE GUANAJA

70g	GUANAJA 70%	:	Fondere insieme tutti gli ingredienti.
30g	Burro di cacao	:	Filtrare prima dell'utilizzo.
100g	Peso totale	:	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 - 13 cm” (Ref. 10846), “Semisfere - 3 cm” (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.

*L'uovo a sorpresa da rompere!*



Scoprite l'uovo a sorpresa da rompere: un'esperienza golosa con **cookies con pepite di cioccolato fondente, rose del deserto alle mandorle Éclat d'or, marshmallow alla vaniglia e gelatine di frutta esotiche al mango**. Una delizia da divorare!

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

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

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

**ADAMANCE:** Mango Kesar e Alphonso in purea 100% (surgelato: 41189/1 kg - 32371/5 kg - 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

Matthieu Roisin  
MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE



Ricetta calcolata per 24 dessert

## CREMA INGLESE DI BASE

305g	Latte intero UHT
130g	Panna UHT 35%
90g	Uova intere
10g	Zucchero semolato
535g	<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.

## CREMOSO INTENSO CARAMÉLIA 36%

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

260g	Acqua
90g	Glucosio in polvere DE33
45g	Destrosio
120g	Zucchero semolato
4g	Profiber Stab 5
980g	Pera Williams verde in purea 100%
1499g	<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

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

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

400g	Zucchero semolato
2000g	Acqua
200g	Yuzu Citrus Junos in purea 100%
15g	Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar
25	Pere fresche
2615g	<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, sbucciarle, 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.  
Immergere 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 lisciare.  
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 imparabile 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 (48655/750 g - 45482/3,5 kg), Glucosio in polvere DE33 (41434/3 kg - 50053/500 g - 45763/12,5 kg), Destrosio in polvere (48684/650 g - 41519/3 kg - 50869/12,5 kg), Profiber Stab 5 (45116/600 g - 45339/3 kg), Pectina di frutta NH (48667/500 g - 41476/20 kg), Glucosio liquido 35-40 DE (48647/1,5 kg - 41463/7 kg), Farina di mandorle extra fine (11428/1 kg - 41416/10 kg).

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



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

Matthieu Roisin

MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE



Ricetta calcolata per 24 dessert.

## SORBETTO ALLA FRAGOLA

290g	Acqua	Scaldare l'acqua.
220g	Zucchero semolato	A 30°C, aggiungere gli zuccheri.
90g	Glucosio in polvere DE33	A 45°C, aggiungere lo stabilizzante mescolato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).
7,5g	Profiber Stab 5	Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, quindi raffreddare rapidamente a 4°C.
900g	Fragola Cléry Charlotte in purea 100%	Mescolare lo sciroppo con la purea di frutta, quindi mixare.
1507,5g	Peso totale	Lasciar riposare il mix per almeno 4 ore.
		Versare in un recipiente per Pacojet e congelare.

## CREMA INGLESE DI BASE ALL'UOVO

340g	Latte intero UHT	Portare a ebollizione il latte e la panna e versare sulle uova precedentemente mescolate (senza montarle)
145g	Panna UHT 35%	con lo zucchero.
100g	Uova intere	Cuocere il tutto a 84°C e mixare per rendere omogeneo.
10g	Zucchero semolato	Utilizzare immediatamente o raffreddare rapidamente e conservare in frigorifero.
595g	Peso totale	



## CREMOSO INTENSO AZÉLIA

545g	Crema inglese di base all'uovo	Pesare la quantità di crema inglese calda necessaria per la ricetta e aggiungere la gelatina reidratata.
4g	Gelatina in polvere 220 Bloom	Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.
20g	Acqua	Mixare energicamente il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
385g	AZÉLIA 35%	Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore a 4°C.
954g	Peso totale	

## COULIS ABSOLU FRAGOLA

160g	Fragola Cléry Charlotte in purea 100%	Unire la frutta in purea e la glassa neutra Absolu Cristal a 4°C, poi mixare per rendere il composto
40g	Absolu cristal	omogeneo.
200g	Peso totale	Mettere da parte e conservare a 4°C.

## MARMELLATA DI FRAGOLE

190g	Fragole Mara des Bois in purea 100%	Pesare e unire tutti gli ingredienti, tranne le fragole fresche, nella ciotola del frullatore.
30g	Lampone Meeker in purea 100%	Mixare energicamente e mettere da parte in una teglia.
50g	Absolu cristal	Riporre in frigorifero per circa venti minuti (idealmente il giorno prima).
12g	Gelcrem freddo	Preparare la brunoise di fragole.
150g	Fragole fresche	Incorporare la brunoise alla base di marmellata utilizzando una spatola.
10g	Limone Femminello in purea 100%	
442g	Peso totale	

## MERINGA SVIZZERA

130g	Albumi	In una ciotola dello sbattitore a bagnomaria, mescolare gli albumi e lo zucchero precedentemente
260g	Zucchero semolato	mescolato con l'Albuwhip fino a 55-60°C.
5g	Albuwhip (Albumina)	Togliere la ciotola dal bagnomaria e montare con lo sbattitore a frusta.
395g	Peso totale	

## MONTAGGIO E FINITURA

2000g	AZÉLIA 35%
QB	Vaniglia bio del Madagascar in polvere
QB	Fragole liofilizzate in polvere
2000g	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, adagiarsi 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 Pacojet, 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'impattamento.

**Preparazione:**

Disporre le fragole tagliate come un carpaccio.

Con una tasca con bocchetta liscia piccola, disporre 35 g di cremoso Azélia in una fustella di 5 cm e guarnire con 15 g 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 nocciola 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

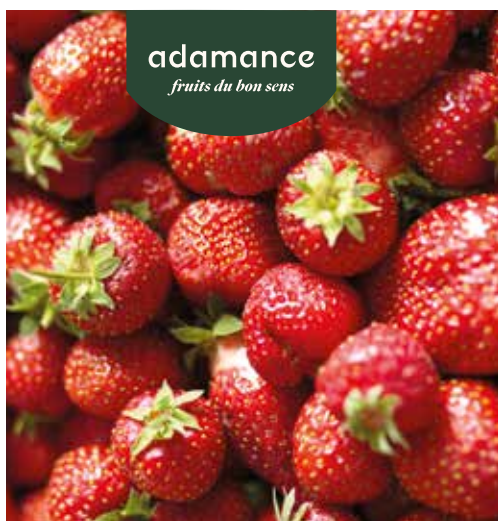
**100% Albumina:** contiene solo la proteina dell'albume, senza additivi, senza stabilizzanti.

**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



Carpentras  
Vaucluse,  
Francia



*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

100% frutta  
100%  
tracciata

**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).

**NOROHY:** 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 5 kg - 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 protagoniste 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 pasticceri 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 pasticceri 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 Nocciola 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.



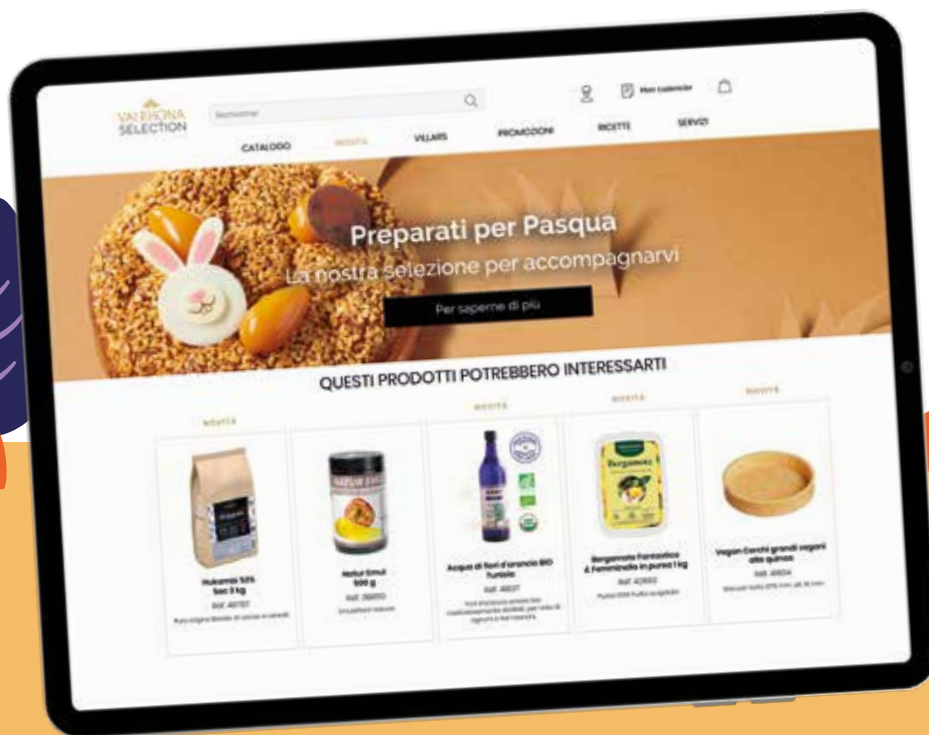
[www.valrhona-selection.it](http://www.valrhona-selection.it)



# VALRHONA SELECTION

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

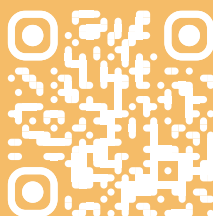
-2% di sconto esclusivo web

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

