GLI INDISPENSABILI

PRODOTTI | UTILIZZI | RICETTE



del cioccolatiere

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

GLI INDISPENSABILI

del cioccolatiere

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



Il cioccolato

Editoriale



CARI PARTNER,
QUESTO RICETTARIO È UN MUST!

Da quasi un secolo, Valrhona rappresenta l'eccellenza nel mondo del cioccolato.

Come partner degli artigiani cioccolatieri, siamo stati in grado di creare con voi forti legami basati sulla qualità, sull'innovazione e sul savoir-faire artigianale.

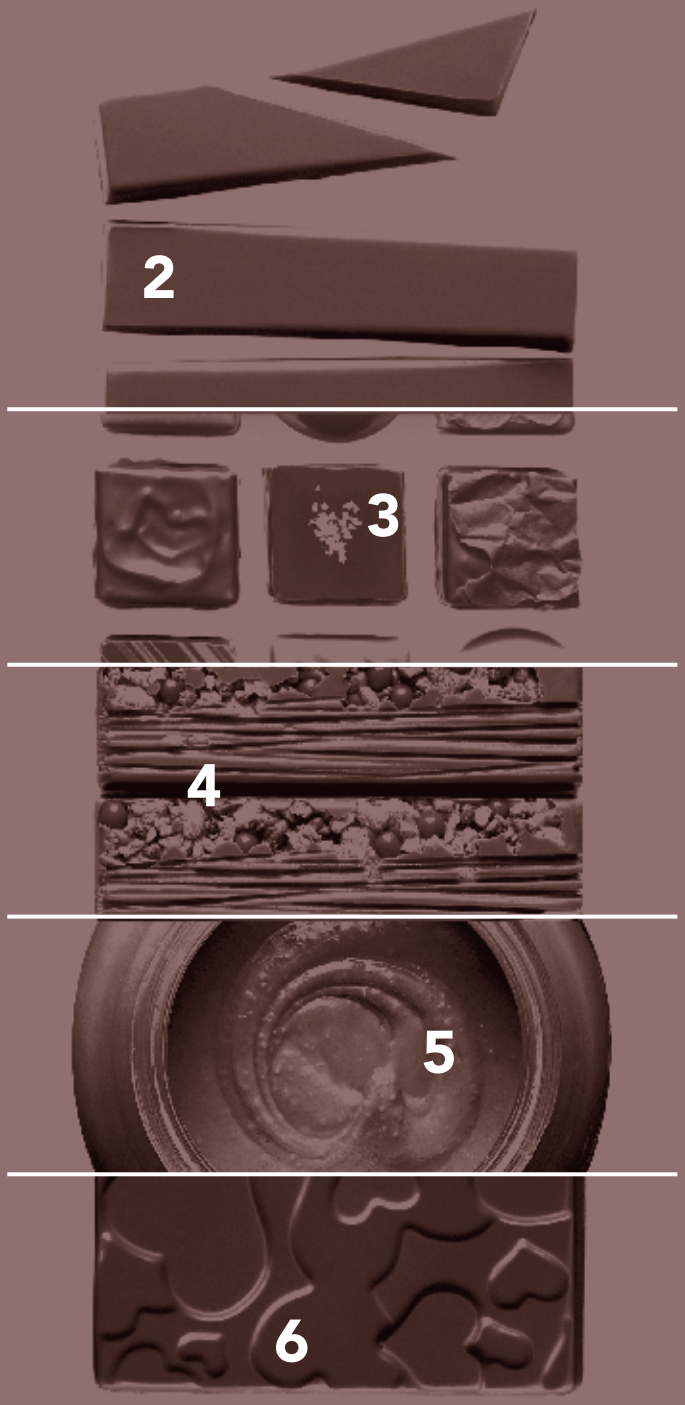
Al centro di questa collaborazione c'è il nostro impegno per la qualità delle materie prime. Selezioniamo rigorosamente le migliori fave di cacao per fornirvi prodotti di qualità eccezionale e spingiamo continuamente i confini della creatività nel campo del cioccolato.

Ogni prodotto presente in questo ricettario è stato rigorosamente selezionato tra tutte le nostre maison Valrhona Selection (Valrhona, Chocolatree, Sosa, Norohy, Adamance, Pariani) per offrirvi i prodotti più interessanti e soddisfare tutte le vostre esigenze tecniche e creative.

Questo ricettario è stato pensato come INDISPENSABILE per il vostro laboratorio per accompagnarvi quotidianamente nella vostra professione e nelle vostre creazioni.

A presto!

VALRHONA
SELECTION
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE


2
3
4
5
6

Sommario

Impegni e collaborazioni P.6

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento per il mondo del cioccolato, la missione di Valrhona, "Insieme, facciamo del bene con del buono", esprime la forza del suo impegno.

1 Selezione di cioccolato e cacao P.20

La selezione di cioccolati e coperture per realizzare rivestimenti e ganache.

2 Tavolette P.40

Un capitolo per ispirarvi e creare la vostra gamma di tavolette.

3 Praline P.82

Un capitolo dedicato alla creatività, per realizzare praline da taglio e da stampo.

4 Golosità e snack P.110

Una vasta gamma di prodotti e ricette per realizzare tante golosità!

5 Crema da spalmare P.152

Ricette di creme spalmabili golose e creative a base di pralinati, paste pure, gianduja, Oqo...

6 Montaggio e modellaggio P.158

Una selezione di ricette base, stampi e decorazioni a cui ispirarvi.

7 Selezione degli ingredienti P.170

Una selezione di ingredienti tecnici e golosi per guidarvi nel mondo del cioccolato.

VALRHONA

IMPEGNI E COLLABORAZIONI

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento per il mondo del cioccolato, la missione di Valrhona, “Insieme, facciamo del bene con del buono”, esprime la forza del suo impegno.



PER LA SECONDA VOLTA *siamo B Corp*

PROVA 2: PARTECIPIAMO ALLA CONSERVAZIONE E RIGENERAZIONE DI NUMEROSI ECOSISTEMI. Attraverso il Fondo di Solidarietà Valrhona, sono stati rigenerati 52 ettari di piantagioni ad Haiti e sono stati sviluppati 9 ettari in agroforestazione nella Repubblica Dominicana; inoltre, da più 30 anni, preserviamo una varietà endemica di cacao in Perù: il Gran Blanco. Oltre a portare benefici al pianeta, queste azioni migliorano le condizioni di vita dei nostri coltivatori di cacao, preservando e migliorando il loro reddito, per una filiera del cacao più equa e sostenibile.

Certificazione B Corporation

VALRHONA

Azienda Certificata

Certificazione B CORP®

garanzia di credibilità per Valrhona

B Corp, molto più di una semplice certificazione.

Essere B Corp significa far parte della comunità di aziende più impegnate al mondo, che lavorano all'interno di un movimento globale per un'economia più inclusiva, equa, solidale e rigenerativa. Oggi, quasi 6900 aziende sono certificate B Corp in tutto il mondo, di cui poco più di 300 in Francia. Aziende come Patagonia, Danone, Nespresso, Veja e Chloé fanno parte di questo movimento.

Per ottenere la certificazione, queste aziende devono soddisfare standard estremamente elevati di performance sociale e ambientale, responsabilità legale e trasparenza in 5 aree: governance, collaboratori, clienti, collettività e ambiente.

Dopo aver ottenuto la certificazione B Corp nel gennaio 2020, Valrhona è orgogliosa di annunciare la sua seconda certificazione, prova concreta del suo impegno per una filiera del cacao equa e sostenibile e per una gastronomia creativa e responsabile.

Partnership a lungo termine

PROVA N°1

IL 99,8% DEL NOSTRO CACAO PROVIENE DA PARTNERSHIP A LUNGO TERMINE, IN MEDIA DI OLTRE 8 ANNI.

Perché questo cambia tutto? Perché questi impegni a lungo termine, personalizzati al 100% e presi con ciascuno dei nostri partner, costituiscono una certezza per i produttori di cacao grazie alla determinazione di prezzi fissi superiori ai prezzi minimi stabiliti dalle organizzazioni governative, quantità minime di acquisto e sostegno ambientale e sociale alle comunità. Condizioni che consentono loro di guardare al futuro con fiducia e di beneficiare di un reddito stabile, cosa che avviene raramente in questa filiera.

Parità in ambito dirigenziale

PROVA N°3

OLTRE IL 50% DEI NOSTRI MANAGER SONO DONNE.

Siamo orgogliosi di questo dato, perché in Francia la media è solo del 33%, e dal 20 al 40% nel mondo. E non è tutto: nel 2022 contavamo 430 donne e 438 uomini, una quasi totale parità. Da Valrhona, il talento non conosce genere.

Ambiente

PROVA N°2

PARTECIPIAMO ALLA CONSERVAZIONE E RIGENERAZIONE DI NUMEROSI ECOSISTEMI.

Attraverso il Fondo di Solidarietà Valrhona, sono stati rigenerati 52 ettari di piantagioni ad Haiti e sono stati sviluppati 9 ettari in agroforestazione nella Repubblica Dominicana; inoltre, da più di 30 anni, preserviamo una varietà endemica di cacao in Perù: il Gran Blanco. Oltre a portare benefici al pianeta, queste azioni migliorano le condizioni di vita dei nostri coltivatori di cacao, preservando e migliorando il loro reddito, per una filiera del cacao più equa e sostenibile.

Missione aziendale

PROVA N°4

155 GIOVANI HANNO TROVATO LA LORO VOCAZIONE GRAZIE AL PROGRAMMA GRAINES DE PÂTISSIER DELLA FONDAZIONE VALRHONA.

Tra il 2017 e il 2022, 315 giovani hanno aderito al programma, 155 dei quali sono entrati in formazione o hanno trovato lavoro nell'industria gastronomica per creare un nuovo futuro! Una buona notizia per loro, ma anche per i nostri clienti, che sono alla ricerca di futuri talenti gastronomici.

Agire per proteggersi nel futuro

Scoprite tutti gli impegni sostenibili di Valrhona e i loro progressi!









CACAO, CREARE UNA FILIERA EQUA E SOSTENIBILE

8,5 anni
è la durata media delle nostre partnership con le cooperative dei produttori di cacao

Il 100%
delle fave di cacao è tracciato a partire dai produttori

CREARE UNA GASTRONOMIA CREATIVA E RESPONSABILE

22
ricette rielaborate secondo i principi della Golosità ragionata: sempre golose ma più responsabili. Significa fare meglio senza sacrificare il gusto: meno grassi, meno zucchero ma sempre tanta golosità

Il 45%
dei giovani ha iniziato un apprendistato di pasticceria al termine del programma Graines de Pâtissier

LE PERSONE E L'INNOVAZIONE, I MOTORI DELLA NOSTRA AZIENDA

Il 100%
dei profitti di Komuntu, cioccolato solidale, raccolti durante l'anno del lancio, sono stati donati ai produttori di cacao

oltre 790 000 €
il totale delle donazioni versate da Valrhona nel 2022

RIDUCIAMO IL NOSTRO IMPATTO AMBIENTALE

-67%
di emissioni dirette di gas serra

Il 100%
dei nostri nuovi prodotti soddisfa i criteri di eco-concezione

WWW.VALRHONA.COM



Cacao

Creare una filiera del cacao equa e sostenibile

Il miglioramento delle condizioni d'istruzione e di salute, le sfide per la tutela delle aree forestali e l'ambizione di ridurre le emissioni di carbonio sono tutti temi di estrema importanza che arricchiscono le relazioni sul campo.

Il team del cacao intensifica l'impegno nei confronti dei suoi partner per definire insieme progetti che abbiano un impatto sulle condizioni di vita dei produttori e delle loro famiglie.

Accesso all'istruzione



Dal 2018, Valrhona e il Fondo di Solidarietà Valrhona hanno contribuito a migliorare l'accesso all'istruzione in 3 Paesi: Costa d'Avorio, Ghana e Venezuela.

Nel 2022, 2555 studenti hanno beneficiato di queste nuove infrastrutture scolastiche.

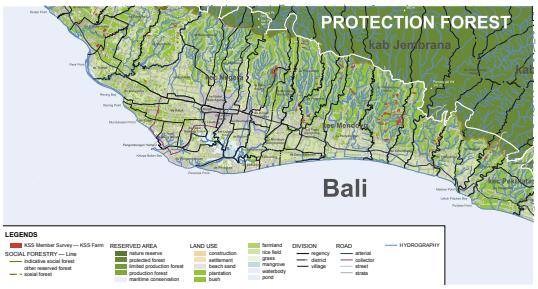
In Ghana, nel gennaio 2023 è stata inaugurata la scuola media Pieso, che completa il complesso scolastico costituito da una scuola materna costruita nel 2018 e una scuola primaria ristrutturata nello stesso anno. In precedenza, i 145 studenti studiavano in una scuola fatiscente il cui tetto rischiava di crollare.

"La scuola permette di accogliere gli studenti in 3 aule spaziose e ventilate. Inoltre, dispone di un'aula informatica con computer, stampanti e proiettore. Sono stati realizzati anche dei servizi igienici, alimentati da un pozzo e collegati a un biodigestore."
Cédric Robin, esperto di sourcing

Dal 2018

8 scuole costruite
3 scuole rinnovate
50 classi interessate

Tracciabilità



MAPPARE LE AREE DI COLTIVAZIONE DEL CACAO

Comprendere e promuovere l'intensificazione ecologica della coltivazione del cacao in linea con le sfide climatiche è al centro della nostra missione. **La tutela delle aree forestali e la promozione di buone pratiche agricole** costituiscono sfide chiave per i prossimi decenni, in particolare per ridurre l'impatto del carbonio e proteggere la biodiversità.

MAPPARE TUTTE LE AREE DI PRODUZIONE

Per raggiungere l'obiettivo del 100% di cacao tracciabile a partire dagli appezzamenti entro il 2025, tutte le aree di produzione dovranno essere mappate. Utilizzando i confini ufficiali, la cartografia permette di **garantire che il sourcing di Valrhona** non provenga da aree naturali protette e quindi di **lottare contro la deforestazione**.

Il 60% dei nostri volumi di cacao proviene da piantagioni mappate

ULTERIORI INFORMAZIONI SULLE NOSTRE AZIONI

Gastronomia

Creare una gastronomia creativa e responsabile

In collaborazione con i suoi clienti professionisti e gourmet, Valrhona sostiene iniziative volte a tracciare le linee guida di una gastronomia più creativa e responsabile.

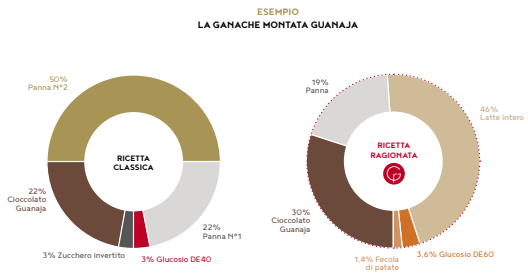
Siamo fortemente convinti che, insieme, abbiamo un ruolo importante nella trasformazione delle abitudini alimentari e nella tutela del pianeta.

Gli Essenziali



Oggi la gastronomia deve affrontare numerose sfide ed essere capace di reinventarsi. Per questo l'École Valrhona ha scelto una gastronomia più al passo con i tempi. **Questo significa fare meglio senza sacrificare il gusto: meno grassi, meno zucchero ma sempre tanta golosità.**

Mettersi in discussione e superare i propri limiti, questo è il DNA dell'École Valrhona. **Ecco perché questo strumento indispensabile ritorna nel 2023 con** 22 ricette su 120 rielaborate secondo i criteri della Golosità ragionata.



ULTERIORI INFORMAZIONI:
ESSENTIELS.VALRHONA.COM

Graines de Pâtissier



Graines de Pâtissier è un programma di preparazione-apprendistato di 4 mesi che consente ai giovani senza occupazione di sperimentare la professione di pasticciere e trovare il loro futuro responsabile di apprendistato.

Supportati da Scuole della seconda opportunità, i giovani alternano stage, corsi e immersioni nei centri di formazione partner. **Imparano i primi gesti di pasticceria, il vocabolario e incontrano dei professionisti prima di intraprendere un apprendistato, se lo desiderano.** L'obiettivo di questo programma, avviato in 13 città francesi, è quello di mettere in contatto i giovani che stanno costruendo un progetto professionale e gli artigiani alla ricerca di apprendisti affidabili e motivati.

Il 45% dei beneficiari del programma ha firmato un contratto di apprendistato nel 2022

ULTERIORI INFORMAZIONI SULLE NOSTRE AZIONI



L'uomo e l'innovazione

Motori della nostra azienda

La forza di Valrhona deriva dalla sua capacità di innovare e costruire rapporti umani duraturi con le parti coinvolte: dipendenti, produttori, partner e clienti.



Hukambi 53%



Tra buio e luce: una nuova dimensione Ombré

Libera dai codici della gastronomia consolidata, la copertura Hukambi 53% unisce la golosità del latte alla potenza del cacao del Brasile.

REALIZZATE QUALCOSA D'INEDITO!

Intrigante e affascinante, con il giusto equilibrio tra delicatezza e potenza, Hukambi è un invito alla creatività e all'audacia. Con una sorprendente alleanza tra l'intensità del cacao brasiliano e la dolcezza del latte, questo cioccolato apre un nuovo territorio di espressione per i maestri pasticcieri. Hukambi invita i maestri pasticcieri a liberarsi dei codici tradizionali della pasticceria e a esplorare la propria creatività, a osare con nuove sensazioni sconosciute, a entrare in una nuova dimensione.

Hukambi deriva dalla contrazione di "Hu" (nero) e "Kambi" (latte) in tupi guarani, lingua di uno dei popoli indigeni della Mata Atlantica in Brasile, da cui proviene il cacao utilizzato per questo nuovo cioccolato. Il Brasile è uno dei più antichi Paesi produttori di cacao. Da oltre 10 anni, Valrhona lavora con M. Libânio: è una collaborazione guidata da una filosofia che promuove l'armonia tra le persone, i terreni e le piante in un ambiente sostenibile.

ULTERIORI INFORMAZIONI SULLE NOSTRE AZIONI



Ambiente

Riduciamo il nostro impatto ambientale

Valrhona ha scelto di allinearsi alla traiettoria globale della neutralità carbonica. Pertanto, per combattere il cambiamento climatico e avanzare verso una vera e propria transizione ecologica, viene data priorità al calcolo esatto dei nostri fattori di emissione per poter agire e, soprattutto, ridurli.

L'impronta ambientale del cacao

Il cacao svolge un ruolo importante nell'impronta di carbonio di Valrhona. Questo è il motivo per cui nei prossimi anni l'azienda si concentrerà principalmente sul contributo agli sforzi mondiali per **allinearsi alla traiettoria mondiale verso la neutralità carbonica sull'intera catena del valore entro il 2025.**

Si impegna a:

- **Diminuire le emissioni di gas serra** riducendo l'impronta della sua cioccolateria di Tain l'Hermitage, che ha raggiunto la neutralità carbonica nel 2020
- **Ridurre le emissioni legate ai trasporti,** contrastare la deforestazione e promuovere pratiche agricole sostenibili
- **Ridurre i rifiuti** utilizzando energie rinnovabili e attraverso la progettazione ecocompatibile dei suoi prodotti

Gestione dei trasporti

Per i prossimi anni, ci sono tanti progetti in cantiere, sempre con l'obiettivo di ridurre la CO2: trasporto del cacao su un'imbarcazione a vela, camion alimentati con biocarburante, utilizzo del trasporto fluviale e ferroviario, ecc.

Eco-concezione, ridurre e riciclare



Pensando alla riciclabilità degli imballaggi fin dalla fase di progettazione, Valrhona ha raccolto una sfida lanciando la sua nuova gamma Gifting: **fare di più con di meno**. Questa linea di prodotti è stata progettata in linea con la traiettoria che punta alla **riciclabilità al 100% entro il 2025**.

4 tonnellate di cartone in meno all'anno
10 tonnellate di plastica in meno all'anno

Riutilizzare: la Consigne by Valrhona o il riutilizzo

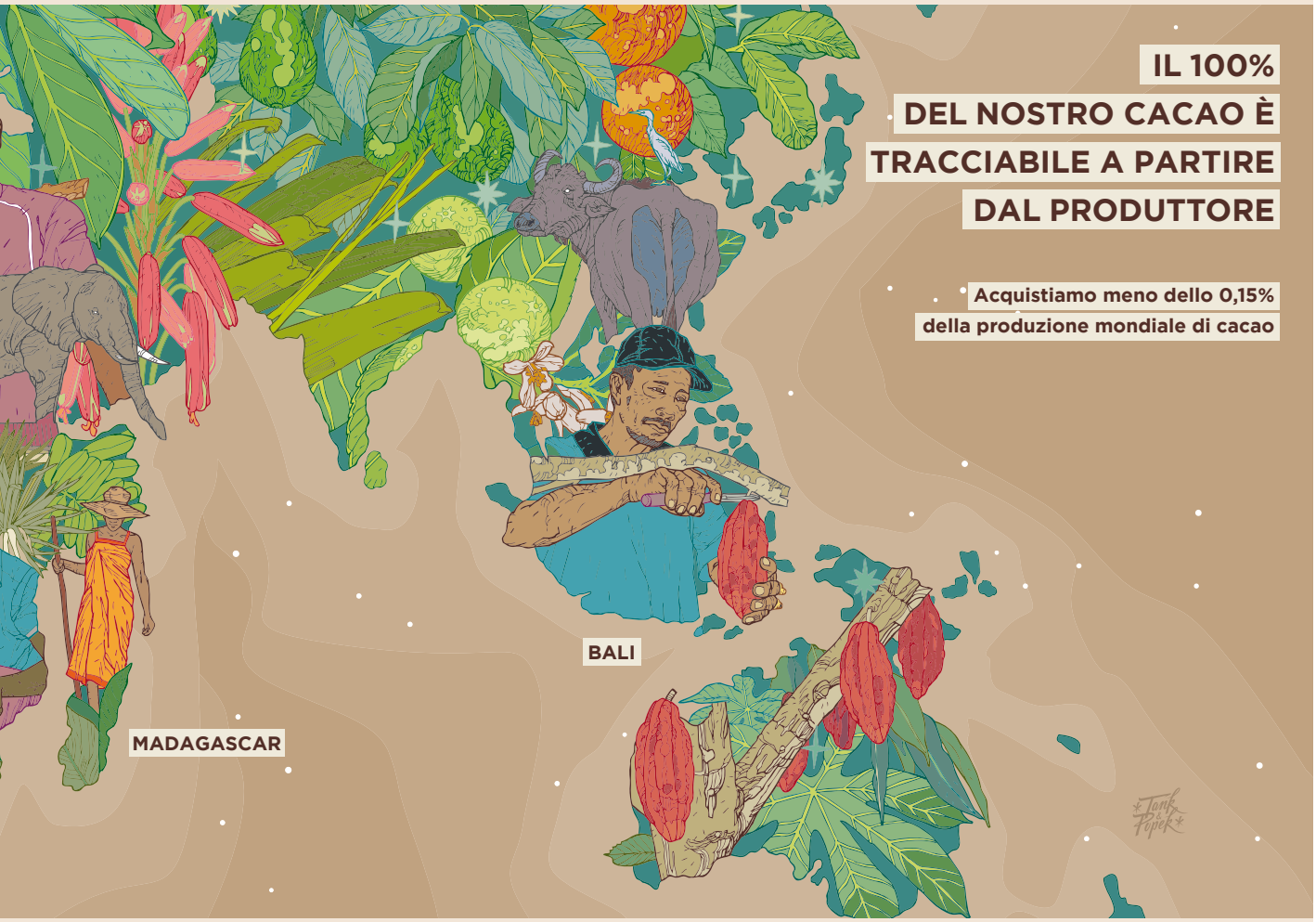


Animata da un obiettivo zero rifiuti, **la Consigne è il nome dell'ambizioso progetto di Valrhona** volto a reinventare la gestione degli imballaggi per i suoi clienti.

ULTERIORI INFORMAZIONI SULLE NOSTRE AZIONI



					
	HAITI 19°40'15.6"N 72°16'30.1"W	**REP. DOM** 19°33'52.2"N 70°16'6.8"W	**GRENADA** 12°2'41.1"N 61°44'42.2"W	**BRASILE** 13°44'36.1"S 39°29'24.8"W	**VENEZUELA** 10°33'46.2"N 63°10'41.3"W
FIRMA DEL PARTENARIATO	**2015**	**2016**	**2015**	**2013**	**2016**
NUMERO DI PRODUTTORI	**4 261**	**243**	**3 000**	**168**	**550**
RITROVATE QUESTO CACAO IN:	**HAITI 66%**	**BAHIBÉ 46%** **ORIADO 60%** **TAÏNORI 64%** **MASSA DI CACAO TAÏNORI**	**KALINGO 65%** **GROUND CHOCOLATE FONDENTE**	**HUKAMBI 53%** **ITAKUJA 55%** **MACAÉ 62%** **MASSA DI CACAO MACAÉ**	**ARAGUANI 72%** **MASSA DI CACAO ARAGUANI**



IL 100% DEL NOSTRO CACAO È TRACCIABILE A PARTIRE DAL PRODUTTORE

Acquistiamo meno dello 0,15% della produzione mondiale di cacao



GHANA

5°19'24.9"N
1°48'52.9"W

2016

3 086

RITROVATE QUESTO CACAO IN:

NYANGBO 68%
GROUND CHOCOLATE FONDENTE
GHANA 80%



MADAGASCAR

19°33'52.2"N
70°16'6.8"W

1986

1 285

RITROVATE QUESTO CACAO IN:

TANARIVA 33%
AMATIKA 46%
KIDAVOA 50%
MANJARI 64%
MILLOT 74% BIO
MASSA DI CACAO MANJARI
MADAGASCAR 80%



COSTA D'AVORIO

6°44'32"N
7°0'44.2"W

2018

2 667

RITROVATE QUESTO CACAO IN:

COSTA D'AVORIO 56% BIO



BELIZE

17°7'55.5"N
88°38'31.2"W

2014

46

RITROVATE QUESTO CACAO IN:

TULAKALUM 75%

SCOPRITE **TUTTI I NOSTRI PARTNER DEL CACAO** SU VALRHONA.COM



Nella piantagione



1 La piantagione

Il cacao viene coltivato nella fascia tropicale di tutto il mondo. La produzione è suddivisa in 3 zone principali: Africa (76%), America Latina (18%) e Asia (6%). Noi di Valrhona lavoriamo con 18 origini, che rappresentano 40 terroir.

La selezione e la coltivazione del cacao più pregiato del pianeta è la missione degli esperti di sourcing Valrhona. "Il nostro lavoro in quanto esperti di sourcing consiste nel viaggiare per il mondo per incontrare i produttori di cacao, stabilire forti legami a lungo termine e offrirvi il miglior cioccolato per le vostre ricette."



2 La raccolta e l'apertura delle cabosse

Ogni cabossa viene raccolta e sgusciata a mano. Il cacao viene raccolto una o due volte l'anno, alla fine di ogni stagione delle piogge. Una volta raccolte, le cabosse vengono aperte manualmente con un machete o un mandrino di legno.



3 La fermentazione

Una volta raccolte, le fave di cacao vengono riposte in grandi contenitori di legno e ricoperte di foglie di banano, per subire una fase cruciale nello sviluppo dei precursori del sapore: la fermentazione.

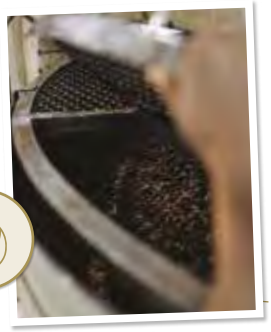


4 L'essiccazione

Le fave fermentate vengono poi essiccate naturalmente al sole per circa dieci giorni, e mescolate regolarmente. Questa fase gioca un ruolo decisivo nell'espressione del gusto del cioccolato e dura tra gli 8 e i 15 giorni a seconda delle condizioni climatiche. Le fave essiccate vengono poi spedite via mare a Tain l'Hermitage.



A Tain l'Hermitage



5 La torrefazione

Un passaggio fondamentale per lo sviluppo del gusto: le fave vengono tostate, lotto per lotto, affinché possano sviluppare i loro aromi. La temperatura e il tempo di tostatura variano a seconda dell'origine delle fave.



6 La frammentazione

Il cacao viene tritato per separare in modo ottimale i gusci e il grué. Quest'ultimo viene utilizzato per effettuare l'assemblaggio.



7 L'assemblaggio

Questo passaggio permette di assemblare grué di diverse origini, secondo precise ricette, al fine di ottenere una tipicità aromatica unica e costante. Per i Pura Origine si tratta di grué della stessa origine che vengono assemblati per preservare la tipicità del terroir.



8 La macinatura e l'affinazione

I grué vengono mescolati e tritati finemente per formare una pasta chiamata massa, liquore o massa di cacao. È anche in questa fase che si finalizza la ricetta, aggiungendo se necessario lo zucchero, la lecitina, il burro di cacao e la vaniglia.



9 Il concaggio

L'impasto viene poi convogliato nella conca, una grande impastatrice riscaldata che permette di finalizzare lo sviluppo dei sapori. In Valrhona lavoriamo il cioccolato dalle 8 alle 72 ore.



10 Il temperaggio e il modellaggio

Il temperaggio garantisce la consistenza e l'aspetto del cioccolato, il modellaggio gli conferisce la forma.



LA NOSTRA CACAOTECA

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI*

Cuvées du sourceur

I nostri esperti di sourcing girano il mondo alla ricerca di cacao dai profili aromatici unici in Paesi inediti per proporvi un cioccolato unico e raro.

Pura origine

Come nel caso dell'indicazione geografica protetta, i cioccolati Pura Origine* rappresentano il profilo aromatico di un certo Paese; il che permette loro di rivelare tutta la finezza e l'intensità di un terroir.

Assemblaggi d'eccezione

Gli assemblaggi d'eccezione rappresentano i profili aromatici tipici delle origini fino a raggiungere un gusto costante e unico.

Creazioni golose

Scoprite una gamma di sapori prelibati e originali attraverso questa gamma di cioccolati e coperture. Offrono nuovi gusti e invitano alla creatività.

Firma professionale

Con questa gamma vi proponiamo cioccolati che garantiscono facilità di lavorazione e risultati eccellenti. Questi cioccolati d'assemblaggio, realizzati secondo le nostre rigorose specifiche, si distinguono per la loro rotondità e il perfetto equilibrio.

Cioccolati Confection

4 cioccolati dal gusto intenso di cacao che sublimano i vostri ripieni (ganache, creme), biscotti, soufflé, gelati e le vostre mousse e bevande. Questi cioccolati da confezione sono creati senza burro di cacao aggiunto per offrire consistenze morbide e fondenti perfettamente adatte alle vostre applicazioni di pasticceria.

*Fave di cacao pura origine

Scegliere il marchio Fairtrade/Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, preservando l'ambiente.
Per maggiori informazioni: http://www.maxhavelaarfrance.org

***Consultate il catalogo del laboratorio** per scoprire quali certificazioni vengono assegnate ai cioccolati di ciascuna gamma.

Comprendere le nostre certificazioni

Molto più di una certificazione, questo marchio premia le azioni concrete delle aziende più impegnate nel mondo, che operano con un approccio RSI (Responsabilità Sociale delle Imprese) a lungo termine e che soddisfano gli standard più esigenti in materia di impatto sociale e ambientale.

1% for the planet è un movimento globale che certifica le aziende che donano una percentuale del proprio fatturato ad associazioni di tutela ambientale. Pertanto, l'1% del fatturato delle gamme Cuvées du sourceur e Cioccolati pura origine* realizzato nel 2024 sarà devoluto ad associazioni che lavorano per l'ambiente.

Per essere certificati biologici, i nostri cioccolati devono rispettare rigorosi standard di coltivazione. **Questa certificazione garantisce che i nostri cioccolati provengano da un metodo di produzione sostenibile che promuove la biodiversità poiché sono prodotti senza l'uso di erbicidi o fertilizzanti sintetici, senza l'uso di pesticidi e senza OGM.** Inoltre, questa certificazione garantisce l'assenza di coloranti, aromi chimici di sintesi ed esaltatori del gusto.

L'ottenimento del marchio Fairtrade/Max Havelaar dipende dal rispetto di specifiche che mirano a migliorare la remunerazione dei produttori di cacao e le loro condizioni di lavoro, preservando nel contempo l'ambiente.

La V-Label è un marchio internazionale, creato dall'Unione vegetariana europea nel 1996. Questa certificazione attesta che gli ingredienti presenti in un **prodotto sono al 100% di origine vegetale**.

EcoVadis è una piattaforma che mira a valutare il modo in cui l'azienda integra i principi della RSI nelle proprie attività e il loro impatto. **Solo il 5% delle aziende valutate ottiene il riconoscimento Gold.**

Il National Organic Program è il regolamento biologico federale dell'USDA. La certificazione biologica americana consente la commercializzazione dei prodotti biologici negli USA. Garantisce, tra le altre cose, **la tutela dell'ambiente e del clima, il rispetto dei cicli naturali e del benessere degli animali, il non utilizzo di sostanze chimiche di sintesi o OGM**.

La certificazione del nostro sistema di gestione della sicurezza alimentare secondo **la norma FSSC 22000 dimostra il nostro impegno per la sicurezza alimentare, la qualità, la legalità e il miglioramento continuo.** È riconosciuta a livello internazionale, fondata sugli standard ISO 22000 e ISO TS 22002-1 per la produzione alimentare e integrata da requisiti specifici.

Lo scopo della certificazione ISO 50001 è **aiutare a sviluppare una gestione metodica dell'energia per migliorare continuamente le proprie prestazioni energetiche.**

La certificazione ISO 14001 **riguarda la gestione ambientale.** Si basa sul principio di miglioramento continuo delle prestazioni ambientali attraverso il controllo degli impatti legati all'attività aziendale.

La certificazione ISO 45001 riguarda la gestione della salute e sicurezza sul lavoro. L'obiettivo è migliorare la sicurezza dei dipendenti, ridurre i rischi sul posto di lavoro e creare condizioni di lavoro migliori e più sicure.

Scegliere il marchio Fairtrade/Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, preservando l'ambiente.

Per maggiori informazioni: http://www.maxhavelaarfrance.org

*Fave di cacao pura origine

01 —

SELEZIONE CIOCCOLATO E CACAO

La selezione di cioccolati e coperture per realizzare rivestimenti e ganache.

P.20



CIOCCOLATI PER RIVESTIMENTO E MODELLAGGIO

P.24



CIOCCOLATI PER GANACHE

P.26



ALTRI PRODOTTI A BASE DI CACAO

VALRHONA

In questo capitolo troverete una selezione di prodotti che soddisfano tutti gli utilizzi e le esigenze.

Per trovare l'intera gamma, consultate **il catalogo del laboratorio** e non esitate a contattare il vostro rappresentante commerciale.



COME INDIVIDUARE LE POSSIBILI APPLICAZIONI CON I NOSTRI CIOCCOLATI?

Per aiutarvi a scegliere i cioccolati in base alle vostre esigenze, prendete in considerazione l'utilizzo della classificazione seguente, realizzata con la competenza dell'École Valrhona.

RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI E GANACHE	GELATI E SORBETTI
●	●	●	●	●	–

● Applicazione ottimale
● Applicazione consigliata
– Non consigliato

Quali coperture di cioccolato fondente usare per i rivestimenti?

Tutte le coperture sono state scelte per il loro gusto e le loro caratteristiche tecniche che permettono di **ottenere un rivestimento fine, lucido e di qualità.**

PURA ORIGINE*

COPERTURE	ORIGINE	COMPOSIZIONE
TULAKALUM 75%	BELIZE	Zucchero 25% Mat. Gr. 43%
MILLOT 74% BIO	MADAGASCAR	Zucchero 26% Mat. Gr. 44%
OQO 73%	MADAGASCAR	Zucchero 27% Mat. Gr. 44%
ARAGUANI 72%	VENEZUELA	Zucchero 27% Mat. Gr. 44%
ANDOA NOIRE 70% BIO	PERÙ	Zucchero 29% Mat. Gr. 42%
★ NYANGBO 68%	GHANA	Zucchero 31% Mat. Gr. 41%
ALPACO 66%	ECUADOR	Zucchero 32% Mat. Gr. 41%
KALINGO 65%	GRENADA	Zucchero 34% Mat. Gr. 39%
★ MANJARI 64%	MADAGASCAR	Zucchero 35% Mat. Gr. 39%
TAÏNORI 64%	REPUBBLICA DOMINICANA	Zucchero 35% Mat. Gr. 38%
ILLANKA 63%	PERÙ	Zucchero 36% Mat. Gr. 37%
MACAÉ 62%	BRASILE	Zucchero 37% Mat. Gr. 39%

*Fave di cacao pura origine

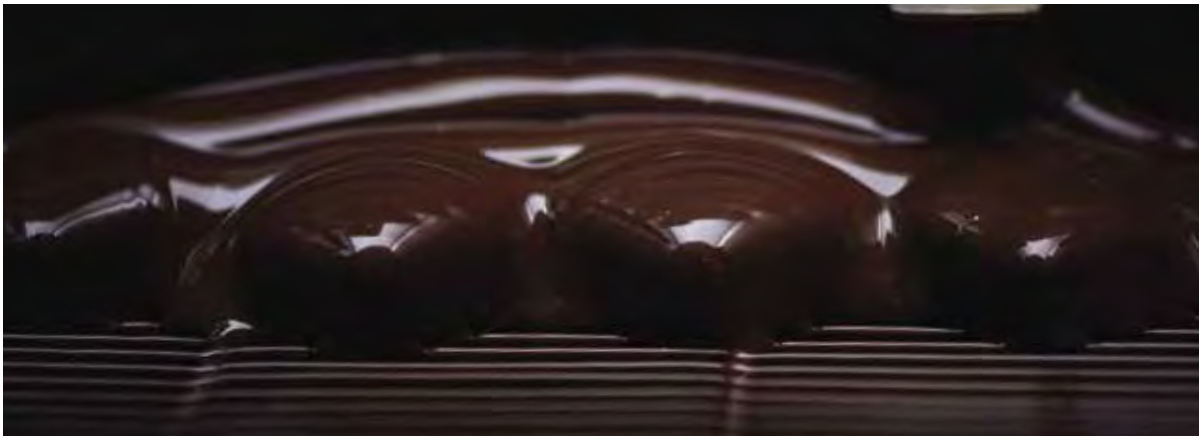
ASSEMBLAGGI D'ECCEZIONE

COPERTURE	COMPOSIZIONE
GUANAJA 70%	Zucchero 29% Mat. Gr. 42%
★ CARAÏBE 66%	Zucchero 32% Mat. Gr. 40%
XOCOLINE 65%	Maltitolo 34% Mat. Gr. 43%
★ EXTRA BITTER 61%	Zucchero 38% Mat. Gr. 40%
ORIADO 60% BIO	Zucchero 39% Mat. Gr. 39%

FIRMA PROFESSIONALE

COPERTURE	COMPOSIZIONE
SATILIA NOIRE 70%	Zucchero 30% Mat. Gr. 40%
SATILIA NOIRE 62%	Zucchero 38% Mat. Gr. 38%
ÉQUATORIALE NOIRE 55%	Zucchero 43% Mat. Gr. 38%

★ = I nostri best-seller



Quali coperture di cioccolato al latte, bianco, di colore biondo usare per i rivestimenti?

Tutte le coperture sono state scelte per il loro gusto e le loro caratteristiche tecniche che permettono di **ottenere un rivestimento fine, lucido e di qualità.**

PURA ORIGINE*

COPERTURE	ORIGINE	COMPOSIZIONE
HUKAMBI 53%	BRASILE	Zucchero 25% Latte 21% Mat. Gr. 45%
AMATIKA 46%	MADAGASCAR	Zucchero 38% Mat. Gr. 43%
BAHIBE 46%	REPUBBLICA DOMINICANA	Zucchero 30% Latte 23% Mat. Gr. 43%
ANDOA LACTÉE 39% BIO	PERÙ	Zucchero 33% Latte 26% Mat. Gr. 42%
★ **TANARIVA 33%**	MADAGASCAR	Zucchero 38% Latte 28% Mat. Gr. 36%

*Fave di cacao pura origine

ASSEMBLAGGI D'ECCEZIONE

COPERTURE	COMPOSIZIONE
XOCOCOLINE LACTÉE 41%	Maltitolo 34% Latte 24% Mat. Gr. 41%
★ **JIVARA 40%**	Zucchero 35% Latte 23% Mat. Gr. 41%
★ **BITTER LACTÉ 39%**	Zucchero 41% Latte 18% Mat. Gr. 38%

CREAZIONI GOLOSE

COPERTURE	COMPOSIZIONE
BLOND DULCEY 35%	Zucchero 29% Latte 24% Mat. Gr. 43%
AMATIKA BLANCHE 35%	Zucchero 42% Mat. Gr. 41%
IVOIRE 35%	Zucchero 43% Latte 22% Mat. Gr. 41%
OPALYS 33%	Zucchero 32% Latte 32% Mat. Gr. 44%

FIRMA PROFESSIONALE

COPERTURE	COMPOSIZIONE
SATILIA LACTÉE 38%	Zucchero 49% Latte 19% Mat. Gr. 38%
ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	Zucchero 43% Latte 19% Mat. Gr. 39%
SATILIA BLANCHE 31%	Zucchero 44% Latte 26% Mat. Gr. 36%

★ = I nostri best-seller



Quali coperture utilizzare per realizzare la mia ganache?

COPERTURE	FONDENTI	AL LATTE	BIANCHE E DI COLORE BIONDO
CUVÉES DU SOURCEUR	Per saperne di più su questi cioccolati d'eccezione, scoprite la gamma a pagina 38		-
DOPPIA FERMENTAZIONE	**ITAKUJA 55%** - Brasile	**KIDAVOA 50%** - Madagascar	-
PURA ORIGINE*	**TULAKALUM 75%** - Belize **MILLOT 74%** - Madagascar **ARAGUANI 72%** - Venezuela **ANDOA NOIRE 70%** - Perù **NYANGBO 68%** - Ghana **ALPACO 66%** - Ecuador **KALINGO 65%** - Grenada **MANJARI 64%** - Madagascar **TAÏNORI 64%** - Rep. Dominicana **ILLANKA 63%** - Perù **MACAÉ 62%** - Brasile	**HUKAMBI 53%** - Brasile **BAHIBÉ 46%** - Rep. Dominicana **ANDOA LACTÉE 39%** - Perù **TANARIVA 33%** - Madagascar	-
ASSEMBLAGGI D'ECCEZIONE	**ABINAO 85%** **GUANAJA 70%** **CARAÏBE 66%** **EXTRA BITTER 61%** **ORIADO 60%**	**JIVARA 40%** **BITTER LACTÉ 39%**	-
CREAZIONI GOLOSE	-	**CARAMÉLIA 36%** **AZÉLIA 35%**	**BLOND DULCEY 35%** **IVOIRE 35%** **OPALYS 33%**
FIRMA PROFESSIONALE	**EXTRA AMER 67%** **EXTRA NOIR 53%**	-	-
CIOCCOLATI CONFECTION (senza burro di cacao aggiunto)	**MADAGASCAR 80%** **ECUADOR 80%** **GHANA 80%** **REPUBBLICA DOMINICANA 80%**	-	-
CIOCCOLATI CON EDULCORANTI	**XOCOLINE 65%**	**XOCOLINE LACTÉE 41%**	-
COPERTURE VEGETALI	-	**AMATIKA 46%** - Madagascar	**AMATIKA BLANCHE 35%**

*Fave di cacao pura origine

Quali coperture utilizzare come base per realizzare una ganache aromatizzata?

COPERTURE	FONDENTI	AL LATTE	BIANCHE E DI COLORE BIONDO
CUVÉES DU SOURCEUR	Per saperne di più su questi cioccolati d'eccezione, scoprite la gamma a pagina 38		-
DOPPIA FERMENTAZIONE	ITAKUJA 55% - Brasile	KIDAVOA 50% - Madagascar	-
PURA ORIGINE*	TULAKALUM 75% - Belize MILLOT 74% - Madagascar ARAGUANI 72% - Venezuela ANDOA NOIRE 70% - Perù NYANGBO 68% - Ghana ALPACO 66% - Ecuador KALINGO 65% - Grenada MANJARI 64% - Madagascar TAÏNORI 64% - Rep. Dominicana ILLANKA 63% - Perù MACAÉ 62% - Brasile	HUKAMBI 53% - Brasile BAHIBÉ 46% - Rep. Dominicana ANDOA LACTÉE 39% - Perù TANARIVA 33% - Madagascar	-
ASSEMBLAGGI D'ECCEZIONE	ABINAO 85% GUANAJA 74% CARAÏBE 66% EXTRA BITTER 61% ORIADO 60%	JIVARA 40% BITTER LACTÉ 39%	-
CREAZIONI GOLOSE	NOIR ORANGE 56%	CARAMÉLIA 36% AZÉLIA 35%	BLOND DULCEY 35% IVOIRE 35% OPALYS 33%
INSPIRATION	La gamma inspiration è ideale per realizzare i ripieni delle praline modellate alla frutta. Scoprite la gamma a pagina 27		
FIRMA PROFESSIONALE	SATILIA NOIRE 70% SATILIA NOIRE 62% EXTRA AMER 67% ÉQUATORIALE NOIRE 55% EXTRA NOIR 53%	SATILIA LACTÉE 38% ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	SATILIA BLANCHE 31%
CIOCCOLATI CONFECTION (senza burro di cacao aggiunto)	MADAGASCAR 80% ECUADOR 80% GHANA 80% REPUBBLICA DOMINICANA 80%	-	-
CIOCCOLATI CON EDULCORANTI	XOCOLINE 65%	XOCOLINE LACTÉE 41%	-
COPERTURE VEGETALI	-	AMATIKA 46% - Madagascar	AMATIKA BLANCHE 35%

*Fave di cacao pura origine

Doppia fermentazione

I nostri cioccolati fermentati con polpa di frutta!

Scoprite i nostri 2 cioccolati prodotti con il processo di doppia fermentazione e apportate un gusto unico e fruttato **naturale al 100%** grazie alla frutta fresca raccolta localmente.

LA PIANTAGIONE

LA RACCOLTA E L'APERTURA DELLE CABOSSE

LA PRIMA FERMENTAZIONE

Le fave di cacao vengono generalmente ricoperte di foglie di banano per circa una settimana al fine di **sviluppare i loro primi aromi.**

LA SECONDA FERMENTAZIONE

La doppia fermentazione avviene una volta terminata la fermentazione tradizionale del cacao. **Consiste nell'aggiungere una nuova materia prima, un frutto**, che innesca una seconda fase di fermentazione **che conferisce il gusto del frutto ai cioccolati. I frutti vengono rimossi prima dell'essiccazione.**

L'ESSICCAZIONE



12219

ITAKUJA 55%

CIOCCOLATO FONDENTE

Cacao Puro Brasile*

FRUTTATO E FRUTTO DELLA PASSIONE

CON COSA ABBINARLO?

LATTE DI COCCO · PISTACCHIO · BANANA · MANGO · NOCI PECAN · RUM AMBRATO



13757

KIDAVOA 50%

CIOCCOLATO AL LATTE

Cacao Puro Madagascar*

AL CACAO, FRUTTATO E BANANA

CON COSA ABBINARLO?

ALBICOCCA · FRUTTO DELLA PASSIONE · RUM ALLO ZENZERO · SCIROPPO D'ACERO · CEREALI SOFFIATI · CANNELLA

NOME	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI E GANACHE	GELATI E SORBETTI
ITAKUJA	–	○	●	○	○	○
KIDAYOA	–	○	●	○	○	○

*Fave di cacao pura origine

Inspiration

Lavorate la frutta in modo diverso!

Inspiration è la prima gamma di coperture di frutta creata da Valrhona con gusto e colori naturali.



1123234

INSPIRATION FRAGOLA

CONFETTURA DI FRUTTA E FRAGOLA



1123231

INSPIRATION LAMPONE

CONFETTURA DI FRUTTA E LAMPONE



15390

INSPIRATION PASSIONE

FRUTTA TROPICALE E FRUTTO DELLA PASSIONE



19998

INSPIRATION YUZU

AGRUMI E YUZU



35853

INSPIRATION MANDORLA

FRUTTA SECCA E MANDORLA DOLCE

LA RICETTA

FRUTTA + BURRO DI CACAO + ZUCCHERO

e un pizzico di lecitina

GUSTO E COLORE 100% NATURALI

Senza conservanti, senza aggiunta di coloranti o di aromi artificiali

SAPORE INTENSO DI FRUTTA

Sviluppato con l'esperienza delle équipe R&S Valrhona

LA TEXTURE UNICA DI UNA COPERTURA

Inspiration si lavora come una copertura e ha le sue specifiche curve di temperaggio



Massa di cacao

Create la vostra percentuale di cacao!

Aumentate la percentuale delle vostre tavolette fondenti o al latte • Proponete ganache di pura origine* dal **gusto molto intenso** • Aggiungete persistenza alle vostre creazioni • Ottenete un colore intenso e fate la differenza spolverizzando le vostre creazioni • **Diminuite lo zucchero in tutte le vostre creazioni!**

BLOCCHI 3 × 1 KG



5568
ARAGUANI
Puro Venezuela



5570
TAÏNORI
Pura Repubblica Dominicana



5567
MANJARI
Puro Madagascar



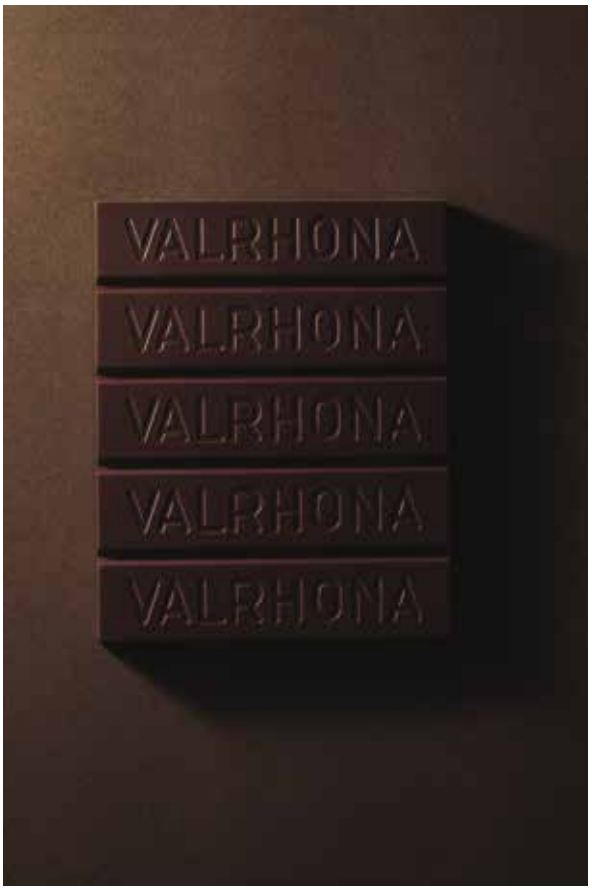
25426
MACAÉ
Puro Brasile



5569
ALPACO
Puro Ecuador



134
MASSA DI CACAO EXTRA 100%





JUSTINE BRANCHU
Responsabile Savoir-faire sensoriali e cacao

“

Qualunque sia l'origine, ***l'aggiunta di massa di cacao conferisce potenza al cioccolato di copertura iniziale.***
Fino al 70% di cacao, nei cioccolati si ritrovano le caratteristiche sensoriali leggere (fruttato, ecc.) e specifiche (acidità, ecc.) dell'origine.
Oltre il 70%, le principali note di degustazione diventano più vegetali, più grezze; predominano l'amarezza e l'astringenza.
Per la creazione dei vostri cioccolati d'origine, vi consigliamo quindi di mantenervi intorno al 70% se desiderate preservare le caratteristiche aromatiche specifiche di ciascuna origine.

”

*Fave di cacao pura origine

Come posso aumentare l'intensità e la percentuale del mio cioccolato?

In pratica: se voglio realizzare 1 kg di Macaé 68%,
allora mi serviranno 842 g di copertura MACAÉ 62% e 158 g di MASSA DI CACAO MACAÉ.



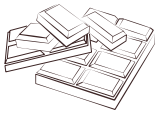
842 g
di MACAÉ 62%

+



158 g
di MASSA DI CACAO MACAÉ

=



1000 g
di MACAÉ 68%

PER REALIZZARE 1 KG DI: Con una percentuale di:	**ALPACO** Copertura + massa di cacao	**ARAGUANI** Copertura + massa di cacao	**MANJARI E TAÏNORI** Copertura + massa di cacao	**MACAÉ** Copertura + massa di cacao
64%	-	-	-	947 g + 53 g
66%	-	-	944 g + 56 g	895 g + 105 g
68%	941 g + 59 g	-	889 g + 111 g	842 g + 158 g
70%	882 g + 118 g	-	833 g + 167 g	789 g + 211 g
72%	824 g + 176 g	-	778 g + 222 g	737 g + 263 g
74%	765 g + 235 g	929 g + 71 g	722 g + 278 g	684 g + 316 g
76%	706 g + 294 g	857 g + 143 g	667 g + 333 g	631 g + 369 g
78%	647 g+ 353 g	786 g + 214 g	611 g + 389 g	579 g + 421 g
80%	588 g + 412 g	714 g + 286 g	556 g + 444 g	526 g + 474 g
82%	529 g + 471 g	643 g + 357 g	500 g + 500 g	474 g + 526 g
84%	471 g + 529 g	571 g + 429 g	444 g + 556 g	421 g + 579 g
86%	412 g + 588 g	500 g + 500 g	389 g + 611 g	368 g + 632 g
88%	353 g + 647 g	429 g + 571 g	333 g + 667 g	316 g + 684 g
90%	294 g + 706 g	357 g + 643 g	278 g + 722 g	263 g + 737 g
92%	235 g + 765 g	286 g + 714 g	222 g + 778 g	210 g + 790 g
94%	176 g + 824 g	214 g + 786 g	167 g + 833 g	158 g + 842 g
96%	118 g + 882 g	143 g + 857 g	111 g + 889 g	105 g + 895 g
98%	59 g + 941 g	71 g + 933 g	56 g + 944 g	53 g + 947 g

TROVATE LE RICETTE REALIZZATE
A PARTIRE DA MASSA DI CACAO A PAG. 95

Oabika

Un nuovo ingrediente derivato dal frutto dell'albero di cacao.

Ideale per realizzare e aromatizzare ganache e gelatine di frutta.



OABIKA

34200
Bag in box da 5kg



Il gusto eccezionale del frutto del cacao

- Oabika è un concentrato di succo di cacao, anch'esso prodotto dalla mucillagine di cacao, questa polpa bianca ancora poco valorizzata che protegge le fave nella cabossa.
- Il suo profilo aromatico ricco di sfumature, che oscilla tra note fruttate e acidule, ci fa viaggiare nel cuore delle piantagioni alla scoperta del gusto unico ed eccezionale della cabossa.
- La sua consistenza sciropposa e il suo colore ambrato ne fanno una materia d'eccezione, il nuovo ingrediente di punta per i pasticcieri e artigiani di tutto il mondo.

Valorizzare una materia prima d'eccezione

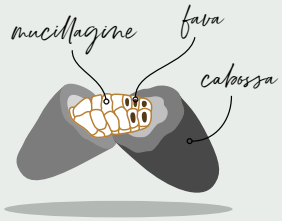
Valorizzando questa materia prima d'eccezione, Valrhona porta avanti il suo impegno per una filiera del cacao equa e sostenibile, trasformando un ulteriore elemento della cabossa e consentendo ai produttori di cacao di incrementare il reddito grazie alla vendita di questo prodotto.



RITROVATE QUESTO PRODOTTO
NELLE RICETTE A P.94 E P.107

Scaricate **il ricettario OABIKA**

La produzione di Oabika



1. La raccolta

LE CABOSSE DI **CACAO** VENGONO **RACCOLTE** E POI **APERTE**.



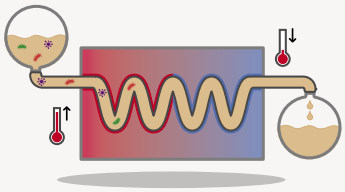
2. L'estrazione

LE **FAVE** E LA **MUCILLAGINE** VENGONO **PRESSATE** PER ESTRARRE IL SUCCO TRAMITE UN'**UNITÀ MOBILE** CHE SI SPOSTA DIRETTAMENTE NELLA PIANTAGIONE.

3. Il trasporto

IL SUCCO RECUPERATO VIENE MESSO IN DEI **SECCHI** CHE VENGONO POI **TRASPORTATI** RAPIDAMENTE IN **MOTO-TAXI** FINO ALLO STABILIMENTO.





4. La pastorizzazione

IL SUCCO È **PASTORIZZATO**.

5. La concentrazione



IL **SAPORE** DEL PRODOTTO È PRESERVATO CON UNA CONCENTRAZIONE DELICATA FINO A 72° BRIX. L'ACQUA EVAPORA. GLI **AROMI VOLATILI E FLOREALI** VENGONO RECUPERATI E REINIETTATI NEL **CONCENTRATO FINALE**.

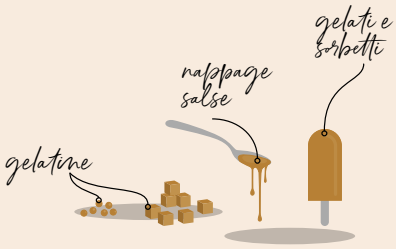
6. Il prodotto

IL SUCCO DI CACAO CONCENTRATO OABIKA È **CONFEZIONATO IN BAG-IN-BOX*** DA 5 KG.



CODICE: 34200
TMC: 12 MESI

**SACCHETTO METALLIZZATO CON APPOSITO TAPPO, COLLOCATO ALL'INTERNO DI UNA SCATOLA*



7. Le applicazioni

UN PRODOTTO CHE CONSENTE DI CREARE **NUMEROSE PREPARAZIONI** *(GELATINE, SALSE, GANACHE, GELATI, SORBETTI, MOUSSE, NAPPAGE, GLASSE, CREME, BEVANDE).*

Coperture vegetali

Realizzate facilmente creazioni vegetali deliziose e uniche!



28074
Blocco 3 × 1 kg

AMATIKA 46%

Puro Madagascar

CACAO, CEREALI E
MANDORLE TOSTATE

CON COSA ABBINARLO?

FIORE D'ARANCIO | GRAND MARNIER | GELSOMINO | PASTA DI MANDORLE | BANANA | SCORZA DI LIMONE | PESCA



43096
Sacchetto 3 kg

AMATIKA BLANCHE 35%

FRUTTA SECCA E MANDORLE

CON COSA ABBINARLO?

CILIEGIA | RABARBARO | ANICE | TÈ HOJICHA | VIOLA | ROSMARINO | TARTUFO NERO



RITROVATE QUESTI PRODOTTI
NELLE RICETTE A P.100

Provatela!

Anche la nostra **gamma Inspiration** (pagina 27) è **al 100% vegetale** e vi consentirà di apportare colore e sapore di frutta in modo naturale.

NOME	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI E GANACHE	GELATI E SORBETTI
AMATIKA	●	●	●	●	●	●
AMATIKA BLANCHE	●	●	●	●	●	●

Xocoline

Il piacere del cioccolato con edulcorante!

Una gamma di cioccolatini con edulcorante (maltitolo) che soddisfa le esigenze di diete senza zuccheri, a basso indice glicemico, chetogeniche e per diabetici!



5904
Blocco 3×1 kg

XOCOLINE 65%

NOTE AMARE, DI SPEZIE DOLCI
E UN PIZZICO DI ACIDITÀ

CON COSA ABBINARLO?

MANDORLA · CAFFÈ · ARANCIA





6972
Blocco 3×1 kg

XOCOLINE LACTÉE 65%

CON NOTE DI LATTE, CACAO
E UNA PUNTA DI AMAREZZA

CON COSA ABBINARLO?

SPEZIE · ANICE · NOCCIOLE · VANIGLIA



CHRISTOPHE DEVAUX

Responsabile progetto R&S Valrhona

“Xocoline Lactée è semplicemente uno dei migliori cioccolati al latte con edulcorante sul mercato, sempre senza compromessi sul gusto e sulla tecnicità; un puro cioccolato Valrhona.”

NOME	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI E GANACHE	GELATI E SORBETTI
XOCOLINE	●	●	●	●	●	●
XOCOLINE LACTÉE	●	●	●	●	●	●

OQO 73%

Ritorno allo stato grezzo!

Valrhona infrange i codici del settore del cioccolato con OQO,
la prima copertura fondente con texture prodotta con fave di cacao intere.



40981
Blocco 3 × 1 kg
Puro Madagascar*

RITROVATE QUESTO PRODOTTO
NELLE RICETTE A P.150

Originale:
Grezzo, radicale, virtuoso, trasparente, diretto, Oqo sostiene valori contemporanei. È come se il cioccolato venisse inventato oggi.

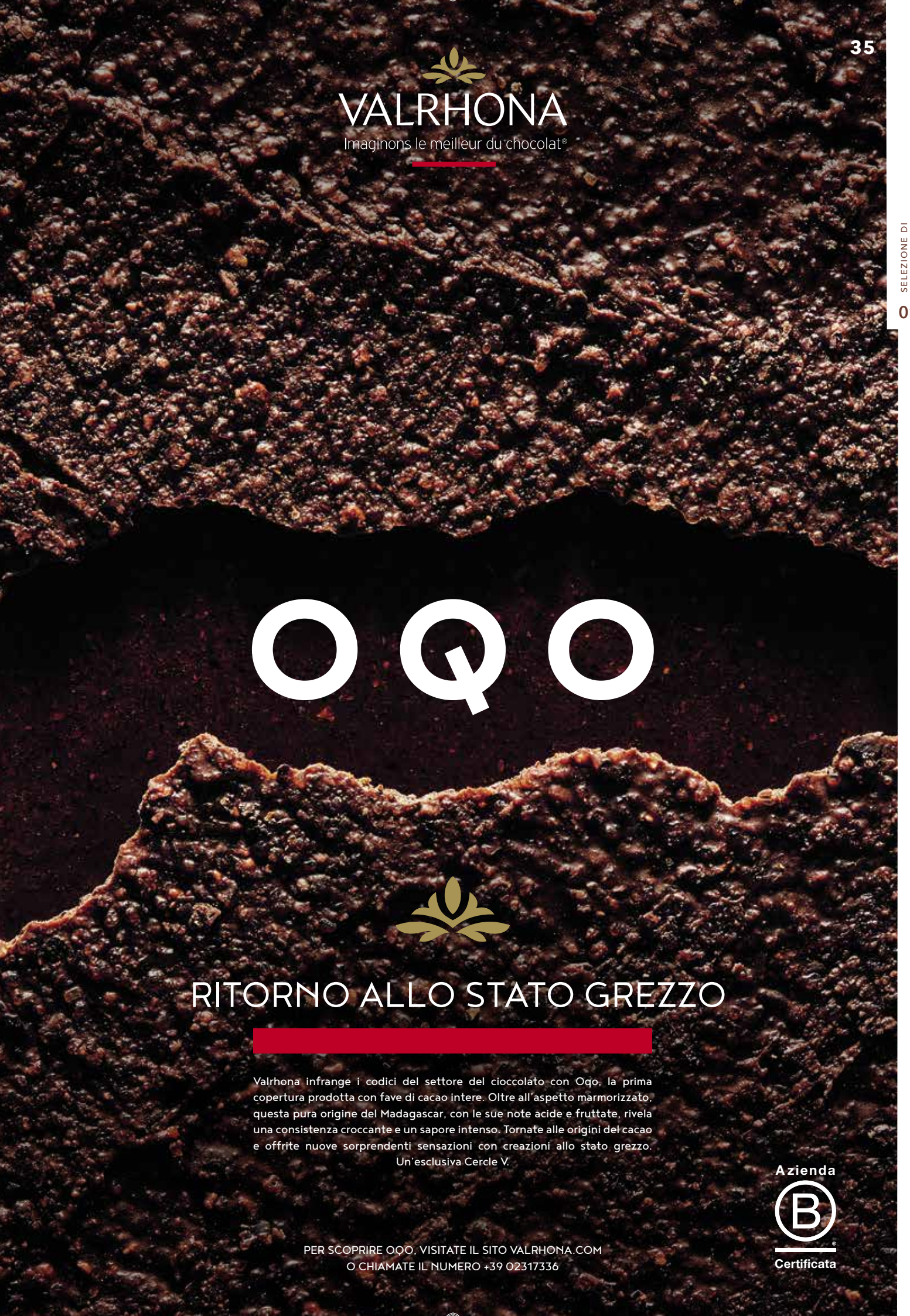
Intero:
Solo tre ingredienti: fave intere Pura Origine Madagascar, zucchero di barbabietola non raffinato e burro di cacao. Semplice, puro, senza eccessi.



Poco macinato, non concato:
La produzione di Oqo senza concaggio e con una macinatura grossolana riporta alle origini del cacao e alla sua espressione più elementare. Oqo ha una consistenza sorprendentemente croccante, grazie ai suoi pezzi sottili di guscio, di grué e ai suoi granelli di zucchero.

NOME	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI E GANACHE	GELATI E SORBETTI
OQO	●	●	●	–	–	●

*Fave di cacao pura origine


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®
OQO
RITORNO ALLO STATO GREZZO
Valrhona infrange i codici del settore del cioccolato con Oqo, la prima copertura prodotta con fave di cacao intere. Oltre all'aspetto marmorizzato, questa pura origine del Madagascar, con le sue note acide e fruttate, rivela una consistenza croccante e un sapore intenso. Tornate alle origini del cacao e offrite nuove sorprendenti sensazioni con creazioni allo stato grezzo. Un'esclusiva Cercle V.
PER SCOPRIRE OQO, VISITATE IL SITO VALRHONA.COM
O CHIAMATE IL NUMERO +39 02317336
Azienda
B
Certificata

Gianduja e "Façon Gianduja"

Valrhona come li produce?

GIANDUJA

TORREFAZIONE

Temperature specifiche per nocciole e fave



NOCCIOLE INTERE TOSTATE



FAVE DI CACAO TOSTATE

+

ZUCCHERO
BURRO DI CACAO
LATTE (latte in polvere)
VANIGLIA (estratto naturale)

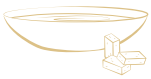
FAÇON GIANDUJA

TORREFAZIONE



NOCCIOLE INTERE TOSTATE

COTTURA

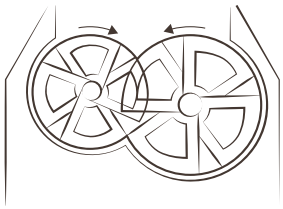


CARAMELLO

+

ZUCCHERO
BURRO DI CACAO

MACINATURA + OMOGENEIZZAZIONE



< 18 MICRON

BLOCCO



6993

NOCCIOLA LATTE
35%



2264

NOCCIOLA FONDENTE
34%

SECCHIO



2266

NOCCIOLA CHIARO
39%

Un gusto intenso di frutta secca perché non contiene cacao ma solo burro di cacao

Grué di cacao di origine e altri prodotti a base di cacao

Scaglie di fave di cacao di origine, tostate grezze e croccanti!

Realizzate il vostro cioccolato a partire dai grué dei cacao più pregiati e unici, che esprimono un terroir: **Haiti, Venezuela, Perù, Brasile, Ghana, Madagascar.**

CONFEZIONAMENTO PICCOLO — **SACCHETTO 1 KG**

3285
GRUÉ GHANA
SPEZIE DOLCI, FRUTTA SECCA TOSTATA

100% fave di cacao
Mat. Gr. 54%





CONFEZIONAMENTO GRANDE — **CARTONE 11 KG**

27632
GRUÉ HAITI
CACAO, ACIDITÀ

27631
GRUÉ VENEZUELA
TOSTATO, CORPOSO, CON NOTE DI SPEZIE CALDE

27639
GRUÉ PERÙ BIO
ACIDITÀ, AMAREZZA, AGRUMI

27634
GRUÉ BRASILE
TOSTATO, AMAREZZA, ASTRINGENZA, FRUTTA SECCA

27583
GRUÉ GHANA
SPEZIE DOLCI, FRUTTA SECCA TOSTATA

27633
GRUÉ MADAGASCAR
ACIDITÀ, FRUTTATO

Altri prodotti indispensabili del cacao!



159
CACAO IN POLVERE
Mat. Gr. 21%
Scatola 3 sacchi da 1 kg



160
BURRO DI CACAO
Secchio 3 kg



28047
BURRO DI CACAO IN PASTIGLIE
Cartone 10 kg

Le Cuvées du Sourceur

Un gusto singolare e un'origine inedita. Un impegno concreto. Una gamma disponibile esclusivamente per Cercle V.

Osate proporre l'eccellenza con le coperture Pura Origine* uniche,
con cacao rari coltivati nel cuore di piccole piantagioni.
Abbiamo scoperto e dato forma a queste pepite dai gusti unici e inaspettati,
nate dall'incontro di uomini e donne, da cacao selezionati dai nostri esperti,
per terroir nuovi e promettenti: Giamaica, Vanuatu, São Tomé…

**Con le Cuvées du Sourceur, accompagnate i vostri clienti
in un viaggio nel cuore di un cioccolato dal gusto eccezionale.**



Disponibile in blocco da 1 kg o in sacco
da 3 kg a seconda delle referenze

Un gusto singolare e un'origine inedita

I nostri esperti di sourcing girano
il mondo alla ricerca di cacao dai
profili aromatici unici in Paesi inediti
per proporvi un cioccolato unico e raro.

Un impegno concreto nella piantagione

Un impegno concreto,
che riflette i nostri **3 pilastri Cacao**,
per ogni Cuvée:

- **Il miglioramento** delle condizioni di vita e di lavoro delle comunità locali.
- **La tutela** dell'ambiente.
- **La conservazione** dei terroir e dei sapori.



Scoprite **le Cuvées del momento, le loro specificità e la loro storia** su valrhona.com

*Fave di cacao pura origine



02—
TAVOLETTE

Un capitolo per ispirarvi e creare
la vostra gamma di tavolette.

P.44



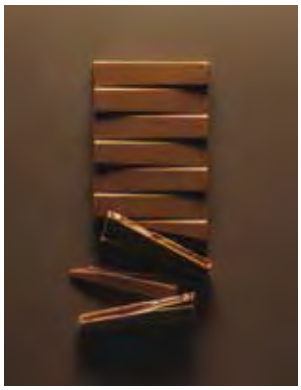
LE TAVOLETTE DA DEGUSTAZIONE

P.48



LE TAVOLETTE GOLOSE

P.68



LE TAVOLETTE RIPIENE

I nostri consigli di vendita

Quale offerta di tavolette proporre?

Scegliete tra l'ampia gamma di gusti Valrhona!
Selezionate cioccolati con profili aromatici e origini diverse.
Ricordatevi di inserire anche coperture con edulcorante, dalla composizione vegetale o provenienti da agricoltura biologica! Siate creativi nelle vostre ricette e trasparenti riguardo al vostro approvvigionamento!

CONSIGLIO N°1

Proporre almeno **12 referenze!**

1 CON LE TAVOLETTE DA DEGUSTAZIONE

La gamma che permette di comunicare e valorizzare i territori di origine del cacao e le persone. Stampate la mappa delle origini e la guida al gusto per parlarne!

- **4-5** tavolette di cioccolato fondente
- **2-3** tavolette di cioccolato al latte
- **1** tavoletta di cioccolato bianco
- **1** tavoletta Blond Dulcey
- **1** tavoletta senza zucchero*
- **1** tavoletta vegetale
- 1 tavoletta certificata bio
- 1 tavoletta Oqo

2 CON LE TAVOLETTE GOLOSE

Tanta golosità e infinite possibilità creative!

- 2-3 ricette

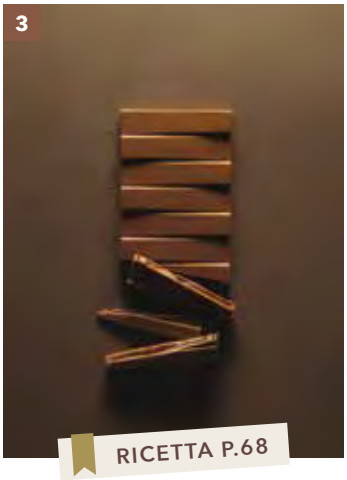
3 CON LE TAVOLETTE RIPIENE

Una gamma sempre più di tendenza tra praline e tavolette!

- 2-3 ricette



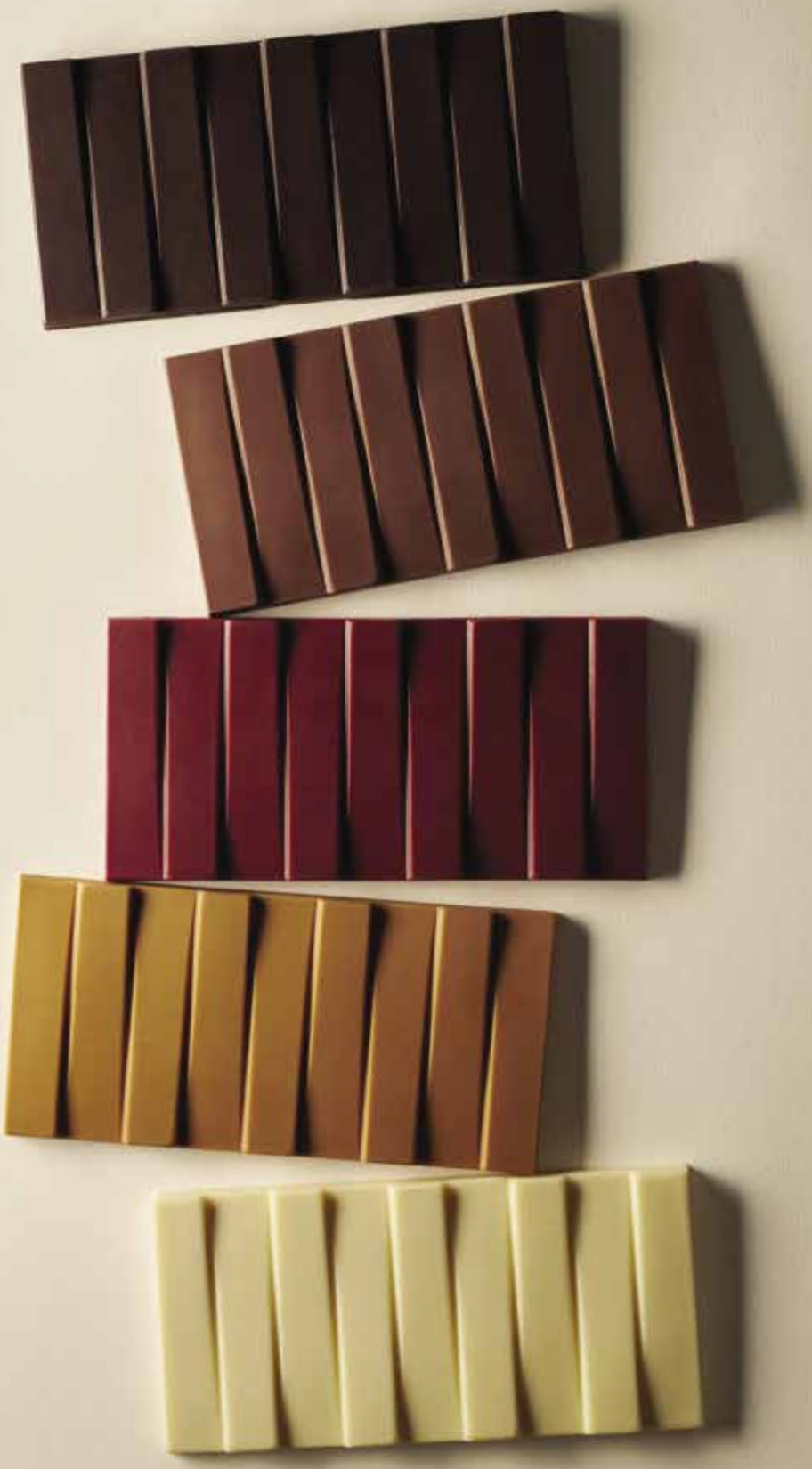




*Senza zucchero = con edulcorante



Le tavolette degustazione



Quali cioccolati scegliere per le mie tavolette degustazione?

COPERTURE	FONDENTI	AL LATTE	BIANCHE E DI COLORE BIONDO
CUVÉES DU SOURCEUR	Per saperne di più su questi cioccolati d'eccezione, scoprite la gamma a pagina 38		-
DOPPIA FERMENTAZIONE	**ITAKUJA 55%** - Brasile	**KIDAVOA 50%** - Madagascar	-
PURA ORIGINE*	**TULAKALUM 75%** - Belize **MILLOT 74%** - Madagascar **OQO 73%** - Madagascar **ARAGUANI 72%** - Venezuela **ANDOA NOIRE 70%** - Perù **NYANGBO 68%** - Ghana **ALPACO 66%** - Ecuador **KALINGO 65%** - Grenada **MANJARI 64%** - Madagascar **TAÏNORI 64%** - Rep. Dominicana **ILLANKA 63%** - Perù **MACAÉ 62%** - Brasile	**HUKAMBI 53%** - Brasile **BAHIBÉ 46%** - Rep. Dominicana **ANDOA LACTÉE 39%** - Perù **TANARIVA 33%** - Madagascar	-
ASSEMBLAGGI D'ECCEZIONE	**ABINAO 85%** **GUANAJA 70%** **CARAÏBE 66%** **EXTRA BITTER 61%** **ORIADO 60%**	**JIVARA 40%** **BITTER LACTÉ 39%**	-
CREAZIONI GOLOSE	-	**CARAMÉLIA 36%** **AZÉLIA 35%**	**BLOND DULCEY 35%** **IVOIRE 35%** **WAINA 35%** **OPALYS 33%**
CIOCCOLATI CON EDULCORANTI	**XOCOLINE 65%**	**XOCOLINE LACTÉE 41%**	-
COPERTURE VEGETALI	-	**AMATIKA 46%** - Madagascar	**AMATIKA BLANCHE 35%**
MASSA DI CACAO	**Create il vostro cioccolato di origine con la percentuale che preferite!** Andate oltre e fate la differenza con la massa di cacao! (Araguani, Alpaco, Macaé, Taïnori, Manjari, massa di cacao)		

*Fave di cacao pura origine



Per le tavolette da degustazione, prediligete un discorso più tecnico: parlate delle **origini del cacao e descrivete i profili sensoriali…**
2 strumenti per aiutarvi:

• LA MAPPA DEI PRODUTTORI P. 14
• LA GUIDA DEL GUSTO P. 210

L'offerta di degustazione pronta per la vendita

Tavolette già modellate e confezionate!

4 referenze al cioccolato fondente e al latte

33629
TANARIVA LACTÉE 33%
Puro Madagascar*
GOLOSO E CARAMELLATO

33620
MANJARI 64%
Puro Madagascar*
FRUTTATO E ACIDULO



33628
ABINAO 85%
AMARO, CON AROMI DI BOSCO

33602
CARAÏBE 66%
SPEZIE DOLCI, NOTE TOSTATE

TAVOLETTE CONSEGNATE CONFEZIONATE
Con cellophane neutro
SCATOLA DA 20 PEZZI
PESO UNITARIO 100 G

Differenziatevi con graziose confezioni artigianali ed etichette colorate!



SCOPRITE I NOSTRI PACKAGING ED ETICHETTE A PAG. 79

Personalizzate le vostre tavolette a vostra immagine! Chiedete al vostro rappresentante commerciale!

*Fave di cacao pura origine



Le tavolette golose



Come preparare le tavolette golose?

In termini di creazione, la tendenza delle tavolette golose ruota attorno **ad abbinamenti audaci e sorprendenti, con ingredienti locali, di stagione e dalle consistenze varie.**

3 tecniche, 3 tipologie di ricette per soddisfare la crescente domanda dei vostri clienti!



1 Inserimento nello stampo

Crispy, zucchero frizzante, frutta secca, grué…



2 Disposizione sul cioccolato

Frutta candita, perle croccanti, frutta cantonese…



3 Integrazione nel cioccolato

Crispy, zucchero frizzante, frutta secca, grué…

Consigli

Soffermatevi regolarmente su un ingrediente e valorizzate le sue proprietà salutari o, ad esempio, l'originalità di un abbinamento.

Lasciatevi ispirare dai nostri ingredienti selezionati per le vostre tavolette nelle pagine seguenti!



1

Ingredienti da cospargere nello stampo e nella massa



FRUTTA SECCA GREZZA PARIANI

Frutta secca **intera o tritata**





Il meglio della frutta secca italiana ideale per le vostre tavolette!

FRUTTA SECCA CANTONESE SOSA

Frutta secca **intera o tritata**





Ideali per aggiungere texture e golosità!

FRUTTA SECCA CARAMELLATA SOSA

Frutta secca **intera**



Tradizionalmente caramellata con zucchero e miele



SOSA CRISPIES

Pepite di frutta liofilizzata croccanti





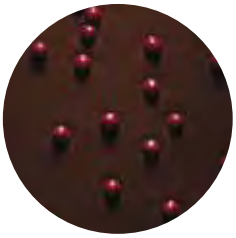
Ideale per aggiungere un tocco di follia naturalmente fruttata!

VALRHONA GRUÉ DI CACAO



L'espressione del cacao grezzo e del suo terroir!

VALRHONA PERLE



Ripiene o croccanti, sono irresistibili!

SOSA PETA CRISPIES

Zuccheri frizzanti neutri

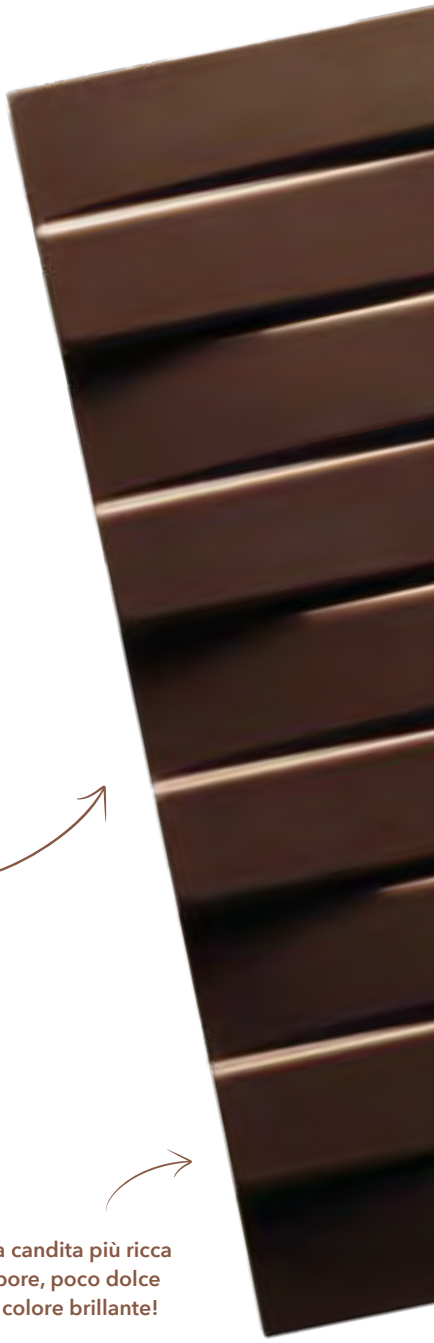


Un tocco di originalità e gusto, con una texture frizzante inaspettata!



2

Disposizione sul cioccolato



FRUTTA SECCA GREZZA **PARIANI**

Frutta secca **intera o tritata**



Il meglio della frutta secca italiana selezionata e controllata secondo i più alti standard!

FRUTTA SECCA CANTONESE **SOSA**

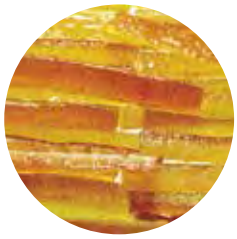
Frutta secca **intera o tritata**





Ideale per aggiungere texture e golosità!

FRUTTA CANDITA **SOSA**







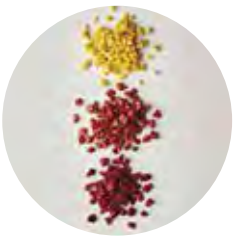
Frutta candita più ricca di sapore, poco dolce e dal colore brillante!



SOSA | CRISPIES WETPROOF

Pepite di frutta liofilizzata ricoperte di cacao

Ideali per aggiungere un tocco di follia naturalmente fruttata!





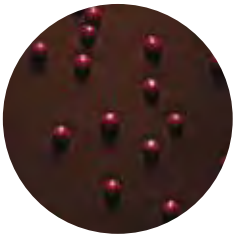
VALRHONA | GRUÉ DI CACAO

L'espressione del cacao grezzo e del suo terroir!



VALRHONA | PERLE

Ripiene o croccanti, sono irresistibili!



SOSA | PETA CRISPIES

Zuccheri frizzanti

Un tocco di originalità e gusto, con una texture frizzante inaspettata!





TAVOLETTA *Opalys lampone pistacchio*

CALCOLATA PER 24 TAVOLETTE (STAMPO PIANO 10849)

360 g	Pistacchi di Sicilia pelati
360 g	Perle croccanti Inspiration Lampone
192 g	Lampone crispy wetproof
QB	OPALYS 33%
912 g	Peso totale

MONTAGGIO E FINITURA

Cospargere 15 g di pistacchi, 15 g di perle Inspiration e 8 g di lampone crispy, quindi guarnire gli stampi con Opalys precristallizzato.
Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 17°C e 60% di umidità.
Sformare le tavolette.

Rimane sempre croccante

VALRHONA



Un rivestimento generoso e un cuore di cereali soffiati leggermente tostati.



4719
PERLE CROCCANTI CIOCCOLATO FONDENTE



8425
PERLE CROCCANTI CARAMÉLIA



10840
PERLE CROCCANTI BLOND DULCEY



10843
PERLE CROCCANTI OPALYS



26689
PERLE CROCCANTI INSPIRATION LAMPONE

LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

PARIANI



40464
PISTACCHI DI SICILIA PELATI
1 kg



40468
PISTACCHI DI SICILIA SGUSCIATI
1 kg



40460 / 40473
NOCCIOLE DEL PIEMONTE IGP TOSTATE
1 kg / 5 kg



40476
NOCCIOLE DEL PIEMONTE IGP SGUSCIATE
5 kg



43537 / 42691
MANDORLA DI SICILIA "TUONO"
1 kg / 5 kg

Adattate questa ricetta secondo i vostri gusti grazie alla nostra gamma di frutta secca intera



TAVOLETTA *Muesli*

CALCOLATA PER 24 TAVOLETTE (STAMPO PIANO 10849)

96 g	Bacche di goji
96 g	Uva bianca secca
96 g	Mirtillo rosso secco
720 g	Muesli croccante
1 200 g	**OPALYS 33%**
2 208 g	Peso totale

MONTAGGIO E FINITURA

Modellaggio: Distribuire 4 g di bacche di goji, 4 g di uvetta, 4 g di mirtilli rossi per tavoletta.
Cospargere 30 g di muesli.
Ricoprire i cereali e le bacche con 50 g di cioccolato temperato.
Picchiettare leggermente per permettere al cioccolato di penetrare tra tutti gli ingredienti e solidificare l'insieme.
Lasciar cristallizzare in frigorifero per alcuni minuti, poi lasciar riposare a 17°C fino a quando la sformatura non avverrà da sola.

LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

VALRHONA



44155
OPALYS 33%

La particolarità di Opalys risiede nel dosaggio equilibrato tra il burro di cacao, lo zucchero e il latte. Ottenere al contempo questo colore bianco e questa finezza richiede un lavoro estremamente delicato.



ROMAIN GRZELCZYK
Maestro cioccolatiere formatore

« Il cioccolato che infrange tutti i preconcetti sul cioccolato bianco: poco zuccherato, al gusto di latte e vaniglia, di un bianco immacolato. »




Tavoletta cookie
pagina 59
Tavoletta caramello
e arachidi pagina 60

TAVOLETTA *Cookie*

CALCOLATA PER 24 TAVOLETTE

Streusel Éclat d'or

110 g	Nocciole del Piemonte IGP tostate
140 g	Burro disidratato 84%
140 g	Zucchero di canna
55 g	Farina 0
110 g	**Éclat d'or**
1 g	Sale
2 g	Baccello di vaniglia BIO del Madagascar
558 g	Peso totale

Frantumare grossolanamente le nocciole.
Tagliare il burro freddo a cubetti e poi, con lo sbattitore munito di frusta piatta, mescolare con lo zucchero di canna e la farina fino a ottenere una pasta.
Aggiungere le nocciole tritate, l'Éclat d'or, il sale e la vaniglia raschiata.
Mescolare brevemente facendo attenzione a non sminuzzare troppo.
Stendere tra due fogli, quindi conservare in frigorifero o nel congelatore fino alla cottura. Cuocere in forno ventilato a 150°C con valvola aperta per ottenere un colore ambrato.

Sablé ricomposto Azélia

550 g	Streusel Éclat d'or
170 g	**AZÉLIA 35%**
720 g	Peso totale

Una volta che lo streusel è cotto e raffreddato, pesarlo e macinarlo leggermente.
Mescolare con la copertura Azélia temperata e mettere da parte.

MONTAGGIO E FINITURA

QB Perle croccanti cioccolato fondente
QB Nocciole tritate

Cospargere il fondo di ogni stampo con 10 g di perle croccanti fondenti e 10 g di nocciole tritate.
Stendere sulle perle e sulle nocciole 30 g di sablé ricomposto temperato.
Premere con un foglio chitarra per lisciare.
Completare con 40 g di copertura precristallizzata sul sablé.
Picchiettare leggermente per permettere alla copertura di penetrare tra tutti gli ingredienti e solidificare l'insieme.
Lasciar cristallizzare in frigorifero per alcuni minuti, poi lasciar riposare a 17°C fino a quando la sformatura non avverrà da sola.

LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



11603
AZÉLIA 35%

VALRHONA

Consigli

È possibile sostituire Azélia 35% con Caramélia 36% senza modificare le dosi.

Per una tavoletta "ultra cioccolatosa", sostituire lo streusel Éclat d'or con uno streusel di cacao e Guanaja 70%, e con grué di cacao al posto delle perle croccanti.

Azélia è un po' come una crema spalmabile da mordere! Una vera delizia!

TAVOLETTA *Caramello e arachidi*

CALCOLATA PER 24 TAVOLETTE

Caramello vaniglia al burro salato

260 g	Zucchero semolato	Caramellare lo zucchero con il baccello di vaniglia raschiato e stemperare con il burro.
4 g	Baccello di vaniglia bio del Madagascar	Versare su un foglio in silicone per raffreddarlo.
35 g	Burro salato	Mixare fino ad ottenere una polvere non troppo fine per mantenere la consistenza croccante.
299 g	Peso totale	Conservare al riparo dall'umidità.

MONTAGGIO E FINITURA

270 g	Caramello vaniglia al burro salato
430 g	Arachidi cantonesi
1 700 g	**JIVARA 40%**
5 g	Fior di sale

Preparare il caramello vaniglia al burro salato in polvere.
Tritare le arachidi per ottenere delle scaglie.
Modellaggio: Mescolare la copertura temperata con il caramello vaniglia, le arachidi e il fior di sale.
Guarnire ciascuna tavoletta con circa 100 g e picchiettare.
Lasciar cristallizzare in frigorifero per alcuni minuti, poi lasciar riposare a 17°C fino a quando la sformatura non avverrà da sola.

Consigli

È possibile sostituire Jivara 40% con Tanariva 33%

…e per un'altra deliziosa combinazione, provate a sostituire le arachidi con le noci pecan cantonesi!

SCOPRITE
LE NOSTRE ETICHETTE
PER CONFEZIONI ED ESPOSITORI
PAGINA 79







TAVOLETTA *Dulcey albicocca*

CALCOLATA PER 24 TAVOLETTE (STAMPO PIANO 10849)

250 g	Albicocca morbida
192 g	Nocciole del Piemonte IGP tostate
750 g	**BLOND DULCEY 35%**
1 192 g	Peso totale

MONTAGGIO E FINITURA

Cospargere 10 g di cubetti morbidi di albicocca e 8 g di nocciole tritate, quindi guarnire la tavoletta con il Blond Dulcey precedentemente temperato.
Lasciar cristallizzare per 24 ore a 17°C e 60% di umidità.
Rimuovere dallo stampo.

LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

VALRHONA



31870
BLOND DULCEY 35%

Dulcey, con la sua dolcezza biscottata leggermente salata e il suo gusto di latte caramellato, ha il dono di riportarci all'infanzia…





TAVOLETTA *Peta*

CALCOLATA PER 24 TAVOLETTE (STAMPO PIANO 10849)

240 g Peta crispy
QB **EXTRA BITTER 61%**

MONTAGGIO E FINITURA

Cospargere 10 g di peta crispy per tavoletta quindi guarnire con copertura precristallizzata a livello.
Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 17°C e 60% di umidità.
Sformare le tavolette.

SOSA



48641
PETA CRISPY NEUTRO
400 g



49572
PETA CRISPY CIOCCOLATO
400 g



48673
PETA CRISPY CIOCCOLATO 51%
400 g



41507
PETA CRISPY CIOCCOLATO BIANCO
400 g



41503
PETA CRISPY CIOCCOLATO FONDENTE-BRONZO
400 g

SOSA



41230
PETA CRISPY FRAGOLA
400 g



41231
PETA CRISPY LAMPONE
400 g



41229
PETA CRISPY LIME
400 g



Granelli frizzanti





TAVOLETTA *Crispy passione*

CALCOLATA PER 24 TAVOLETTE (STAMPO PIANO 10849)

240 g	Crispy wetproof passione
QB	BITTER LACTÉE 39%
240 g	Peso totale

MONTAGGIO E FINITURA

Cospargere 10 g di Crispy Passione in ogni stampo per tavolette quindi guarnire con copertura precristallizzata a livello. Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 17°C e 60% di umidità.
Sformare le tavolette.

SOSA



48666 - 43297
CRISPY FRAISE WETPROOF
400 g - 2,5 Kg



48664 - 43298
LAMPONE CRISPY WETPROOF
400 g - 2,3 kg



40369
CRISPY MANGO WETPROOF
400 g



48677 - 43299
CRISPY PASSIONE WETPROOF
400 g - 2,5 kg



40390
CRISPY YOCRISPY YOGURT WETPROOF
400 g



TAVOLETTA *da spezzare*
Caramélia

Nocciole Sablé Dolci/Salate

175 g	**Nocciole del Piemonte IGP tostate**	Tostare le nocciole a 150°C.
85 g	Zucchero semolato	Cuocere lo zucchero e l'acqua a 115°C.
35 g	Acqua	Aggiungere le nocciole e il fior di sale allo zucchero cotto.
6 g	Fior di sale	Lavorare il tutto con le mani e lasciar raffreddare su una teglia.
301 g	Peso totale	

MONTAGGIO E FINITURA

1 051 g CARAMÉLIA 36%

Temperare la copertura Caramélia quindi aggiungere le nocciole sablé.
Versare in una cornice di 18 cm × 18 cm.
Lasciar cristallizzare a 17°C e 60% di umidità
Una volta che le cornici di copertura saranno cristallizzate, frantumarle utilizzando un martello con la testa in plastica.

LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



40460 - 40473
NOCCIOLE DEL PIEMONTE IGP TOSTATE
1 kg / 5 kg

PARIANI

VALRHONA

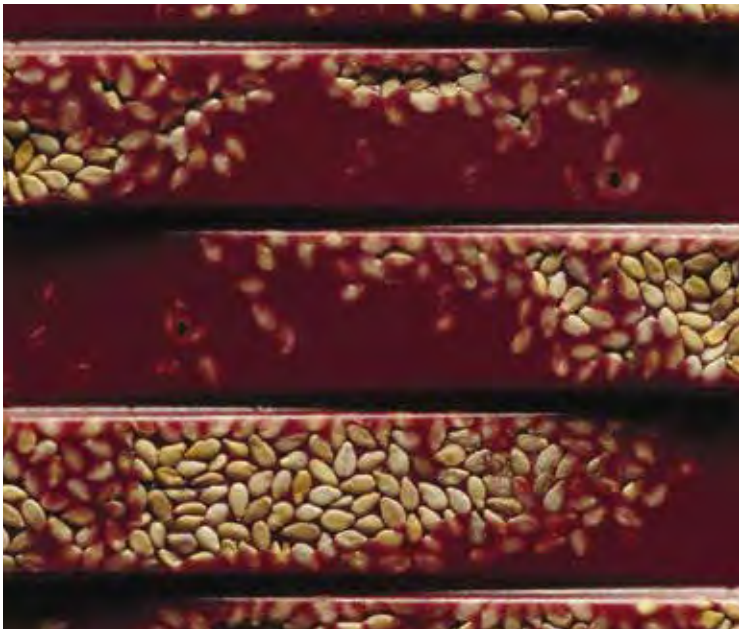


7098
CARAMÉLIA 36%

Con Caramélia, Valrhona traspone la golosità del caramello nel cuore di un grande cioccolato. Morbido, goloso, generoso, Caramélia sorprende con il suo potente gusto di caramello e burro salato.

Una golosità che crea dipendenza!





TAVOLETTA *Sesamo e fragole*

CALCOLATA PER 24 TAVOLETTE (STAMPO PIANO 10849)

240 g	Sesamo
QB	**INSPIRATION FRAGOLA**
840 g	**Perle croccanti Opalys**
1 080 g	Peso totale

MONTAGGIO E FINITURA

Modellaggio: Distribuire 10 g di sesamo per tavoletta.
Ricoprire il tutto con 70 g di copertura di frutta Inspiration precristallizzata alla fragola.
Disporre 35 g di perle croccanti Opalys. Picchiettare leggermente per permettere alla copertura di penetrare tra tutti gli ingredienti e solidificare l'insieme.
Lasciar cristallizzare in frigorifero per alcuni minuti, poi lasciar riposare a 17°C fino a quando la sformatura non avverrà da sola.

LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



1123231
INSPIRATION FRAGOLA

VALRHONA

Per un effetto sorprendente, valutate l'abbinamento di questa ricetta con le altre coperture di frutta della Linea Inspiration (pag. 27)!

TAVOLETTA *al caffè*

1 000 g CARAÏBE 66%
50 g Pasta di chicchi di caffè bio
1 050 g Peso totale

MONTAGGIO E FINITURA

Sciogliere la copertura e aggiungere la pasta di chicchi di caffè.
Temperare la massa, quindi modellarla.
Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 17°C e 60% di umidità.

NOROHY



41822
PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ BIO
500 g



TAVOLETTA *alla vaniglia*

1 000 g OPALYS 33%
QB Vaniglia

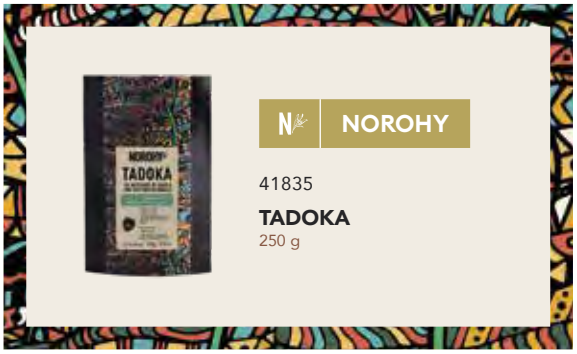
MONTAGGIO E FINITURA

Sciogliere la copertura e aggiungere il prodotto aromatizzante alla vaniglia.
Temperare la massa, quindi modellarla.
Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 17°C e 60% di umidità.





VANIGLIA BIO DEL MADAGASCAR IN POLVERE	TADOKA
8 g	2 dosi



NOROHY

41835
TADOKA
250 g

Le tavolette ripiene



Quali ricette di ripieni utilizzare per le mie tavolette ripiene?

In termini di creazione, la tendenza ruota attorno a **combinazioni audaci e sorprendenti, con ingredienti locali e di stagione e consistenze varie! Un parco giochi per la vostra creatività!**

GANACHE CIOCCOLATO



RICETTE P.105

PRALINATI



RICETTE P.106

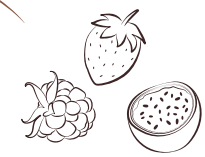


GANACHE VANIGLIA



RICETTE P.106

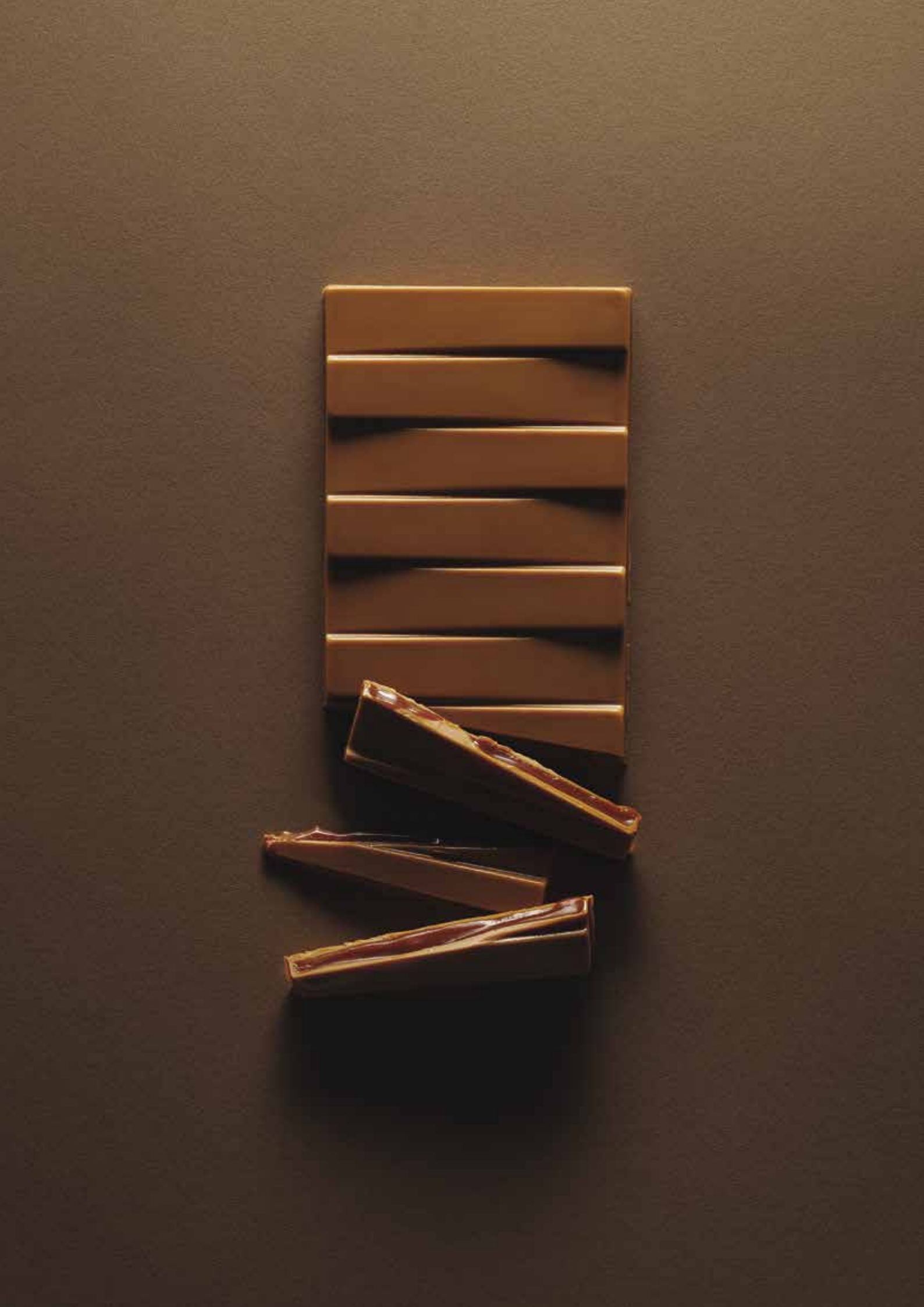
GANACHE ALLA FRUTTA



RICETTE P.107

Consigli

Considerate l'idea di condividere le ricette tra praline modellate e tavolette ripiene!



TAVOLETTA *Caramello al burro salato*

CALCOLATA PER 24 TAVOLETTE (STAMPO PIANO 10849)

Tavoletta

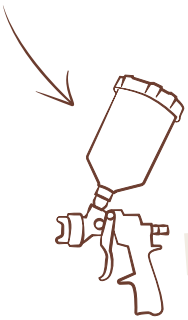
240 g	Panna UHT 35%
120 g	Glucosio DE35/40
60 g	Zucchero invertito
220 g	Zucchero semolato
240 g	**CARAMÉLIA 36%**
60 g	**Burro di cacao**
120 g	Burro salato
1 060 g	Peso totale

MONTAGGIO E FINITURA

Preparazione: Far bollire la panna con il glucosio e lo zucchero invertito.
Realizzare un caramello a secco con lo zucchero semolato e decuocere con la panna calda.
Versare lentamente il composto bollente sulla copertura al latte e sul burro di cacao precedentemente sciolto.
Realizzare un'emulsione per ottenere una consistenza liscia ed elastica.
Non appena la ganache raggiunge una temperatura di 35/40°C, aggiungere il burro salato a cubetti e mixare il tutto. Versare il tutto negli stampi per tavolette, facendo attenzione che la temperatura non superi i 30°C.
Lasciar cristallizzare per 12 ore a 17°C e 60% di umidità.

Chiusura delle tavolette: Una volta che il caramello sarà cristallizzato, esistono diverse possibilità per sigillare le tavolette.
1 - Chiudere una prima volta le tavolette con della copertura temperata, lisciando con un triangolo.
Lasciar cristallizzare leggermente.
Successivamente, utilizzando una tasca, all'estremità dello stampo disporre una piccola quantità di copertura temperata, posizionare subito un foglio chitarra, tenere insieme il tutto pizzicandolo con lo stampo.
Prendere un triangolo e lisciare una seconda volta tirando la copertura, attraverso il foglio chitarra ed esercitando pressione.
Lasciar cristallizzare prima di rimuovere il foglio chitarra.

2 - Utilizzando una pistola per cioccolato munita di spray temperato fondente, al latte o bianco, realizzare un leggero velo sulla superficie delle tavolette.
Lasciar cristallizzare, quindi sigillare con la copertura al latte.
Lasciar cristallizzare.



RITROVATE LA RICETTA A P.161

VALRHONA



7098
CARAMÉLIA 36%

L'ultra golosità del latte al gusto di caramello salato!



TAVOLETTA *Calanjari*

CALCOLATA PER 24 TAVOLETTE (STAMPO PIANO 10849)

Ganache morbida Manjari/Calamondino

110 g	Acqua
208 g	Calamondino in purea 100%
213 g	Glucosio DE60
61,2 g	Sciroppo a 30°
502 g	**MANJARI 64%**
105 g	**Burro liquido chiarificato**

Scaldare l'acqua, la purea di calamondino, il glucosio e lo sciroppo a 30°C.
Versare a poco a poco il composto caldo sul cioccolato precedentemente sciolto a 40°C. Mescolare "in tondo" al centro della preparazione con una spatola per creare un nucleo elastico e lucido.
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Questa texture deve essere conservata fino alla fine della preparazione.
Aggiungere il burro e mixare tutto.

MONTAGGIO E FINITURA

Con la copertura fondente Manjari precristallizzata, modellare le tavolette.
Capovolgere e lasciar sgocciolare la copertura per qualche istante, livellare, quindi lasciar cristallizzare.
Rifinire.
Prima che il cioccolato sia completamente cristallizzato, è possibile modellare una seconda volta (passaggio facoltativo o in alternativa picchiettare a seconda dello spessore desiderato).
Guarnire con 40 g di ganache Manjari/Calamondino per tavoletta.
Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 17°C e 60% di umidità.
Chiudere le tavolette con della copertura temperata, lisciando con un triangolo.
Lasciar cristallizzare per 24 ore a 17°C.
Sformare le tavolette.

ADAMANCE



43759
CALAMONDINO IN PUREA 100%

VALRHONA



4655
MANJARI 64%

Manjari è la firma acida del Madagascar, riconoscibile tra tutte



TAVOLETTA *gelatina di frutta Yuzu*

Gelatina di frutta Yuzu

19,2 g	Pectina gialla
60 g	Zucchero semolato
600 g	**Yuzu Citrus Junos in purea 100%**
445 g	Zucchero semolato
60 g	Glucosio DE35/40
15,6 g	Soluzione acido citrico (50/50)

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 72°brix, ovvero circa 105°C.
Aggiungere la soluzione acida, mescolare e versare immediatamente.

MONTAGGIO E FINITURA

QB EXTRA BITTER 61%

Utilizzando Extra Bitter precristallizzato, modellare le tavolette.
Capovolgere e lasciar sgocciolare la copertura per qualche istante, livellare, quindi lasciar cristallizzare.
Rifinire.
Prima che il cioccolato sia completamente cristallizzato, è possibile modellare una seconda volta (passaggio facoltativo o in alternativa picchiettare a seconda dello spessore desiderato).
Guarnire 40 g di pasta di frutta allo yuzu per tavoletta.
Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 17°C e 60% di umidità.
Chiudere le tavolette con copertura temperata, lisciando con un triangolo.
Lasciar cristallizzare per 24 ore a 17°C.
Sformare le tavolette.

ADAMANCE



43005
YUZU CITRUS JUNOS



Considerate l'utilizzo di questa ricetta con gli altri agrumi della nostra gamma di puree di frutta Adamance!



Come mettere in evidenza la vostra offerta?

Valrhona vi propone un'offerta chiavi in mano per **mettere in evidenza e commercializzare le vostre tavolette!**



1 Stampi P.78

2 Etichette P.79





3 Astucci ed espositori P.79



4 Ricette P.44

1 Stampi per tavolette



10849 - 10832

PIANO

15,5 × 7,5 × 0,9 cm
1 impronta - 100 g
10,5 × 4 × 0,6 cm
8 impronte - 20 g



10848

ENKA

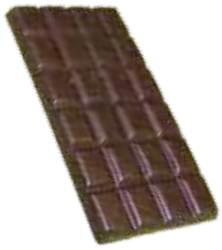
10 × 10 × 0,9 cm
1 impronta - 100 g



10850

VICEVERSA

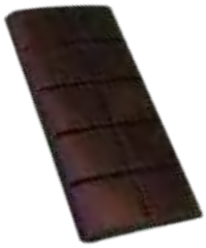
15,2 × 6,5 × 0,8 cm
1 impronta - 100 g



4911

TRADITION

17 × 7 × 1 cm
2 impronte - 100 g



7765

CIOCCOLATO

15,2 × 7,5 × 0,8 cm
2 impronte - 100 g



7766

CIOCCOLATO

11 × 3,2 × 0,5 cm
8 impronte - 20 g



47535

TAVOLETTA CUORE

15,2 × 6,5 × 0,8 cm
2 impronte - 80 g
Lotto da 10



44413

BARRETTA SAN VALENTINO

3 × 1 × 10 cm
4 impronte - 28 g
Lotto da 10



4336

DÉLICIEUSE PAVÉ

17 × 7 × 2 cm
1 impronta - 180/230 g



4337

DÉLICIEUSE VAGUE

17 × 7 × 2 cm
1 impronta - 180/230 g



14563

TAVOLETTA PIANTAGIONE

15,2 × 6,5 × 0,8 cm
2 impronte - 80 g
Lotto da 10



42462

TAVOLETTA NATALE

15,2 × 6,5 × 0,8 cm
2 impronte - 80 g
Lotto da 10



20458

FACETTE

12 × 7 × 1,5 cm
1 impronta - 80/100 g



10844

FIOCCO DI NEVE

Ø 16 cm - Altezza 1,2 cm
1 impronta - 200/250 g



10831

BAMBOO

11 × 3,2 × 0,7 cm
8 impronte - 20 g



10833

PRÉCIEUSE

10 × 10 × 0,9 cm
1 impronta - 100 g

2 Etichette autoadesive per i vostri astucci



14787

ETICHETTA "DEGUSTAZIONE"

Ø 5,5 cm - 99 × 55 cm
3 etichette per scheda



14781

ETICHETTA "RIVELAZIONE"

Ø 5,5 cm - 99 × 55 cm
3 etichette per scheda



14794

ETICHETTA "GOLOSE"

Ø 5,5 cm - 99 × 55 cm
3 etichette per scheda

Scrivete a matita gli ingredienti principali delle vostre tavolette!

3 Astucci ed espositori



13838

ASTUCCIO CON FINESTRA (KRAFT)

19 × 10 cm
lotto da 20



48470

ASTUCCIO TAVOLETTA CUORE

19 × 9,9 × 0,1 cm
lotto da 10



40522

ASTUCCIO PIANTAGIONE

9 × 9,9 × 0,1 cm
lotto da 10



13837

ESPOSITORE (KRAFT)

10,2 × 16,2 × 18,5 cm
10 tavolette - 1 pezzo

I nostri consigli di vendita

Come far scoprire la vostra offerta?

CONSIGLIO N°2

Promuovere la vostra offerta tavolette **in 3 punti**

1	2	3
OFFRIRE SPAZI SELF-SERVICE	**CLASSIFICARE LE TAVOLETTE PER GAMMA**	**GIOCARE SUL DOPPIO POSIZIONAMENTO**
Per facilitare l'accesso alla gamma di tavolette	Al fine di facilitare la ricerca del prodotto che il cliente desidera acquistare	Per incentivare gli acquisti spontanei: ad esempio vicino alla cassa, all'ingresso del negozio, ecc.

FAR APPREZZARE LE DIFFERENZE ATTRAVERSO LA DEGUSTAZIONE

I vostri clienti devono poter fare la propria scelta facilmente e orientarsi tra le diverse gamme.

Presentate le vostre tavolette per colore o secondo una specificità: ad esempio senza zucchero o biologiche. Una parete di tavolette o un grazioso scaffale saranno soluzioni molto estetiche e attraenti per i clienti.



OFFRITE AI CLIENTI UNA DEGUSTAZIONE DELLE VOSTRE TAVOLETTE

Ciò consentirà loro di scoprire i vostri prodotti e li invoglierà ad acquistarli

1 **Tavolette self-service**

2 **Tavolette di riferimento**
Da posizionare dietro il vassoio di degustazione corrispondente

3 **Area di degustazione**
Con frammenti di tavolette di cioccolato da degustare



03—

PRALINE

Un capitolo dedicato alla creatività, per realizzare praline da taglio e da stampo.

P.86



LE PRALINE DA CORNICE

P.104



LE PRALINE DA STAMPO

Tutte le nostre ricette di praline sono state bilanciate per poter essere conservate dai 55 ai 70 giorni a 16/18°C

Legenda

Frutta secca

Arachidi

Lattosio

Senza zucchero

Conservazione

I nostri consigli di vendita

Quale offerta proporre?

Per creare l'assortimento ideale, bisogna conoscere la propria clientela. Osservate i vostri clienti, le loro abitudini e reazioni alle vostre offerte, cercate di capire quali sono i loro prodotti preferiti.

CONSIGLIO N°1

- **Cercate di soddisfare tutte le esigenze** dei vostri clienti e differenziatevi proponendo ricette originali che li stupiranno.
- **Assicuratevi di avere un numero di referenze adeguato** alla vostra capacità di vendita per garantire una buona visibilità e rotazione dei vostri prodotti.

Ottimizzate **il vostro assortimento!**

- L**a vostra gamma deve essere composta da almeno 20 referenze** per soddisfare tutti i desideri della clientela.
- **Per presentare i vostri prodotti**, vi consigliamo di presentare il vostro assortimento per tipologia di ricetta e colore: le ganache, le paste di mandorle, i pralinati.

Organizzate il vostro assortimento

	40% GANACHE	40% PRALINATI	20% PASTA DI MANDORLE
FONDENTE			
AL LATTE			
BIANCO			

Suggerimento!



= 100 g

Ricordatevi che 15 praline pesano circa 100 g, un buon modo per risparmiare tempo nella pesatura dei cioccolati!

CONSIGLIO N°2

Animate

il vostro assortimento

Creare animazione in negozio aiuta a suscitare la curiosità dei vostri clienti e il desiderio di venire a scoprire le vostre nuove creazioni durante tutto l'anno.

Approfittate dei periodi di punta dell'anno per proporre nuove offerte.



Mettete in evidenza i prodotti locali presenti nelle vostre ricette per animare le vendite.

Lavorate ad esempio con ganache di verdure in autunno e di agrumi in estate.



Proponete assortimenti vari a seconda della stagione. Ad esempio, proponete ballotin di praline fruttate in estate o con note floreali in primavera!



Adattate le vostre confezioni alle stagioni. Decoratele, ad esempio, con un tocco floreale in primavera o con un nastro dorato a Natale.

AUTUNNO

Una gamma autunnale a base di castagne, zucca, cannella

- **Il rientro dalle vacanze**
- **Halloween**

INVERNO

Una gamma di ganache e pralinati

- **Natale**
  Ricette festive
- **San Valentino**

PRIMAVERA

Un'offerta primaverile (con gelsomino, viola, ecc.)

- **Pasqua**
  Ricette golose per i bambini
- **La festa della mamma e del papà**

ESTATE

Una gamma fruttata…

- **Festa delle maestre e vacanze estive**

Le praline da cornice



LE GANACHE DA QUADRO

1 GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

55-70 G/16-18°C

Scaldare la panna con il glucosio a 75/80°C.
Versarne la metà sulle fave di cioccolato.
Mescolare con una spatola, aggiungere il resto della panna, quindi mixare per rendere omogenea l'emulsione.
Quando la temperatura della ganache raggiunge i 35/40°C, aggiungere il burro temperato (circa 18°C) a cubetti e mixare nuovamente. Versare la ganache a una temperatura di 34/36°C in un quadro (34 × 34 cm – H 10 mm) precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito con la copertura.
Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 16/18°C e 60% di umidità.
Togliere dal quadro, spennellare con del cioccolato e ritagliare della forma desiderata. Terminare la cristallizzazione e rivestire.

	ABINAO	ALPACO	ANDOA NOIRE	ARAGUANI	CARAÏBE	ÉQUATORIALE NOIRE
CIOCCOLATO	595 g	680 g	665 g	640 g	700 g	735 g
PANNA UHT 35%	555 g	560 g	570 g	580 g	560 g	540 g
SCIROPPO DI GLUCOSIO DE60	225 g	135 g	145 g	160 g	120 g	90 g
BURRO DISIDRATATO 84%	75 g	75 g	70 g	70 g	70 g	85 g

	EXTRA BITTER	GUANAJA	ILLANKA	KALINGO	MACAÉ	MANJARI
CIOCCOLATO	725 g	650 g	755 g	715 g	730 g	710 g
PANNA UHT 35%	525 g	585 g	520 g	535 g	535 g	565 g
SCIROPPO DI GLUCOSIO DE60	110 g	145 g	105 g	125 g	115 g	105 g
BURRO DISIDRATATO 84%	90 g	70 g	70 g	75 g	70 g	70 g

	MILLOT	NYANGBO	ORIADO	SATILIA 62	TAÏNORI	TULAKALUM
CIOCCOLATO	640 g	655 g	720 g	730 g	720 g	640 g
PANNA UHT 35%	580 g	570 g	535 g	525 g	560 g	570 g
SCIROPPO DI GLUCOSIO DE60	160 g	155 g	100 g	105 g	100 g	170 g
BURRO DISIDRATATO 84%	70 g	70 g	95 g	90 g	70 g	70 g

	EXTRA NOIR	EXTRA AMER
CIOCCOLATO	755 g	675 g
PANNA UHT 35%	515 g	555 g
SCIROPPO DI GLUCOSIO DE60	100 g	145 g
BURRO DISIDRATATO 84%	80 g	75 g

2 GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE E BIANCO

Scaldare la panna con il glucosio a 60-65°C.
Versarne la metà sul cioccolato parzialmente sciolto.
Mescolare con una spatola, aggiungere il resto della panna, quindi mixare per rendere omogenea l'emulsione.
Quando la temperatura della ganache raggiunge i 35-40°C, aggiungere il burro temperato (circa 18°C) a cubetti e mixare nuovamente. Versare la ganache a una temperatura di 32-34°C per i cioccolati al latte e 30-32°C per i cioccolati bianchi e Inspiration mandorla in un quadro (34 × 34 cm – H 10 mm) precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito con la copertura.
Lasciar cristallizzare per 24-48 ore a 16-18°C e 60% di umidità.
Togliere dal quadro, spennellare con del cioccolato e ritagliare della forma desiderata. Terminare la cristallizzazione e rivestire.

CIOCCOLATI AL LATTE

	ANDOA LACTÉE	AZÉLIA	BAHIBÉ	BITTER LACTÉE	CARAMÉLIA	ÉQUATORIALE LACTÉE	HUKAMBI
CIOCCOLATO	865 g	905 g	810 g	890 g	860 g	920 g	810 g
PANNA UHT 35%	415 g	460 g	435 g	445 g	405 g	455 g	435 g
SCIROPPO DI GLUCOSIO DE60	90 g	70 g	105 g	35 g	90 g	20 g	135 g
BURRO DISIDRATATO 84%	80 g	15 g (Burro di cacao)	100 g	80 g	95 g	55 g	100 g

	JIVARA	SATILIA LACTÉE	TANARIVA
CIOCCOLATO	825 g	900 g	895 g
PANNA UHT 35%	430 g	435 g	460 g
SCIROPPO DI GLUCOSIO DE60	95 g	35 g	15 g
BURRO DISIDRATATO 84%	100 g	80 g	80 g

CIOCCOLATI BIANCHI

	IVOIRE	BLOND DULCEY	OPALYS	WAINA
CIOCCOLATO	910 g	900 g	910 g	950 g
PANNA UHT 35%	395 g	390 g	370 g	390 g
SCIROPPO DI GLUCOSIO DE60	75 g	85 g	95 g	–
BURRO DISIDRATATO 84%	70 g	-	75 g	110 g

INSPIRATION

INSPIRATION MANDORLA
860 g
510 g
80 g



3 INTERNI DA QUADRO "FAÇON GIANDUJA"

I prodotti "tipo gianduja" contengono burro di cacao.
Devono essere precristallizzati dopo essere stati fusi a 45-50°C.
Per essere utilizzati come ripieno di praline, i "tipo gianduja" possono essere aromatizzati con l'aggiunta di prodotti anidri come caffè, spezie, scorze di agrumi canditi o oli essenziali naturali.
Fondere il "tipo gianduja" a 45°C.
Avviare la cristallizzazione a 25-26°C prima di inserire nel quadro.
Versare in un quadro precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito di copertura.
Lasciar cristallizzare per 12 ore prima di spennellare con del cioccolato e ritagliare.



4 PRALINATO DA QUADRO

1 000 g PRALINATO
250 g ÉQUATORIALE LACTÉE 35%

+ Burro di cacao

Fondere la copertura al latte e il burro di cacao a 45-50°C e mescolare con il pralinato. Scaldare il composto a 45°C. Avviare la cristallizzazione a 25-26°C prima di inserire nel quadro. Versare in un quadro precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito di copertura. Lasciar cristallizzare per 12 ore prima di spennellare con del cioccolato e ritagliare.

PRALINATI & CO

MANDORLA E COCCO	PASTA DI ARACHIDI	PECAN	PISTACCHIO	MANDORLA 70% FRUTTATO	MANDORLA 60% CARAMELLATO	MANDORLA 50% CARAMELLATO
+ 80 g	+ 70 g	+ 100 g	+ 100 g	+ 90 g	+ 100 g	+ 70 g

MANDORLA E NOCCIOLA 60% FRUTTATO	MANDORLA E NOCCIOLA 50% FRUTTATO	MANDORLA E NOCCIOLA 50% FRUTTATO CROCCANTE	MANDORLA E NOCCIOLA 50% CARAMELLATO	MANDORLA E NOCCIOLA 50% GREZZO
+ 100 g	+ 70 g	+ 70 g	+ 70 g	+ 50 g

NOCCIOLA 66% FRUTTATO	NOCCIOLA 60% CARAMELLATO	NOCCIOLA 55% FRUTTATO	NOCCIOLA 50% CARAMELLATO
+ 100 g	+ 100 g	+ 100 g	+ 70 g

5 PASTA DI MANDORLE DA QUADRO

1 000 g	Pasta di mandorle 50% o 55%

Aromatizzazione

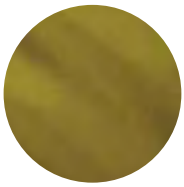
80/100 g	Gelatina di frutta (noce, caffè…)
	e/o
80 g	Alcol
	e/o
150 g	Frutta candita tritata
	e/o
50/100 g	Burro di cacao

Prelevare il 10% della pasta di mandorle per aggiungervi la pasta di frutta, il liquore, la frutta candita ed eventualmente il burro di cacao.
Aggiungere il resto della massa.
Mescolare utilizzando uno sbattitore dotato di frusta piatta.
Quando il composto sarà omogeneo, stendere in un quadro e lasciar riposare per 24 ore a 16/18°C.

ATTENZIONE: una miscelazione troppo lunga renderà la massa oleosa.

LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

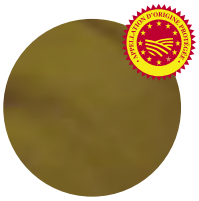
PARIANI



40480
PASTA PURA DI PISTACCHIO DI SICILIA
3 kg



40586
PASTA PURA DI PISTACCHI ALTRE ORIGINI
3 kg



40462 - 40477
PASTA PURA DI PISTACCHIO "VERDE DI BRONTE"
1 kg - 3 kg



40454 - 40471
PASTA PURA DI NOCCIOLE DEL PIEMONTE IGP TOSTATURA MEDIA
1 kg - 5 kg



40470
PASTA PURA DI NOCCIOLE DEL PIEMONTE IGP TOSTATURA LEGGERA
5 kg



43545
PASTA PURA DI NOCI "LARA" ITALIANE
1 kg



43544
PASTA PURA DI PINOLI ITALIANI
1 kg

Dosaggio: da 80 a 100 g/kg

SOSA



39622
PASTA DI BUCCIA DI LIMONE
3,5 kg

Dosaggio: 150 g/kg

NOROHY



41822
PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ
500 g



41837
ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
750 g



44548
ACQUA DI ROSE
750 g

Dosaggio: da 20 a 40 g/kg

Dosaggio: da 30 a 50 g/kg

6 GANACHE ALLA VANIGLIA

370 g	26%	Panna UHT 35%
95 g	7%	Glucosio DE60
75 g	5%	Burro disidratato 84%
910 g	**63%**	**OPALYS 33%**
1 450 g		Peso totale

Scaldare la panna e il glucosio a 60/65°C con la vaniglia.
Versarne la metà sul cioccolato parzialmente fuso.
Mescolare con una spatola, aggiungere il resto della panna, quindi mixare per rendere omogenea l'emulsione. Quando la temperatura della ganache raggiunge i 35-40°C, aggiungere il burro temperato (circa 18°C) a cubetti e mixare nuovamente.
Versare la ganache a una temperatura di 30-32°C in un quadro precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito con della copertura.
Lasciar cristallizzare per 24-48 ore a 16-18°C e 60% di umidità.



BACCELLO DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	BACCELLO DI VANIGLIA DI TAHITI	BACCELLO DI VANIGLIA DEL MESSICO	PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA TAHITENSIS	TADOKA
da 8 a 16 g	da 8 a 16 g	da 8 a 16 g	da 18 a 26 g	da 18 a 26 g	2 dosi

7 GANACHE AL CAFFÈ

435 g	29%	Panna UHT 35%
135 g	9%	Glucosio DE60
100 g	7%	Burro disidratato 84%
810 g	**54%**	**HUKAMBI 53%**
30 g	2%	Pasta di chicchi di caffè
1 510 g		Peso totale

Scaldare la panna e il glucosio a 60/65°C con la pasta di caffè.
Versarne la metà sul cioccolato parzialmente fuso.
Mescolare con una spatola, aggiungere il resto della panna, quindi mixare per rendere omogenea l'emulsione. Quando la temperatura della ganache raggiunge i 35-40°C, aggiungere il burro temperato (circa 18°C) a cubetti e mixare nuovamente.
Versare la ganache a una temperatura di 32-34°C in un quadro precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito di copertura.
Lasciar cristallizzare per 24-48 ore a 16-18°C e 60% di umidità.

8 GANACHE ALL'ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

270 g	19%	Panna UHT 35%
55 g	4%	Zucchero invertito
130 g	9%	Burro disidratato 84%
280 g	**19%**	**Pasta di mandorle di Provenza 70%**
40 g	**3%**	**Burro di cacao**
640 g	**44%**	**OPALYS 33%**
40 g	3%	Acqua di fiori d'arancio
1 455 g		Peso totale

Scaldare la panna, lo zucchero invertito e la pasta di mandorle (ebollizione). A 60°C, versare gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso e il burro di cacao.
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
A 35°C, incorporare il burro e i fiori d'arancio.
Mixare nuovamente.
Versare la ganache a una temperatura di 30-32°C in un quadro precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito con della copertura.
Lasciar cristallizzare per 24-48 ore a 16-18°C e 60% di umidità.

9 INTERNO CARAMELLO

780 g	42%	Panna UHT 35%
8 g	>1%	Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar
84 g	5%	Glucosio DE35/40
780 g	42%	Zucchero semolato
208 g	11%	Burro salato
1860 g		Peso totale

Scaldare la panna con la pasta di vaniglia.
Filtrare l'infusione e completare il peso del liquido.
Aggiungere il glucosio alla panna.
Preparare un caramello a secco e stemperarlo con il burro.
Aggiungere la panna calda e cuocere il tutto a 118°C.



10 GANACHE ALLA FRUTTA

Soluzioni di frutta

Scaldare la purea di [frutto] a circa 25-30°C, aggiungere il destrosio e il konjac precedentemente mescolati, mescolando con una frusta per distribuire bene gli ingredienti.
Aggiungere lo zucchero invertito e il glucosio e riscaldare ad almeno 85°C.
Coprire il pentolino per evitare l'evaporazione e lasciare raffreddare a 60-65°C.

	Lamponi	Ribes nero	Mango	Albicocca	Frutto della passione	Limone	Lime	Mandarino
Frutta in purea	350 g	340 g	357 g	351 g	357 g	350 g	288 g	343 g
Glucosio DE60	43 g	46 g	41 g	42 g	43 g	61 g	58 g	54 g
Destrosio	33 g	33 g	31 g	33 g	33 g	32 g	32 g	32 g
Konjac	1 g	1 g	1 g	1 g	2 g	2 g	2 g	1 g
Zucchero invertito*	39 g	46 g	41 g	39 g	43 g	58 g	53 g	50 g
Acqua	-	33 g	-	-	-	-	-	-
Purea di frutto della passione	-	-	25 g	-	-	-	-	-
Scorza di limone	-	-	-	-	-	4 g	-	-
Scorza di lime	-	-	-	-	-	-	5 g	-
Scorza di mandarino	-	-	-	-	-	-	-	4 g
Purea di pera	-	-	-	-	-	-	63 g	-
Peso totale	**445 g**	**478 g**	**476 g**	**445 g**	**453 g**	**443 g**	**443 g**	**484 g**

*= cremsucre SOSA

Ganache al cioccolato - frutta

Pesare la soluzione alla frutta e controllare la temperatura al fine di ottenere un composto a 60-70°C e regolare la temperatura se necessario. Versare metà della soluzione sui cioccolati e sul burro di cacao parzialmente sciolti, quindi attendere 2 minuti prima di mescolare. Mixare, aggiungere il resto del liquido in 2 volte e mixare intensamente per rendere omogenea l'emulsione fino a ottenere una consistenza morbida e brillante (se la consistenza assomiglia ancora a un gel, continuare a mixare intensamente). Controllare la temperatura.
Versare la ganache a una temperatura di 32-34°C.

	Lamponi	Ribes nero	Mango	Albicocca	Frutto della passione	Limone	Lime	Mandarino
Soluzione di frutta	445 g	478 g	476 g	445 g	453 g	443 g	443 g	423 g
ÉQUATORIALE NOIRE 55%	464 g	503 g	506 g	527 g	478 g	537 g	537 g	557 g
Burro di cacao	19 g	19 g	18 g	19 g	19 g	20 g	20 g	20 g
Inspiration lampone	63 g	-	-	-	-	-	-	-
Succo di limone	9 g	-	-	-	-	-	-	-
Concentrato di albicocca	-	-	-	9 g	-	-	-	-
Inspiration Passione	-	-	-	-	49 g	-	-	-
Peso totale	**1 000 g**	**1 000 g**	**1 000 g**	**1 000 g**	**1 000 g**	**1 000 g**	**1 000 g**	**1 000 g**

PER RIPIENI DI PASTA DI FRUTTA TROVATE LE NOSTRE RICETTE A P.133



11 GANACHE PASTA PURA DI FRUTTA SECCA

Scaldare la panna con il glucosio e la pasta di frutta secca a 60/65°C.
Versarne la metà sul cioccolato parzialmente sciolto.
Mescolare con una spatola, aggiungere il resto della panna, quindi mixare per rendere omogenea l'emulsione.
Quando la temperatura della ganache raggiunge i 35-40°C, aggiungere il burro temperato (circa 18°C) a cubetti e mixare nuovamente. Versare la ganache a una temperatura di 30/32°C in un quadro (34 × 34 cm – H 10 mm) precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito con la copertura.
Lasciar cristallizzare per 24-48 ore a 16-18°C e 60% di umidità.

	PASTA PURA DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP TOSTATURA LEGGERA		PASTA PURA DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP TOSTATURA MEDIA		PASTA PURA DI PISTACCHIO DI SICILIA		PASTA PURA DI PISTACCHIO "VERDE DI BRONTE" DOP	
Pasta di frutta secca	100 g	7%	100 g	7%	100 g	7%	100 g	7%
Panna UHT 35%	395 g	27%	395 g	27%	395 g	27%	395 g	27%
Glucosio DE60	75 g	5%	75 g	5%	75 g	5%	75 g	5%
IVOIRE 35%	910 g	61%	910 g	61%	910 g	61%	910 g	61%

12 GANACHE OABIKA NYANGBO

318 g	**21%**	**OABIKA**
496 g	33%	Panna UHT 35%
686 g	**46%**	**NYANGBO 68%**
1 500 g		Peso totale

Scaldare la panna con Oabika a 75°C e versarne metà sul cioccolato.
Mescolare con una spatola, aggiungere il resto della panna, quindi mixare per rendere omogenea l'emulsione.
Versare la ganache a una temperatura di 34-36°C in un quadro precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito con della copertura.
Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 16-18°C e 60% di umidità.
Togliere dal quadro, spennellare con del cioccolato e ritagliare della forma desiderata.

VALRHONA



34200
OABIKA
Bag in box da 5 kg



13 GANACHE MASSA DI CACAO

Scaldare la panna con il glucosio e lo zucchero semolato a 75/80°C, versarne la metà sulla pasta pura tagliata a pezzetti e il burro di cacao fuso.
Mescolare con una spatola, aggiungere il resto della panna, quindi mixare per rendere omogenea l'emulsione.
Quando la temperatura della ganache raggiunge i 35-40°C, aggiungere il burro temperato (circa 18°C) a cubetti e mixare nuovamente. Versare la ganache a una temperatura di 34-36°C in un quadro precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito con della copertura.
Lasciar cristallizzare per 24-48 ore a 16-18°C e 60% di umidità.

	MASSA DI CACAO ARAGUANI		MASSA DI CACAO MACAÉ		MASSA DI CACAO ALPACO		MASSA DI CACAO MANJARI		MASSA DI CACAO TAÏNORI	
Massa di cacao	430 g	30%	403 g	28%	415 g	29%	408 g	28%	409 g	28%
Panna UHT 35%	623 g	43%	553 g	38%	582 g	40%	577 g	40%	572 g	39%
Zucchero semolato	185 g	13%	279 g	19%	223 g	15%	255 g	18%	258 g	18%
Glucosio DE60	124 g	9%	75 g	5%	89,3 g	6%	73,5 g	5%	73,6 g	5%
Burro di cacao	7,5 g	1%	68,2 g	5%	62,3	4%	65,3 g	5%	66,4 g	5%
Burro disidratato 84%	80,6 g	6%	72,3 g	5%	78 g	5%	71,4 g	5%	71,5 g	5%

14 GANACHE ALLO YOGURT

370 g	26%	Panna UHT 35%
65 g	4%	Glucosio DE60
8 g	**1%**	**Baccello di vaniglia bio del Madagascar**
861 g	**59%**	**IVOIRE 35%**
71 g	5%	Yogurt in polvere (Yopols mediterraneo)
75 g	5%	Burro disidratato 84%
1450 g		Peso totale

Scaldare la panna e il glucosio a 60/65°C con la vaniglia scelta.
Versarne la metà sul cioccolato parzialmente sciolto.
Mescolare con una spatola, aggiungere il resto della panna, quindi mixare per rendere omogenea l'emulsione.
Quando la temperatura della ganache raggiunge i 35-40°C, aggiungere lo yogurt in polvere e il burro temperato (circa 18°C) a cubetti e mixare nuovamente.
Versare la ganache a una temperatura di 30/32°C in un quadro (34 × 34 cm – H 10 mm) precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito con la copertura.
Lasciar cristallizzare per 24-48 ore a 16-18°C e 60% di umidità.
Togliere dal quadro, spennellare con del cioccolato e ritagliare della forma desiderata.
Terminare la cristallizzazione e rivestire.



49568
YOGURT IN POLVERE (YOPOLS MEDITERRANEO)
800 g







LE GANACHE DA QUADRO

CREMINO
nocciola e caffè

CALCOLATA PER UNA CORNICE DI 34 × 34 CM E 8 MM DI ALTEZZA

Cremino alla nocciola

998 g	**HUKAMBI 53%**	Fondere la copertura a 40°C.
700 g	Pasta pura di nocciola del Piemonte IGP media	Unire il resto degli ingredienti e portare il tutto a 45°C.
52 g	Olio di vinaccioli	Temperare sul piano a 25°C.
1750 g	Peso totale	Per far avviare una corretta cristallizzare conservare a +4°C per 20 minuti. Trasferire a +16°C e far terminare di cristallizzare.

Cremino al caffè

1000 g	**OPALYS 33%**	Fondere la copertura a 40°C.
120 g	Pasta di chicchi di caffè	Unire il resto degli ingredienti e portare il tutto a 45°C.
600 g	Pasta pura di mandorle di Sicilia	Temperare sul piano a 25°C.
1720 g	Peso totale	Per far avviare una corretta cristallizzare conservare a +4°C per 20 minuti. Trasferire a +16°C e far terminare di cristallizzare.

MONTAGGIO E FINITURA

Chablonare un foglio per chitarra con della copertura al latte e sovrapporvi una cornice da 6 mm.

Temperare 875 g di cremino alla nocciola e colarlo nella cornice da 6 mm.

Trasferire a +4°C per 20 minuti per avviare una corretta cristallizzazione e poi far terminare a +16°C.

Sovrapporre una cornice da 8 mm.

Temperare 1750 g di cremino al caffè e colarlo sopra al cremino precedente dopo averlo leggermente de-cristallizzato con un phon termico.

Trasferire a +4°C per 20 minuti per avviare una corretta cristallizzazione e poi far terminare a +16°C.

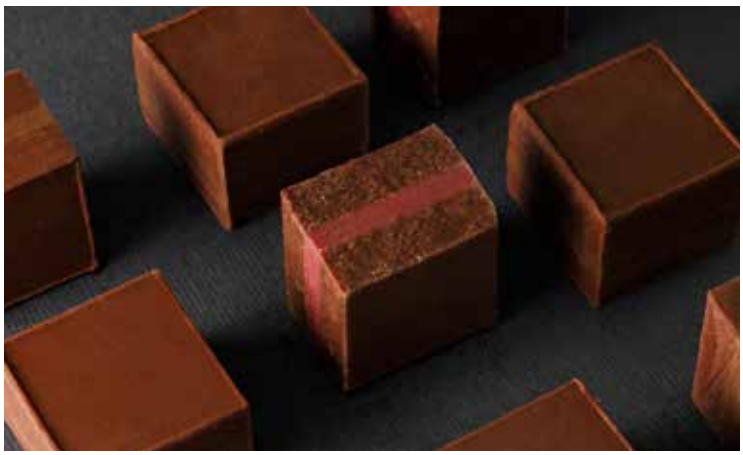
Temperare 875 g di cremino alla nocciola e colarlo nella cornice da 6 mm sopra al cremino precedente dopo averlo leggermente de-cristallizzato con un phon termico.

Trasferire a +4°C per 20 minuti per avviare una corretta cristallizzazione e poi far terminare a +16°C.

Lasciar riposare per una notte.

Conservare a 22°C e una volta che il cremino è temperato, tagliare alla chitarra con un telaio.







LE GANACHE DA QUADRO

CREMINO
arachide e lampone

CALCOLATA PER UNA CORNICE
DI 34 × 34 CM E 8 MM DI ALTEZZA

Cremino all'arachide

650 g	**BAHIBÉ 46%**
870 g	**Pasta di arachidi 70%**
130 g	Pasta pura di mandorle di Sicilia
50 g	Burro di cacao
1700 g	Peso totale

Fondere la copertura a 45°C.
Unire la pasta caramellata e la pasta pura assieme al burro di cacao precedentemente fuso.
Verificare che tutta la massa sia a 45°C.
Temperare sul banco a 25°C.
Trasferire a +4°C per 20 minuti, in modo da avviare una corretta cristallizzazione.
Far terminare di cristallizzare a +16°C.

Cremino al lampone

774 g	**INSPIRATION LAMPONE**
630 g	Pasta pura di mandorle di Sicilia
36 g	Olio di vinaccioli
1440 g	Peso totale

Fondere la copertura a 40°C.
Unire la pasta pura e l'olio.
Verificare che tutta la massa sia a 45°C.
Temperare sul banco a 25°C.
Trasferire a +4°C per 20 minuti, in modo da far avviare una corretta cristallizzazione.
Far terminare di cristallizzare a +16°C.

MONTAGGIO E FINITURA

Chablonare un foglio per chitarra con della copertura al latte e sovrapporvi una cornice da 6 mm.

Temperare 850 g di cremino all'arachide e colarlo nella cornice da 6 mm.

Trasferire a +4°C per 20 minuti per avviare una corretta cristallizzazione e poi far terminare a +16°C.

Sovrapporre una cornice da 8 mm.

Temperare 1440 g di cremino al lampone e colarlo sopra al cremino precedente dopo averlo leggermente de-cristallizzato con un phon termico.

Trasferire a +4°C per 20 minuti per avviare una corretta cristallizzazione e poi far terminare a +16°C.

Temperare 850 g di cremino all'arachide e colarlo nella cornice da 6 mm sopra al cremino precedente dopo averlo leggermente de-cristallizzato con un phon termico.

Trasferire a +4°C per 20 minuti per avviare una corretta cristallizzazione e poi far terminare a +16°C.

Lasciar riposare per una notte.

Conservare a 22°C e una volta che il cremino è temperato, tagliare alla chitarra con un telaio.

15 GANACHE VEGETALE

Scaldare e portare a ebollizione la bevanda di avena con il destrosio, il glucosio e il Natur Emul.
Lasciar raffreddare a 60-65°C, versarne metà sulla copertura e sul grasso di cocco.
Mixare, aggiungere il resto del liquido e continuare a mixare a lungo per rendere omogenea l'emulsione.
Versare la ganache a una temperatura di 32-34°C in un quadro precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito di copertura.
Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 16-18°C e 60% di umidità.

	AMATIKA BLANCHE 35%		AMATIKA 46%	
Peso della copertura	**780 g**	54%	**900 g**	62%
Bevanda a base di avena	365 g	25%	475 g	33%
Destrosio	100 g	7%	-	-
Glucosio DE60	90 g	6%	30 g	2%
Natur Emul	7 g	> 1%	4,5 g	> 1%
Grasso di cocco deodorato	110 g	8%	45 g	3%

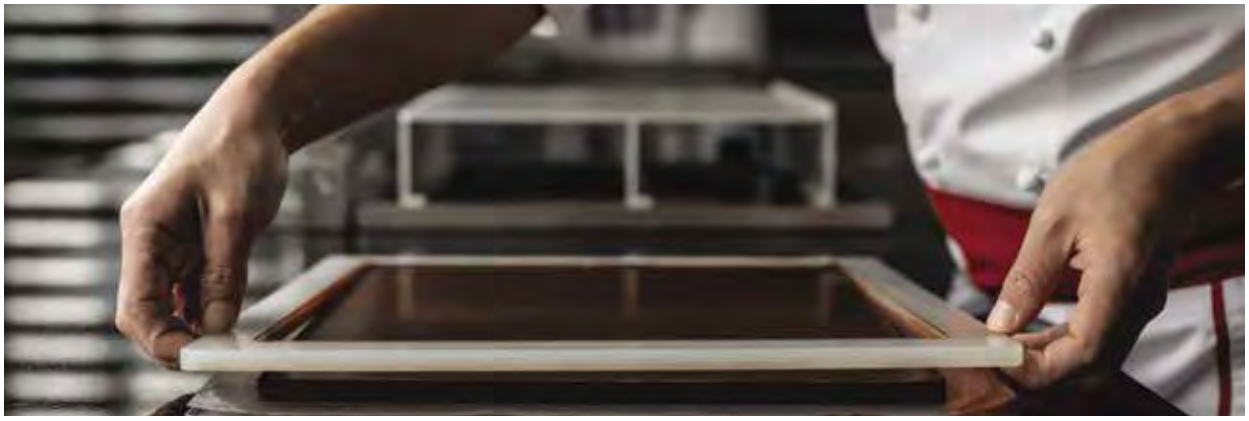
RITROVATE LA NOSTRA GAMMA VEGETALE A P.32

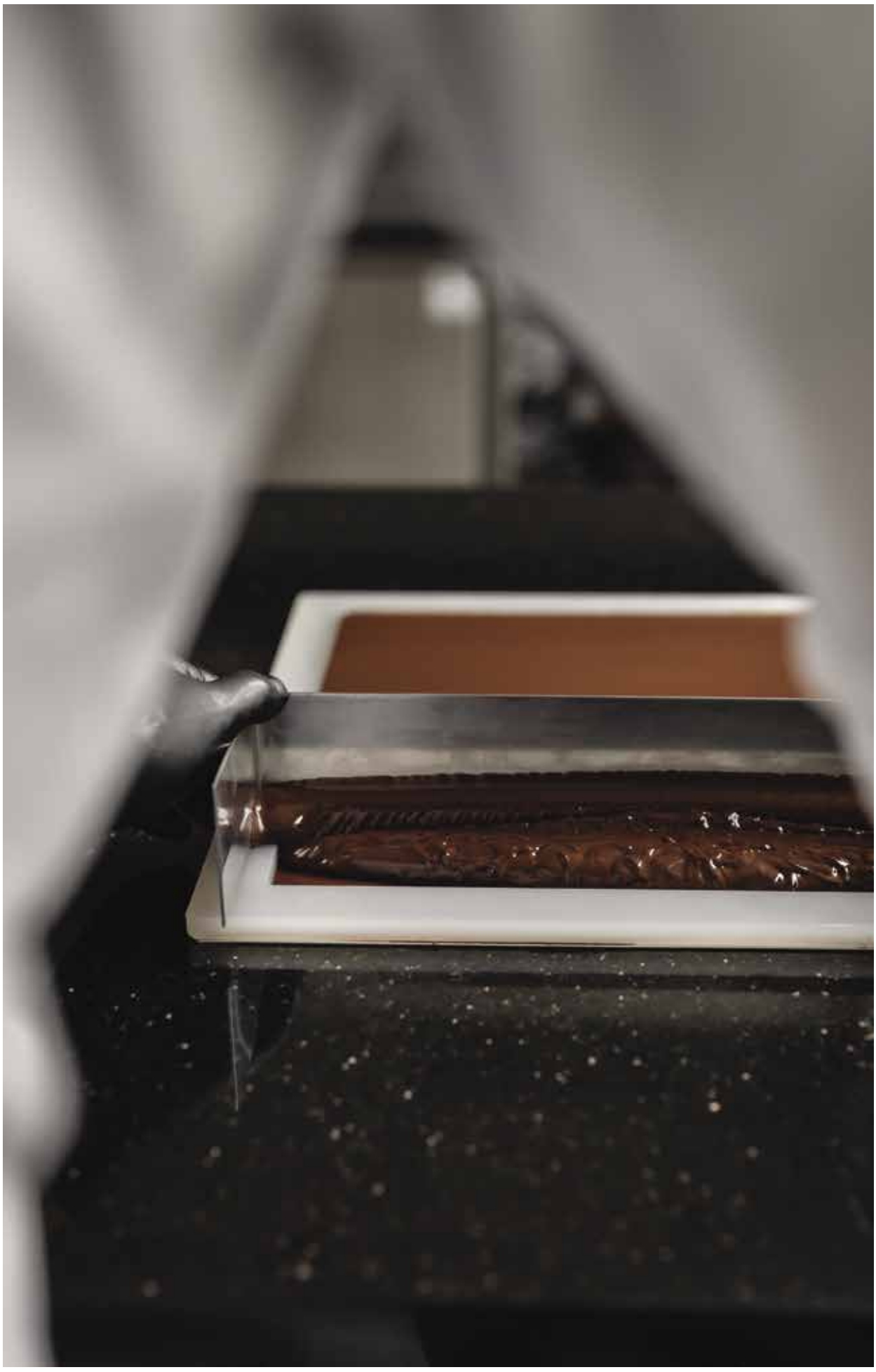
16 GANACHE CIOCCOLATO CON EDULCORANTI

Scaldare la panna con il maltitolo a 75-80°C, versarne la metà sulle fave di cioccolato.
Mescolare con una spatola, aggiungere il resto della panna e mixare per rendere omogenea l'emulsione.
Quando la temperatura della ganache raggiunge i 35-40°C, aggiungere il burro temperato (circa 18°C) a cubetti e mixare nuovamente. Versare la ganache a una temperatura di 34-36°C in un quadro precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito con della copertura. Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 16-18°C e 60% di umidità.
Togliere dal quadro, spennellare con del cioccolato e ritagliare della forma desiderata.

	XOCOLINE 65%		XOCOLINE LACTÉE 41%	
Peso del cioccolato	**715 g**	49%	**900 g**	62%
Panna UHT 35%	535 g	37%	460 g	32%
Maltitolo	130 g	9%	-	-
Burro disidratato 84%	70 g	5%	90 g	6%

RITROVATE LA NOSTRA GAMMA DI CIOCCOLATI CON EDULCORANTE A P.33







I nostri strumenti per realizzare le vostre praline da cornice!



3343

PIASTRA DI STABILITÀ

40 × 40 CM
Spessore: 1,5 mm
1 pz.



3344

PIASTRA DI TRAVASO

40 × 40 CM
Spessore: 1,2 mm
1 pz.





3348

RIGHELLO PER LEVIGARE

37 × 10 × 6 CM
1 pz.



3349

FOGLI CHITARRA

385 × 395 MM
Lotto da 100

Adatti a tutte le nostre cornici



CORNICI (PLEXIGLAS)
Utilizzabili tra 0 e 100°C
Adatti ai fogli chitarra standard per cioccolatieri

Dimensioni interne: 34 × 34 cm
Dimensioni esterne: 40 × 40 cm

3345 - cornice 2 mm, 1 pezzo
3346 - cornice 4 mm, 1 pezzo
3347 - cornice 6 mm, 1 pezzo
3457 - cornice 10 mm, 1 pezzo



8712

KIT SCOPERTA
(1 pezzo per ogni elemento)

Ordinate il vostro kit completo su valrhona-selection.it

Le praline da modellare



LE GANACHE DA MODELLARE E/O ONESHOT

1 GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

55-70 G/16-18°C

Scaldare la panna, il glucosio DE60 e lo sciroppo a 70/75°C.
Versare a poco a poco il composto caldo sul cioccolato precedentemente sciolto a 40°C.
Mescolare "in tondo" al centro della preparazione con una spatola per creare un nucleo elastico e lucido.
Questa texture deve essere conservata fino alla fine della preparazione.
Aggiungere il burro e mixare tutto.
Dosare a 30/32°C.

	ORIADO 60%		MANJARI 64%		KALINGO 65%		TULAKALUM 75%	
Peso del cioccolato	**356g**	**35,6%**	**356g**	**35,6%**	**380 g**	**37,95%**	**356 g**	**35,6%**
Panna UHT 35%	356g	35,6%	356g	35,6%	380 g	37,95%	356 g	35,6%
Glucosio DE60	166g	16,6%	166g	16,6%	176 g	17,6%	166 g	16,6%
Burro liquido chiarificato	74,5g	7,45%	74,5g	7,45%	64 g	6,4%	74,5 g	7,45%
Sciroppo a 30°	47,5 g	4,75%	47,5 g	4,75%	-	-	47,5 g	4,75%

2 GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE, DI COLORE BIONDO E BIANCO

Scaldare la panna, il glucosio DE60 e lo sciroppo a 60/65°C.
Versare a poco a poco il composto caldo sul cioccolato precedentemente sciolto a 40°C.
Mescolare "in tondo" al centro della preparazione con una spatola per creare un nucleo elastico e lucido.
Questa texture deve essere conservata fino alla fine della preparazione.
Aggiungere il burro e mixare tutto.
Dosare a 28/30°C.

	HUKAMBI 53%		BLOND DULCEY 35%		IVOIRE 35%		OPALYS 33%	
Peso del cioccolato	**414g**	**41,34%**	**450g**	**45%**	**506,28 g**	**50,7%**	**520 g**	**52%**
Panna UHT 35%	320g	32,04%	300g	30%	256,20 g	25,6%	250 g	25%
Glucosio DE60	155g	15,5%	150g	15%	153,11 g	15,3%	148 g	14,8%
Burro liquido chiarificato	**111g**	**11,12%**	**50g**	**5%**	**-**	**-**	**82 g**	**8,2%**
Sciroppo a 30°	-	-	50 g	5%	-	-	-	-
Burro disidratato	-	-	-	-	84,41 g	8,4%	-	-

3 PRALINATO

Fondere la copertura al latte e il burro di cacao a 45/50°C;
Mescolare con il pralinato, scaldare la massa a 45°C.
Aggiungere l'éclat d'or sbriciolato per le ricette Crunchy.
Avviare la cristallizzazione a 25-26°C prima di riempire.

	PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE 50%		PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE 50% CROCCANTE		PRALINATO PECAN		PRALINATO PISTACCHIO	
pralinato mandorle e nocciole 50%	835 g	83,5%	835 g	83,5%	-	-	-	-
Pralinato pecan 50% fruttato	-	-	-	-	758 g	75,76%	-	-
Pralinato pistacchio 42% fruttato	-	-	-	-	-	-	758 g	75,76%
ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	100 g	10%	100 g	10%	91 g	9,09%	91 g	9,09%
Burro di cacao	65 g	6,5%	65 g	6,5%	60 g	6,06%	60	6,06%
Éclat d'or	-	-	-	-	91 g	9,09%	91 g	9,09%

4 GANACHE ALLA VANIGLIA

520 g	**52%**	**OPALYS 33%**
250 g	25%	Panna UHT 35%
148 g	14,8%	Glucosio DE60
82 g	**8,2%**	**Burro liquido chiarificato**
	1 000 g	Peso totale

Scaldare la panna, il glucosio DE60 e la vaniglia.
Versare a poco a poco il composto caldo sul cioccolato precedentemente fuso a 40°C.
Mescolare "in tondo" al centro della preparazione con una spatola per creare un nucleo elastico e lucido.
Questa texture deve essere conservata fino alla fine della preparazione.
Aggiungere il burro e mixare tutto. Dosare a 28/30°C.








BACCELLO DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	BACCELLO DI VANIGLIA DI TAHITI	BACCELLO DI VANIGLIA DEL MESSICO	PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA TAHITENSIS	TADOKA
da 8 a 12 g	da 8 a 12 g	da 8 a 12 g	da 8 a 16 g	da 8 a 16 g	2 dosi

5 GANACHE AL CAFFÈ

354 g	35,35%	Panna UHT 35%
162 g	16,16%	Glucosio DE60
20 g	2,02%	Pasta di chicchi di caffè
343 g	**34,35%**	**ALPACO 66%**
73 g	**7,32%**	**Burro liquido chiarificato**
48 g	4,8%	Sciroppo a 30°
	1 000 g	Peso totale

Scaldare la panna, la pasta di chicchi di caffè e il glucosio DE60 a 70/75°C.
Versare lentamente il composto sulle fave di cioccolato e sul burro chiarificato liquido.
Mescolare intensamente al centro della preparazione con una spatola per creare un nucleo elastico e lucido.
Questa texture deve essere conservata fino alla fine della preparazione.
Mixare il tutto.
Dosare a 30/32°C.

5 GANACHE CARAMELLO

375 g	37,49%	Panna UHT 35%
225 g	22,49%	Zucchero semolato
186 g	**18,75%**	**BLOND DULCEY 35%**
150 g	15%	Glucosio DE35/40
62 g	**6,25%**	**Burro liquido chiarificato**
2 g	0,02%	Baccello di vaniglia bio del Madagascar
	1 000 g	Peso totale

Scaldare la panna, il glucosio e la vaniglia.
Realizzare un caramello a secco con lo zucchero semolato.
Stemperare il caramello con la panna calda, quindi cuocere a 104°C.
Lasciar raffreddare la massa a 55/60°C, quindi realizzare un'emulsione con il cioccolato e il burro liquido chiarificato.
Mixare. Dosare a 28/30°C.

6 GANACHE ALLA FRUTTA

Cuocere il [frutto] in purea, lo zucchero e il glucosio a 104°C.
Interrompere la cottura e lasciar abbassare la temperatura a 75/80°C.
Versare lentamente la miscela calda sulla copertura sciolta e mescolare al centro per creare un "nucleo" elastico, liscio e lucido, segno di emulsione avviata. Mantenere l'emulsione aggiungendo a poco a poco il liquido rimanente.
Una volta che il composto è a 35°C, aggiungere il burro temperato e mescolare.

	Lamponi		Ribes nero		Frutto della passione	
[Frutta] in purea	330 g	31,25%	-	-	-	-
	-	-	333 g	31,55%	-	-
	-	-	-	-	327 g	30,86%
Zucchero semolato	330 g	31,25%	333 g	31,55%	327 g	30,86%
Glucosio DE35/40	33 g	3,13%	33,3 g	3,15%	32,7 g	3,09%
JIVARA 40%	**264 g**	25%	-	-	-	-
BAHIBE 46%	-	-	**257 g**	24,29%	-	-
Burro disidratato 84%	99 g	9,38%	100 g	9,46%	98 g	9,26%
Peso totale	1056 g	100%	1056,3 g	100%	1041,7 g	100%

7 GANACHE OABIKA

331 g	33,08%	Panna UHT 35%
154 g	**15,38%**	**OABIKA**
123 g	12,31%	Glucosio DE60
323 g	**32,31%**	**NYANGBO 68%**
69 g	**6,92%**	**Burro liquido chiarificato**
	1 000 g	Peso totale

Scaldare la panna, l'Oabika e il glucosio DE60 a 70°C.
Versare gradualmente il composto caldo sul cioccolato e il burro liquido chiarificato non sciolto.
Mescolare "in tondo" al centro della preparazione con una spatola per creare un nucleo elastico e lucido.
Questa texture deve essere conservata fino alla fine della preparazione.
Mixare.
Dosare a 30/32°C.

VALRHONA



6085
NYANGBO
SACCO 3 KG





APPUNTAMENTO A P.202 PER RITROVARE
LE NOSTRE SOLUZIONI COLORANTI

04—
GOLOSITÀ E SNACK

Una vasta gamma di prodotti e ricette per realizzare tante golosità!

P.114



I DRAGÉS

P.121



LE GOLOSITÀ

- Marshmallow
- Gelatine di frutta
- Torroni
- Caramelli
- Chocomel

P.138



GLI SNACK

- Barrette golose
- Rochers e tartufi
- Mendiants
- Animaletti golosi

I nostri consigli di vendita

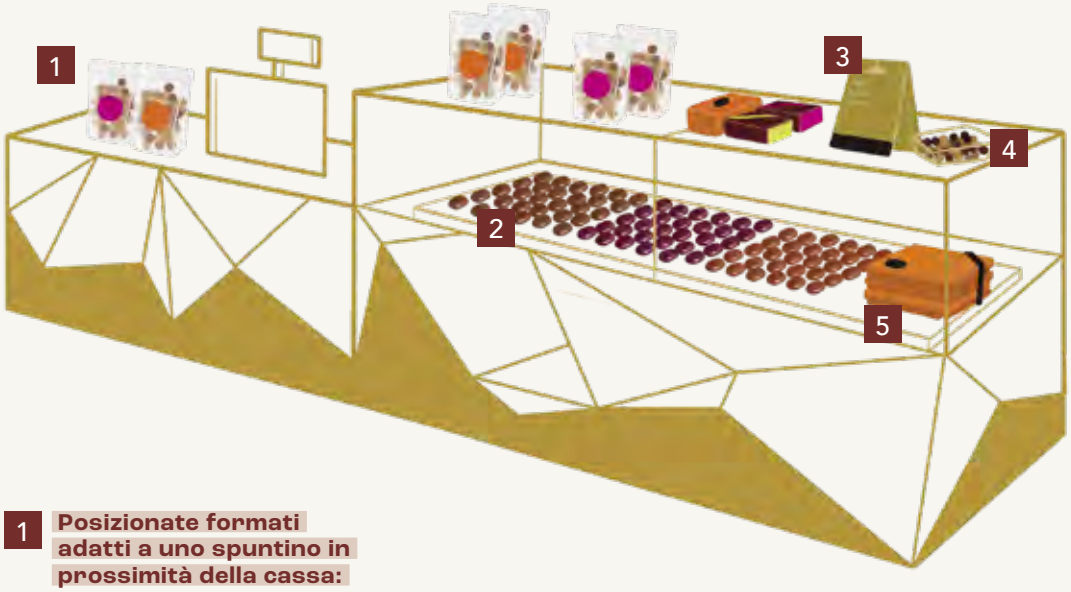
Quale offerta proporre?

CONSIGLIO N°1

Gli snack, un punto di forza commerciale **da mettere in evidenza!**

- **Un'offerta facile da implementare** (produzione interna o pronta per la vendita)
- **Che completa la vostra offerta di praline**
- **Per soddisfare ogni desiderio di prodotti per uno spuntino**
- **Un'offerta per tutti i gusti che piace in tutte le stagioni!**

Proponete ***almeno 4 referenze per ogni gamma*** *e giocate con colori e forme!*



1 Posizionate formati adatti a uno spuntino in prossimità della cassa:
Una risposta immediata a un'improvvisa voglia di golosità!

2 Mostrate la diversità di forme e colori:
Fondente - Al latte - Bianco - Di colore biondo - Tondo - Quadrato - Piccolo - Grande…

3 Mostrate le vostre offerte!
Le vostre promozioni, l'offerta del giorno o le ricette di stagione (Natale, Pasqua, San Valentino, Festa della mamma, ecc.), il vostro cioccolato esclusivo, le vostre specialità…

4 Invitate i vostri clienti ad assaggiare, per scoprire le texture, riconoscere le diverse caratteristiche gustative e apprezzare l'armonia dei sapori.

5 Promuovete i diversi formati:
Sacchetti, scatole o cofanetti… presentate diversi formati appositamente adattati a ogni voglia **di spuntino**!

RACCONTATE, GUIDATE, FATE SCOPRIRE…

Promuovete i vostri prodotti evidenziandone la qualità e l'origine, condividendo i valori e il savoir-faire attraverso le tecniche di produzione.

Adattatevi

ai momenti giusti

La promozione delle vendite è essenziale per creare nuovi desideri tra i vostri clienti.
Il vostro negozio deve vivere tutto il giorno: scandite le vostre offerte in base a ogni momento di consumo per sviluppare le vendite!



Colazione

Proponete una formula colazione con cioccolate calde, dolci da viaggio, sablé.



Snack

Mostrate un'offerta di prodotti per lo spuntino per quelle piccole voglie pre-pranzo!





Merenda

Promuovete la vostra offerta di snack per merende golose.



Golosità

Proponete cofanetti golosi da regalare.

Suggerimento!

I momenti di consumo cambiano a seconda della vostra ubicazione (città, campagna, zona commerciale, ecc.). Siate quindi attenti ai vostri clienti e alle loro abitudini (merende, snack, regali, ecc.), per definire chiaramente questi momenti e mettere in atto offerte pertinenti.

Dragés

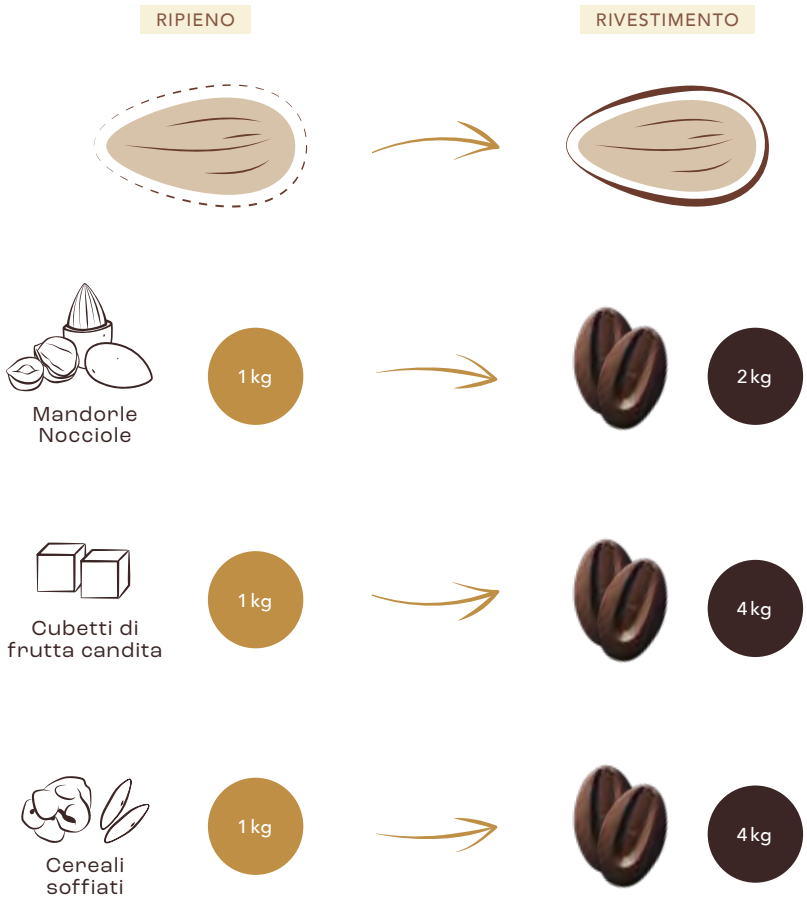


Quali prodotti utilizzare per creare ripieni golosi?



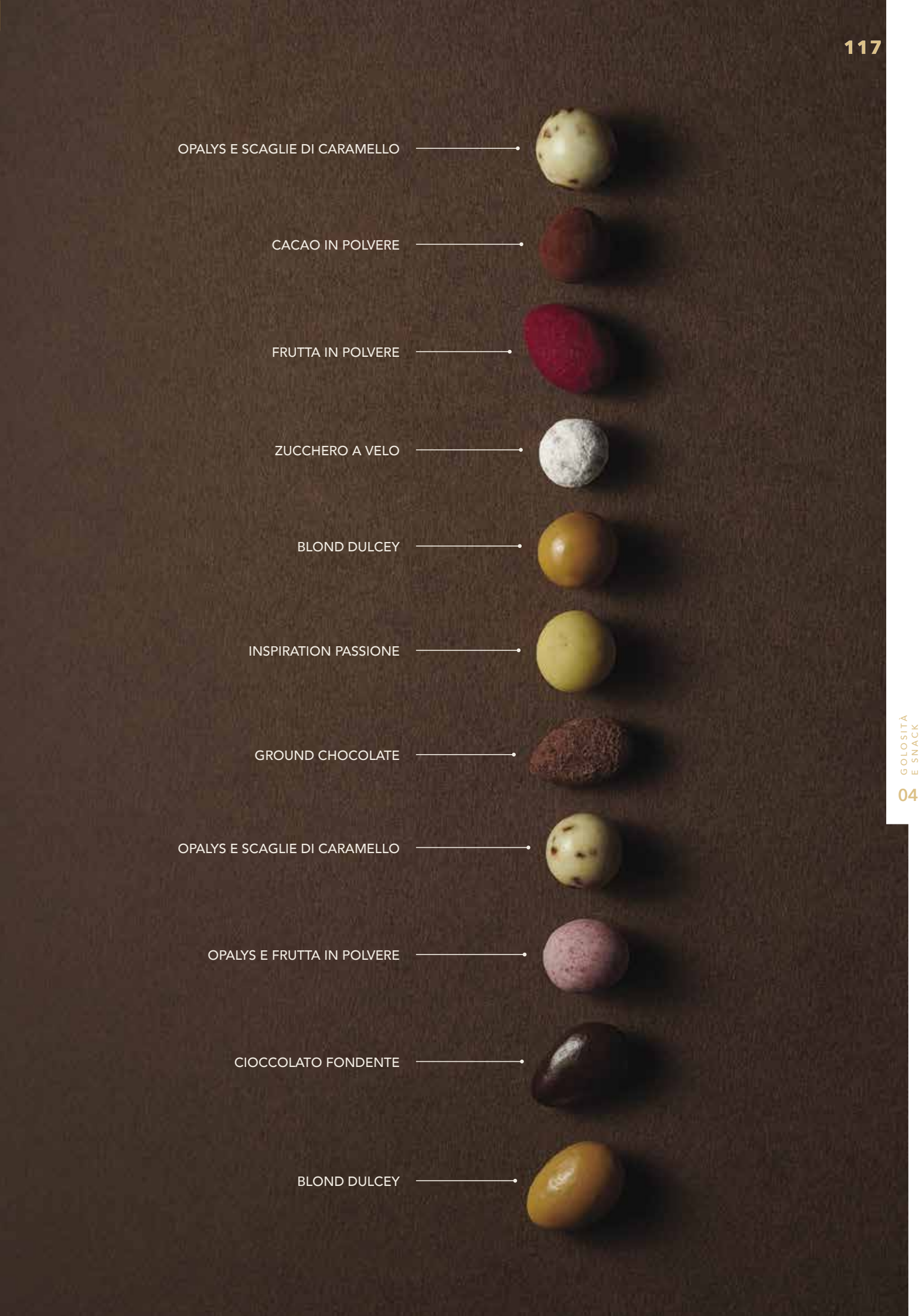
Ricordatevi di rotolare la frutta candita e le paste di frutta
nel destrosio o nel cacao in polvere per evitare che si attacchino tra loro.

Con quali coperture e in quali proporzioni rivestire le praline confettate?



Alcune idee di coperture per ricoprire le vostre praline confettate

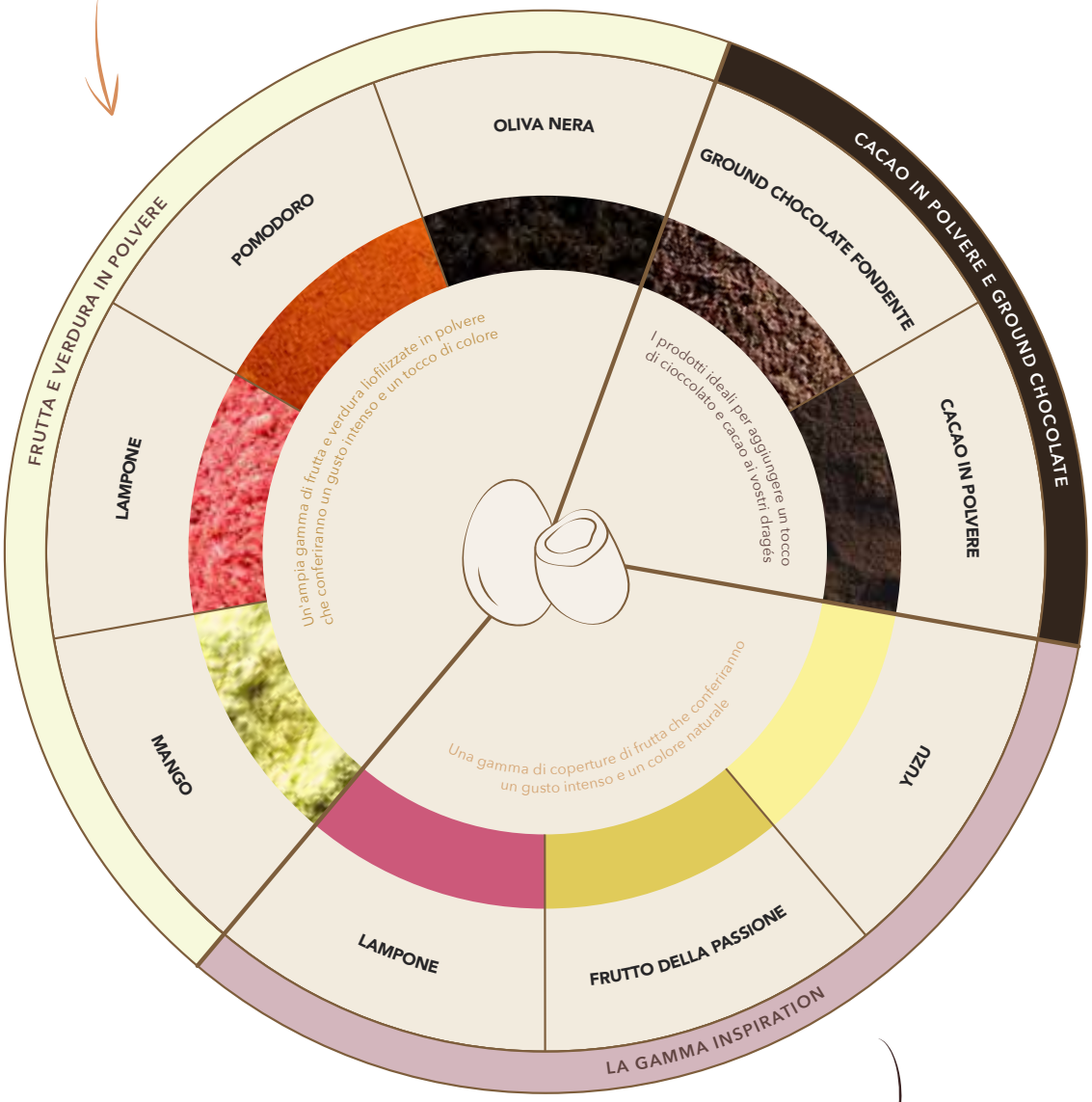
FONDENTI	AL LATTE	BIANCHI E DI COLORE BIONDO	INSPIRATION
GUANAJA 70% CARAÏBE 66% EXTRA BITTER 61%	HUKAMBI 53% JIVARA 40% CARAMÉLIA 36% AZÉLIA 35%	BLOND DULCEY 35% OPALYS 33%	INSPIRATION PASSIONE INSPIRATION YUZU INSPIRATION LAMPONE INSPIRATION FRAGOLA


OPALYS E SCAGLIE DI CARAMELLO
CACAO IN POLVERE
FRUTTA IN POLVERE
ZUCCHERO A VELO
BLOND DULCEY
INSPIRATION PASSIONE
GROUND CHOCOLATE
OPALYS E SCAGLIE DI CARAMELLO
OPALYS E FRUTTA IN POLVERE
CIOCCOLATO FONDENTE
BLOND DULCEY

Quali prodotti utilizzare per una finitura originale?

Grazie ai nostri diversi marchi, scoprite un'ampia gamma di prodotti per aromatizzare e realizzare finiture originali.

Pensate alle nostre verdure in polvere
per realizzare praline confettate per l'aperitivo!
Esempio: Anacardi + pomodoro in polvere + origano essiccato



RITROVATE ALTRE IDEE
DI COLORAZIONE A P.202

Come ottenere una finitura lucida?



SOLUZIONE 1



40414
GOMMA ARABICA
500 g

Utilizzo:
50% d'acqua
50% di gomma arabica

Dosaggio: a seconda del tipo di bassina e della sua capacità la% non supererà l'1%. Da aggiungere in 3 tempi nella bassina



VERNICE CAPOL© 425*

Dosaggio: 0,5% circa, il dosaggio varierà a seconda del tipo di bassina e della sua capacità. Da aggiungere in 1 tempo nella bassina. Attenzione all'umidità della stanza. Utilizzare il soffiatore con aria fredda (4°C).

SOLUZIONE 2



CAPOL© 254N*

Dosaggio: a seconda del tipo di bassina e della sua capacità la% non supererà l'1%. Da aggiungere in 3 tempi nella bassina.



VERNICE CAPOL© 425*

Dosaggio: 0,5% circa, il dosaggio varierà a seconda del tipo di bassina e della sua capacità. Da aggiungere in 1 tempo nella bassina Attenzione all'umidità della stanza. Utilizzare il soffiatore con aria fredda (4°C).

*Prodotto di finitura per dragés e bassinati disponibile del marchio CAPOL ©



Le golosità



Tutte le nostre ricette di marshmallow possono essere lavorate con la tasca per realizzare orsetti



1 MARSHMALLOW ALLA VANIGLIA

35,5 g Gelatina in polvere 220 Bloom
71 g Acqua d'idratazione
210 g Zucchero invertito
675 g Zucchero semolato
225 g Acqua
300 g Zucchero invertito

Idratare la gelatina. Cuocere la prima quantità di zucchero invertito con lo zucchero semolato e l'acqua a 110°C. Versare in una ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente. Sciogliere la massa di gelatina nel forno a microonde, quindi versarla sugli zuccheri caldi e montare il tutto a nastro, poi aggiungere la vaniglia. Versare il marshmallow a 35/40°C. Conservare al riparo dall'umidità.



BACCELLO DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	BACCELLO DI VANIGLIA DI TAHITI	BACCELLO DI VANIGLIA DEL MESSICO	ESTRATTO DI VANIGLIA	PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA TAHITENSIS	TADOKA
4 g	4 g	4 g	7 g	3,5 g	3,5 g	1 dose



NOROHY

29626 - 43549
BACCELLI DI VANIGLIA BOURBON BIO IN POLVERE
500 g - Sacco 15 kg

Provate la vaniglia in polvere per la finitura dei vostri marshmallow

2 MARSHMALLOW CAFFÈ

35,5 g Gelatina in polvere 220 Bloom
71 g Acqua d'idratazione
210 g Zucchero invertito
675 g Zucchero semolato
225 g Acqua
300 g Zucchero invertito
30 g Pasta di chicchi di caffè

Idratare la gelatina. Cuocere la prima quantità di zucchero invertito con lo zucchero semolato e l'acqua a 110°C. Versare in una ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente. Sciogliere la massa di gelatina nel microonde, poi versarla sugli zuccheri caldi e montare il tutto ed aggiungere la pasta di chicchi di caffè. Versare il marshmallow a 35/40°C. Conservare al riparo dall'umidità.

LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

NOROHY



41822
PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ BIO
500 g



3 MARSHMALLOW CIOCCOLATO

46 g	Gelatina in polvere 220 Bloom
90 g	Acqua d'idratazione
190 g	Zucchero invertito
610 g	Zucchero semolato
200 g	Acqua
270 g	Zucchero invertito
330 g	**P125 CŒUR DE GUANAJA**

Idratare la gelatina.
Cuocere la prima quantità di zucchero invertito con lo zucchero semolato e l'acqua a 110°C.
Versare in una ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente.
Sciogliere la massa di gelatina nel forno a microonde, quindi versarla sugli zuccheri caldi e montare il tutto a nastro. Quando il marshmallow sarà tiepido, incorporare con una spatola la copertura Coeur de Guanaja sciolto a 60°C, e versare subito il composto (35/40°C) nella cornice. Lasciar gelificare per alcune ore a 16°C. Tagliare.

VALRHONA



6360

P125 CŒUR DE GUANAJA

Assemblaggio

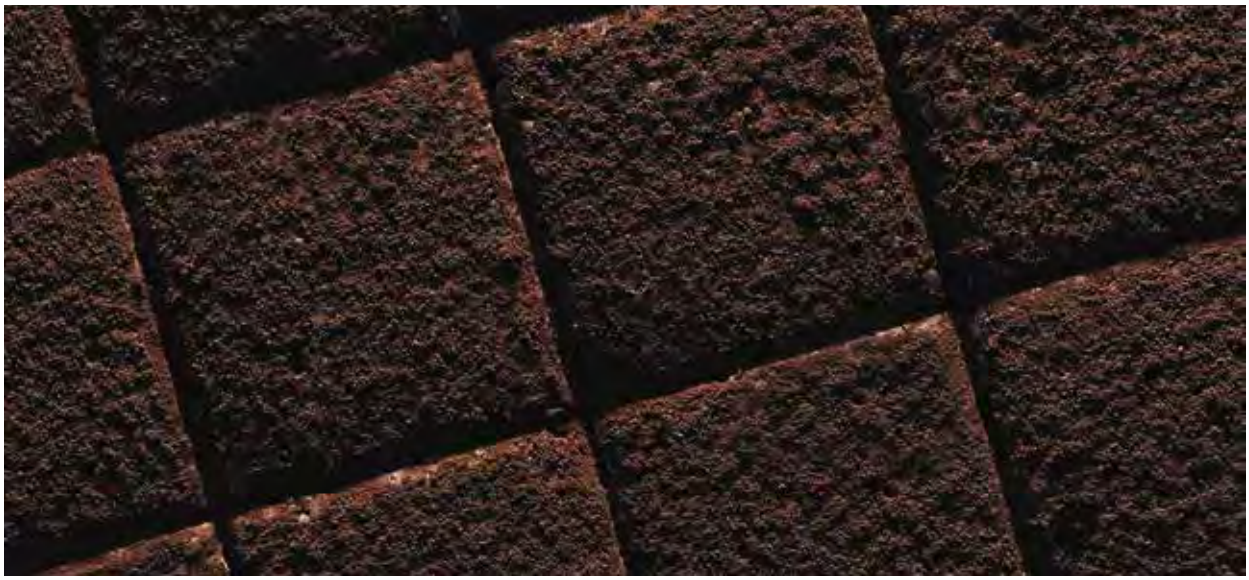
INTENSO E TOSTATO

P125 Coeur de Guanaja 80% vi permetterà di rafforzare l'intensità del cioccolato e di apportare una consistenza più morbida e fondente a numerose ricette (gelati, ganache).
P125 COEUR DE GUANAJA non è adatto al temperaggio, modellaggio e rivestimento.

Lo sapevate?

Perché Cœur de Guanaja si chiama anche P125?
Quando è stato commercializzato in Giappone, è stato percepito più potente di Guanaja del 25% ed è stato ribattezzato P125.
P = Potenza
100 = L'intensità aromatica di Guanaja
25 = 25% più intenso di Guanaja

Considerate il cacao in polvere per la finitura dei vostri marshmallow!





4 MARSHMALLOW PRALINATO

35 g	Gelatina in polvere 220 Bloom
70 g	Acqua d'idratazione
50 g	Zucchero invertito
450 g	Zucchero semolato
150 g	Acqua
150 g	Zucchero invertito
180 g	**Pralinato mandorle nocciole 50% fruttato**

Idratare la gelatina.
Cuocere la prima quantità di zucchero invertito con lo zucchero semolato e l'acqua a 110°C.
Versare in una ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente. Sciogliere la massa di gelatina nel forno a microonde, quindi versarla sugli zuccheri caldi e montare il tutto a nastro.
Quando il marshmallow sarà leggermente liquido, incorporare il pralinato e versare subito il composto (35/40°C) nella cornice.
Lasciar gelificare per alcune ore a 16°C.
Tagliare.

LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

VALRHONA



19971 - 4697
PRALINATO MANDORLE NOCCIOLE 50% FRUTTATO
Secchio 2kg - 5kg

5 MARSHMALLOW AI FIORI D'ARANCIO

35,5 g	Gelatina in polvere 220 Bloom
71 g	Acqua d'idratazione
210 g	Zucchero invertito
675 g	Zucchero semolato
225 g	Acqua
300 g	Zucchero invertito
20 g	**Acqua di fiori d'arancio**

Idratare la gelatina.
Cuocere la prima quantità di zucchero invertito con lo zucchero semolato e l'acqua a 110°C.
Versare in una ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente.
Sciogliere la massa di gelatina nel microonde, poi versarla sugli zuccheri caldi e montare il tutto a nastro e aggiungere l'acqua di fiori d'arancio.
Versare il marshmallow a 35/40°C.
Conservare al riparo dall'umidità.



NOROHY

41837
ACQUA DI FIORI D'ARANCIO BIO
750 g



6 MARSHMALLOW AI FRUTTI ROSSI

55 g	Gelatina in polvere 220 Bloom
110 g	Acqua d'idratazione
675 g	Zucchero semolato
210 g	Zucchero invertito
140 g	**Mirtillo Vaccinium Myrtillus in purea 100%**
300 g	**Lampone Meeker in purea 100%**
300 g	Zucchero invertito

Idratare la gelatina.
Cuocere lo zucchero semolato con la quantità minore di zucchero invertito e la frutta in purea a 110°C.
Versare in una ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente.
Sciogliere la gelatina nel forno a microonde, quindi versarla sugli zuccheri caldi e montare il tutto a nastro.
Versare subito il composto a 35/40°C.
Conservare al riparo dall'umidità.

LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

ADAMANCE



41195 - 48594
MIRTILLI IN PUREA 100%
1 kg - 5 kg



41188 - 32366 - 50090
LAMPONE MEEKER IN PUREA 100%
1 kg - 5 kg - 10 kg

7 MARSHMALLOW AL FRUTTO DELLA PASSIONE

55 g	Gelatina in polvere 220 Bloom
110 g	Acqua d'idratazione
210 g	Zucchero invertito
675 g	Zucchero semolato
140 g	**Albicocche Flavor cot e Lido in purea 100%**
300 g	**Frutto della passione in purea 100%**
300 g	Zucchero invertito

Idratare la gelatina.
Cuocere la quantità minore di zucchero invertito con lo zucchero semolato e la frutta in purea a 110°C.
Versare in una ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente.
Sciogliere la gelatina nel forno a microonde, quindi versarla sugli zuccheri caldi e montare il tutto a nastro.
Versare subito il composto a 35/40°C.
Conservare al riparo dall'umidità.

LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

ADAMANCE



41184 - 32361
ALBICOCCA IN PUREA 100%
1 kg - 5 kg



43351 - 43476
FRUTTO DELLA PASSIONE IN PUREA 100%
1 kg - 5 kg

8 MARSHMALLOW AL COCCO

55 g	Gelatina in polvere 220 Bloom
110 g	Acqua d'idratazione
210 g	Zucchero invertito
675 g	Zucchero semolato
440 g	**Crema di cocco in purea 100%**
300 g	Zucchero invertito

Idratare la gelatina.
Cuocere lo zucchero semolato con la quantità minore di zucchero invertito e la frutta in purea a 110°C.
Versare in una ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente.
Sciogliere la gelatina nel forno a microonde, quindi versarla sugli zuccheri caldi e montare il tutto a nastro.
Versare subito il composto a 35/40°C.
Conservare al riparo dall'umidità.

LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



41183 - 32369
CREMA DI COCCO IN PUREA 100%
1 kg - 5 kg

9 MARSHMALLOW AL LIMONE

23 g	Gelatina in polvere 220 Bloom
68 g	**Limone Femminello in purea 100%**
105 g	Zucchero invertito
300 g	Zucchero semolato
68 g	**Limone Femminello in purea 100%**
5 g	Acido citrico
150 g	Zucchero invertito

Idratare la gelatina in polvere con la prima quantità di purea di limone.
Cuocere la quantità minore dello zucchero invertito con lo zucchero semolato, la seconda parte del limone in purea e l'acido citrico a 110°C.
Versare in una ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente.
Sciogliere la gelatina nel forno a microonde, quindi versarla sugli zuccheri caldi e montare il tutto a nastro.
Versare il composto (35/40°C) in una cornice in silicone. Lisciare.
Conservare al riparo dall'umidità.

ADAMANCE



41186 - 32368 - 50088
LIMONI FEMMINELLO IN PUREA 100%
1 kg - 5 kg - 10 kg



Considerate l'utilizzo di questa ricetta con altri agrumi della nostra gamma di purée di frutta Adamance!

Le gelatine ideali per realizzare i vostri marshmallow!



Le polveri

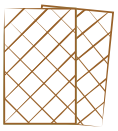
Consente una gelificazione e un congelamento ottimali. Più igienico ed economico rispetto alla gelatina in fogli.



48655
GELATINA BOVINA 220 BLOOM
750 g



37859
GELATINA SUINA 220 BLOOM
(gelatina calda in polvere)
500 g



Le foglie

Consente una gelificazione e un congelamento ottimali.



41441
FOGLI DI GELATINA ARGENTO 180 BLOOM
2 kg

48646
FOGLI DI GELATINA DORATA 230 BLOOM
2 kg

I nostri aromi naturali, ideali per aromatizzare i vostri marshmallow!



50055
COCCO
50 g



40406
LAVANDA
50 g



11467
LAMPONE
50 g



50062
PISTACCHIO
50 g



40372
YUZU
50 g



40399
BERGAMOTTO
50 g



38653
FRAGOLA MATURA
50 g

Trovate l'intera **gamma** su **www.valrhona-selection.it**



GELATINA DI FRUTTA

Miscelare la pectina e la quantità minore 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.
Cuocere fino a raggiungere i 74°brix, ovvero 105°C circa, quindi versare subito.

	Peso	Pectina gialla	Zucchero semolato	Zucchero semolato	Sciroppo di glucosio DE38/40	Soluzione acido citrico	Acqua
Albicocca	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Ribes nero	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Fragola	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Frutto della passione	500 g	12 g	50 g	375 g	50 g	13 g	-
Lampone	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Mango	500 g	10 g	50 g	372 g	50 g	18 g	-
Pesca	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Mara des bois	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Pera	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Amarena	350 g	5 g	50 g	445 g	100 g	-	50 g
Oabika	325 g	9 g	45 g	255 g	-	5 g	360 g

Suggerimento!

Raffreddare una parte del composto a 25°C circa per poterla misurare con il rifrattometro, poiché la temperatura influisce sul risultato.

Soluzione di acido citrico



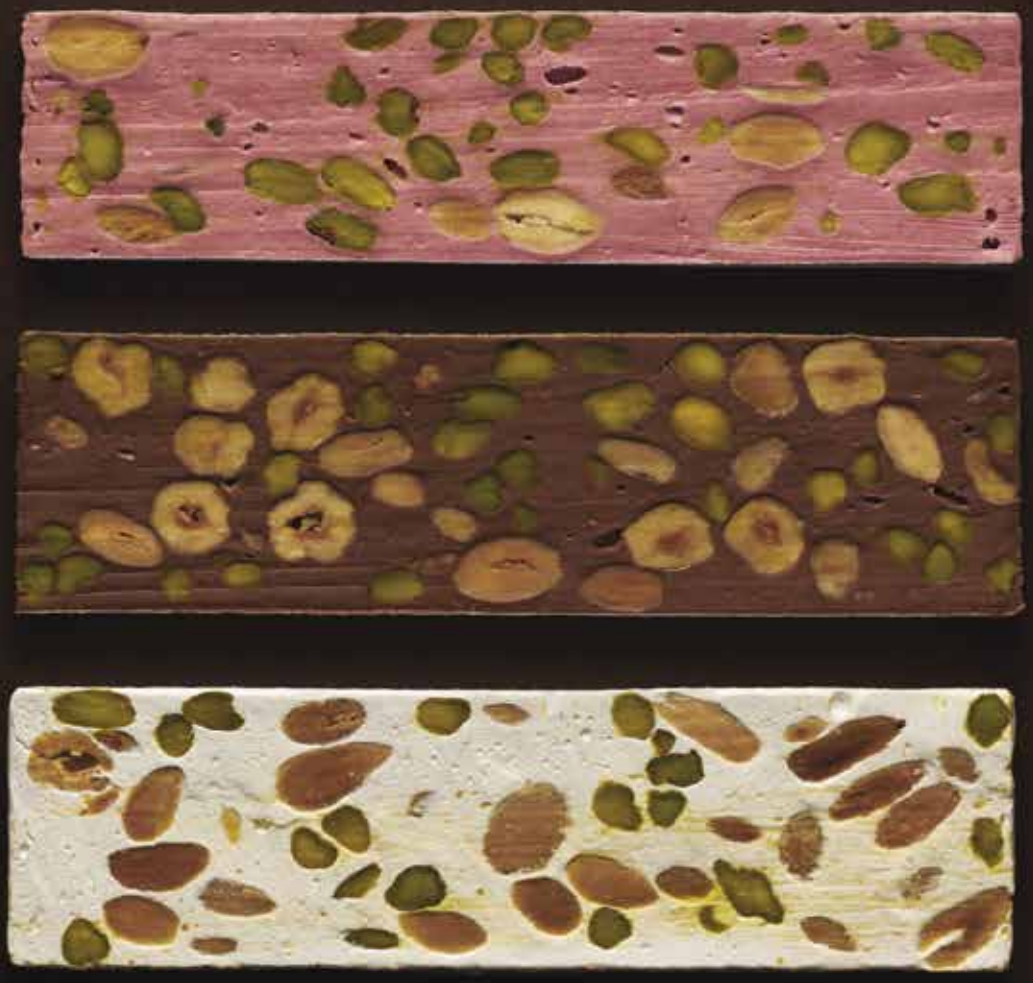
41333
50% ACIDO CITRICO

+



50% ACQUA

L'utilizzo dell'acido citrico nelle paste di frutta permette di abbassare il PH in modo da avere un utilizzo ottimale della pectina.



1 TORRONE AL CIOCCOLATO

145 g	Nocciola del Piemonte IGP tostata
145 g	Pistacchio di Sicilia Pelato
145 g	Mandorla bianca "Tuono" di Sicilia 34/36
65 g	Albumi
15 g	Zucchero semolato
245 g	Miele
70 g	Acqua
100 g	Zucchero semolato
55 g	Glucosio DE38/40
215 g	**P125 CŒUR DE GUANAJA**

Mettere le nocciole e i pistacchi in cella a 45°C in modo che siano caldi prima di incorporarli alla massa.
Tostare le mandorle a 160°C per 10 minuti.
Sbattere il composto di albumi e zucchero a becco d'uccello, contemporaneamente cuocere il miele a 125°C e il composto di zucchero, glucosio e acqua a 160°C.
Versare il miele cotto sugli albumi montati a neve e stringere delicatamente il composto con uno sbattitore, quindi aggiungere a filo lo zucchero cotto. Sostituire la frusta con la foglia.
Asciugare per 5-10 minuti.
A 50°C versare il cioccolato, mescolare brevemente e trasferire su silpat. Poi aggiungere la frutta secca. Omogeneizzare la massa e stenderla tra due fogli di ostia in una cornice di acciaio inox 16 × 16 cm e alta 4,5 cm.
Lasciar indurire a 16/18°C e 55/60% di umidità.

2 TORRONE DI MONTÉLIMAR

90 g	Pistacchi di Sicilia pelati
305 g	Mandorla bianca "Tuono" di Sicilia 34/36
85 g	Albumi
85 g	Zucchero semolato
190 g	Miele di lavanda
65 g	Acqua
190 g	Zucchero semolato
230 g	Glucosio DE35/40
60 g	Burro di cacao

Mettere i pistacchi in cella a 45°C in modo che siano ben caldi prima di incorporarli alla massa.
Tostare le mandorle a 160°C per 10 minuti.
Montare il composto di albumi e zucchero a becco d'uccello, contemporaneamente cuocere il miele a 125°C e il composto di zucchero, glucosio e acqua a 160°C.
Versare il miele cotto sugli albumi montati a neve e stringere delicatamente il composto con uno sbattitore, quindi aggiungere a filo lo zucchero cotto. Sostituire la frusta con la foglia.
Asciugare per 5-10 minuti.
A 50°C versare il burro di cacao, mescolare brevemente, disporre su silpat e incorporare la frutta secca. Omogeneizzare la massa e stenderla tra due fogli di ostia in una cornice di acciaio inox 16 × 16 cm e alta 4,5 cm.
Lasciar indurire a 16/18°C e 55/60% di umidità.

3 TORRONE AI LAMPONI

195 g	Pistacchi di Sicilia pelati
95 g	Mandorla bianca "Tuono" di Sicilia 34/36
55 g	Albumi
10 g	Zucchero semolato
240 g	Miele di millefiori
120 g	Acqua
70 g	Glucosio DE60
305 g	Zucchero semolato
210 g	**INSPIRATION LAMPONE**

Mettere i pistacchi in cella a 45°C in modo che siano ben caldi prima di incorporarli alla massa.
Tostare le mandorle a 160°C per 10 minuti.
Montare il composto di albumi e zucchero a becco d'uccello, contemporaneamente cuocere il miele a 125°C e il composto di zucchero, glucosio e acqua a 160°C.
Versare il miele cotto sugli albumi montati a neve e stringere delicatamente il composto con uno sbattitore, quindi aggiungere a filo lo zucchero cotto. Sostituire la frusta con la foglia.
Asciugare per 5-10 minuti.
A 50°C versare l'Inspiration lampone, mescolare brevemente, versare su silpat e incorporare la frutta secca. Omogeneizzare la massa e stendere tra due fogli di ostia in una cornice di acciaio inox 16 × 16 cm e alta 4,5 cm.
Lasciar indurire a 16/18°C e 55/60% di umidità.



Chocomel... la consistenza di un morbido caramello con il gusto puro del cioccolato!



Veloce da realizzare
Molto facile da lavorare
Senza cottura
Conservazione molto buona
Si taglia facilmente

1 I CHOCOMEL

COPERTURA
+ Glucosio DE60

Sciogliere la copertura.
Aggiungere lo sciroppo di glucosio precedentemente riscaldato a 40°C.
Mescolare e incorniciare. Lasciar cristallizzare per alcune ore a 16/18°C.
Tagliare.

TAÏNORI 64%	AZÉLIA 35%	WAINA 35%	BLOND DULCEY 35%	OPALYS 33%	INSPIRATION LAMPONE	INSPIRATION YUZU
525 g	525 g	525 g	530 g	525 g	525 g	525 g
+ 475 g	+ 475 g	+ 475 g	+ 470 g	+ 475 g	+ 475 g	+ 475 g





1 CARAMELLO CIOCCOLATO

370 g Zucchero semolato
20 g Glucosio DE35/40
370 g Panna UHT 35%
220 g GUANAJA 70%
20 g Burro disidratato 84%

Preparare un caramello chiaro (182°C) con lo zucchero e il glucosio.
Stemperare con la panna calda, cuocere il tutto a 118°C.
Versare sul cioccolato, emulsionare e aggiungere il burro.
Lasciar indurire e tagliare.

2 CARAMELLO BURRO SALATO ALLA VANIGLIA

375 g Panna UHT 35%
40 g Glucosio DE35/40
375 g Zucchero semolato
100 g Burro salato

Scaldare la panna con la pasta di vaniglia. Filtrare l'infusione e completare il peso del liquido. Aggiungere il glucosio alla panna.
Preparare un caramello. Stemperare il caramello con il burro.
Aggiungere la panna calda e cuocere il tutto a 118°C.








BACCELLO DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	BACCELLO DI VANIGLIA DI TAHITI	BACCELLO DI VANIGLIA DEL MESSICO	PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA TAHITENSIS	TADOKA
8 g	8 g	8 g	6 g	6 g	2 dosi

3 CARAMELLO LAMPONE

625 g Zucchero semolato
60 g Glucosio DE35/40
375 g Panna UHT 35%
90 g Burro disidratato 84%
500 g Lamponi Meeker in purea 100%
65 g Briciole di lamponi
35 g Burro disidratato 84%
25 g Burro di cacao

Portare a ebollizione lo zucchero, il glucosio, la panna e la maggior quantità di burro.
Aggiungere la purea e i pezzetti di lamponi.
Cuocere il tutto a 118°C.
Aggiungere la piccola minore di burro e il burro di cacao fuso.
Versare in un quadro.
Lasciar indurire e tagliare.

Gli snack







BARRETTE RIVESTITE

BARRETTA *Taïnori*

CALCOLATA PER UNA CORNICE DI 34 × 34 CM E 8 MM DI ALTEZZA

Pasta di frutta albicocca-vaniglia

310 g	Albicocche Flavor cot e Lido in purea 100%
7 g	Pectina gialla
35 g	Zucchero semolato
4 g	Baccello di vaniglia di Tahiti
270 g	Zucchero semolato
65 g	Glucosio DE35/40
5,5 g	Soluzione acido citrico (50/50)
5,5 g	Kirsch (opzionale)
702 g	Peso totale

Scaldare la purea di frutta e i baccelli di vaniglia raschiati a 40°C.
Aggiungere mescolando il composto della quantità minore di zucchero con la pectina.
Portare a ebollizione quindi aggiungere lo zucchero semolato rimanente.
Portare nuovamente a ebollizione e aggiungere il glucosio.
Cuocere a 68/70°Bx con rifrattometro o 104°C con termometro.
Una volta cotto, aggiungere l'acido citrico e il kirsch.
Versare immediatamente.

Ganache Taïnori 64%

235 g	Panna UHT 35%
40 g	Zucchero invertito
310 g	**TAINORI 64%**
60 g	Burro disidratato 84%
645 g	Peso totale

Scaldare la panna con lo zucchero invertito a 75/80°C.
Versarne la metà sul cioccolato.
Mescolare con una spatola, aggiungere il resto della panna, quindi mixare per rendere omogenea l'emulsione.
Quando la temperatura della ganache raggiunge i 35-40°C, aggiungere il burro temperato (circa 18°C) a cubetti e mixare nuovamente.
Versare la ganache a una temperatura di 34/36°C in un quadro (34 × 34 cm – H 8 mm) precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito con la copertura.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la pasta di frutta vaniglia e albicocca.
Versare in una cornice 34 × 34 cm e spessore di 4 mm su un foglio siliconato.
Aggiungere una cornice di 34 × 34 cm e alta 4 mm sulla pasta di frutta.
Incorniciare la ganache Taïnori.
Lasciar cristallizzare per 24 ore a 17°C e 60% di umidità.
Spennellare e tagliare strisce di 22,5 × 8 cm.
Ricoprire con copertura fondente, prima della cristallizzazione e utilizzando una microplane e le fave di cioccolato Taïnori, cospargere la superficie della barretta con scaglie fini.
Lasciar cristallizzare a 17°C e 60% di umidità per alcune ore.





BARRETTA *Tutta Frutta*

Pralinato Mandorla Valencia 70%

250 g	**ÉQUATORIALE LACTÉE 35%**	Far sciogliere la copertura al latte e il burro di cacao a 45-50°C e mescolare con il pralinato.
90 g	Burro di cacao	
1 000 g	Pralinato mandorla 70% fruttato	Scaldare il composto a 45°C.
1 340 g	Peso totale	Avviare la cristallizzazione a 25-26°C prima di inserire nel quadro. Cristallizzare per 24-36 ore prima di sformare, quindi tagliare.

MONTAGGIO E FINITURA

150 g	Mandorle bianche intere
150 g	Nocciole del Piemonte IGP grezze
100 g	Pistacchi di Sicilia pelati

Tostare le mandorle e le nocciole pelate. Lasciar raffreddare.
Quando il pralinato sarà precristallizzato, aggiungere le mandorle, le nocciole, i pistacchi e mescolare per ottenere una buona distribuzione dei frutti.
Versare in una cornice spessa 12 mm su un foglio chitarra precedentemente rivestito con cioccolato al latte precristallizzato.
Avviare la cristallizzazione in frigorifero per 5 minuti e lasciar cristallizzare a 16°C per diverse ore.
Dopo la cristallizzazione, togliere dalla cornice e tagliare le barrette con un coltello o un sistema di taglio a getto d'acqua secondo la dimensione e la forma desiderate.
Ricoprire le barrette tutta frutta con la copertura al latte precristallizzata e posizionare un foglio con texture che dovrà essere rimosso immediatamente per ottenere un rilievo rigato.
Lasciar cristallizzare a 16°C e 60% di umidità





LE BARRETTE STAMPATE

BARRETTA *Cory*

CALCOLATA PER 40 BARRETTE
AMANDIA (COD. 10687)

Frutta secca sablé o caramellata

100 g	Granella di nocciola del Piemonte IGP	Tostare leggermente le nocciole per 10 minuti a 150°C.
40 g	Riso soffiato	Cuocere lo zucchero e l'acqua a 114°C, aggiungere la frutta secca calda, il riso soffiato e lavorare il tutto.
95 g	Zucchero semolato	Trasferire su un tappetino di silicone e caramellare in forno a 180°C.
30 g	Acqua	Aggiungere l'Éclat d'Or.
40 g	Éclat d'or	Riporre il tutto in cella.
305 g	Peso totale	

Pralinato nocciola 66%

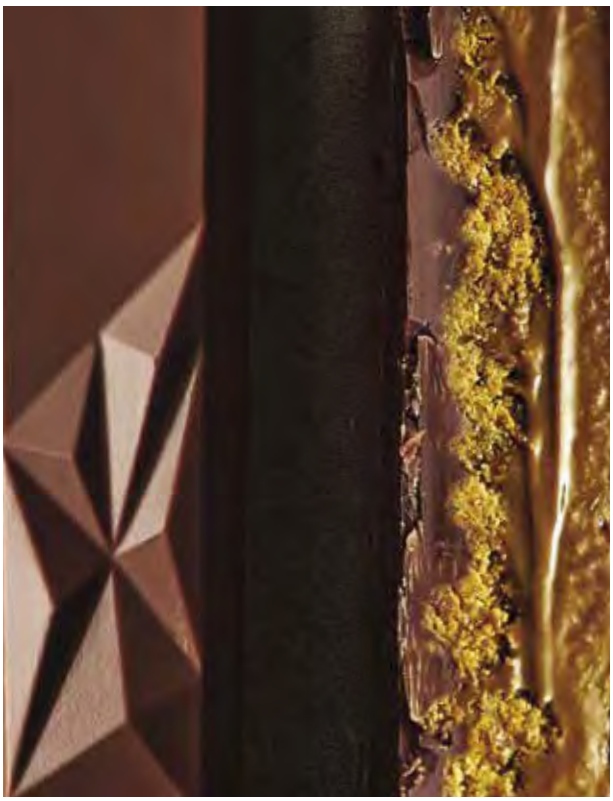
600 g	Pralinato nocciola 66% fruttato	Far sciogliere la copertura al latte e il burro di cacao a 45-50°C e mescolare con il pralinato.
55 g	Burro di cacao	Scaldare il composto a 45°C.
175 g	**AZÉLIA 35%**	Avviare la cristallizzazione a 25-26°C prima di inserire nel quadro.
830 g	Peso totale	

MONTAGGIO E FINITURA

QB AZÉLIA 35%

Preparare la frutta secca sablé.
Disporre circa 3 g del composto di frutta secca sablé su una parte dello stampo barretta Amandia.
Disporre 2 g di copertura Azélia temperata nello stampo sopra la frutta secca per farle aderire tra loro.
Lasciar cristallizzare.
Quindi modellare le barrette nel modo classico.
Capovolgere e lasciar colare la copertura per qualche istante prima di livellare.
Far sgocciolare gli stampi tra due righelli.
Prima della completa cristallizzazione, rifinire e lasciar cristallizzare.
Aggiungere 3 g del composto croccante nell'altra metà dello stampo.
Preparare il pralinato alle nocciole Azélia.
Utilizzando una tasca senza bocchetta, versare 20 g di pralinato per barretta e lasciar cristallizzare a 17°C per alcune ore.
Sigillare gli stampi barretta utilizzando la copertura temperata Azélia e un foglio trasferibile.
Lasciar cristallizzare e sformare.





BARRETTA *Pralinato Pistacchio*

CALCOLATO PER 8 BARRETTE
TURRON RILIEVO (COD. 27672)

Pralinato pistacchio

45 g	**ÉQUATORIALE LACTÉE 35%**
30 g	Burro di cacao
530 g	**Pralinato pistacchio 42% fruttato**
600 g	Peso totale

Far sciogliere la copertura al latte e il burro di cacao a 45/50°C, mescolare con il pralinato e scaldare la massa a 45°C.
Avviare la cristallizzazione a 25-26°C prima di dosare.

Streusel al pistacchio intenso

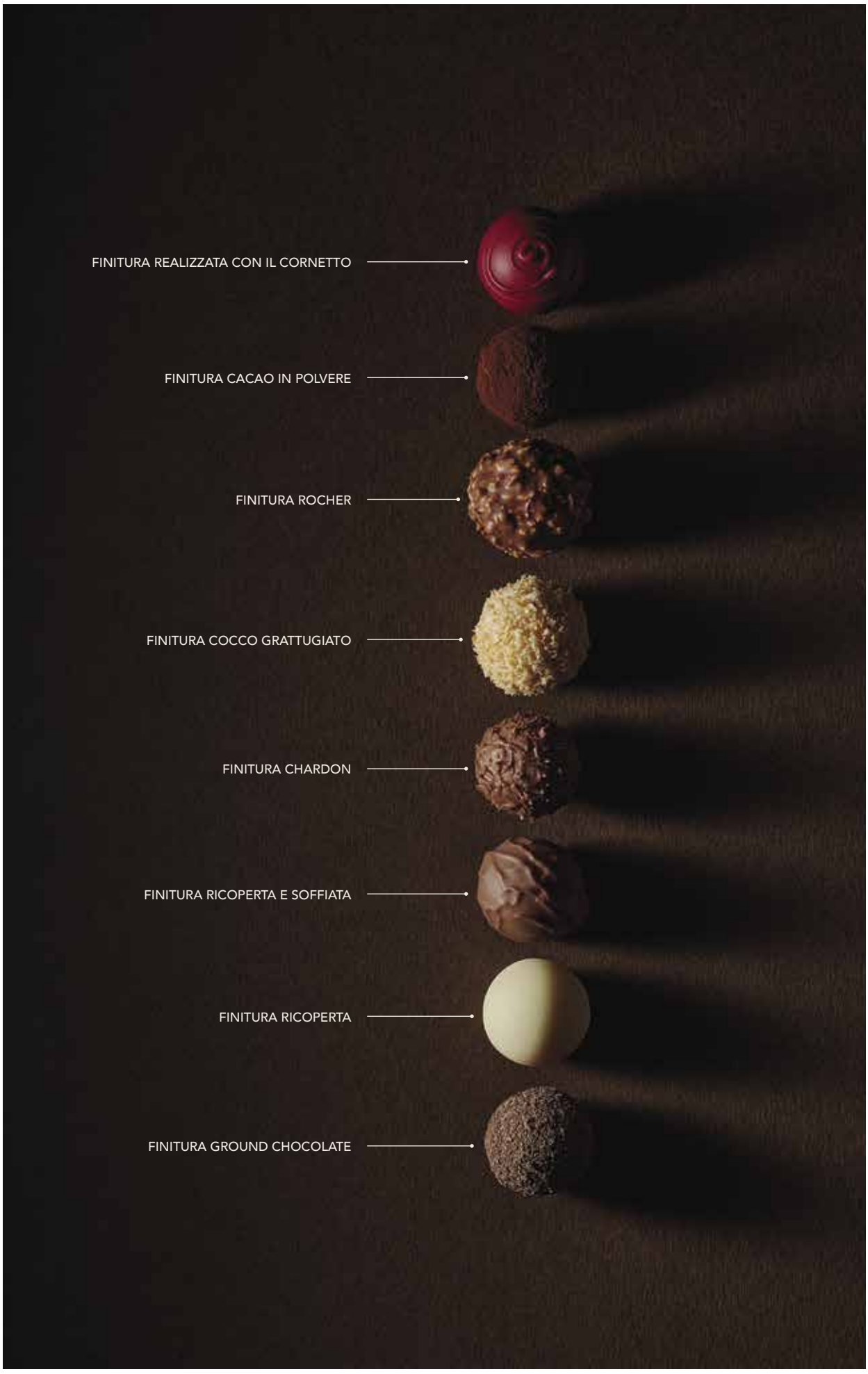
95 g	Burro disidratato 84%
75 g	Pistacchi di Sicilia pelati
95 g	Zucchero di canna
95 g	Farina 0
40 g	Farina di mandorle bianche di Sicilia
400 g	Peso totale

Tagliare il burro a pezzetti e metterlo da parte in congelatore per qualche minuto.
Mixare i pistacchi fino a ottenere una polvere e unirli a tutte le polveri setacciate, aggiungere il burro ben freddo e frullare il tutto con il mixer.
Si formeranno delle piccole palline che in seguito diventeranno un impasto poco omogeneo. Fermare il mixer e conservare l'impasto in frigorifero per 30 minuti.
Conservare in frigorifero o congelare fino alla cottura.
Distribuire lo streusel in modo irregolare sul silpat e cuocere a 150°C a valvola aperta fino a ottenere un colore biondo caldo.

MONTAGGIO E FINITURA

QB BITTER LACTÉE 39%

Modellare le barrette con la copertura, mettere da parte.
Preparare lo streusel, lasciar raffreddare.
Preparare il pralinato al pistacchio, incorporare delicatamente lo streusel.
Modellare 70 g di pralinato nelle barrette utilizzando una tasca.
Lasciar cristallizzare.
Sigillare le barrette con la copertura Bitter Lactée.
Lasciar cristallizzare, quindi togliere dallo stampo.


FINITURA REALIZZATA CON IL CORNETTO
FINITURA CACAO IN POLVERE
FINITURA ROCHER
FINITURA COCCO GRATTUGIATO
FINITURA CHARDON
FINITURA RICOPERTA E SOFFIATA
FINITURA RICOPERTA
FINITURA GROUND CHOCOLATE



TARTUFO *Kalingo*

CALCOLATO PER 190 TARTUFI

Ganache Kalingo

710 g	Panna UHT 35%
330 g	Glucosio DE60
710 g	**KALINGO 65%**
120 g	**Burro liquido chiarificato**
1 870 g	Peso totale

Scaldare la panna e il glucosio DE60 a 70/75°C.
Versare gradualmente il composto caldo sul cioccolato in fave e il burro liquido chiarificato. Mescolare "in tondo" al centro della preparazione con una spatola per creare un nucleo elastico e lucido.
Questa texture deve essere conservata fino alla fine della preparazione. Mixare.

MONTAGGIO E FINITURA

190 pezzi	Sfere cave fondenti 55%
QB	**Cacao in polvere**
QB	**KALINGO 65%**

Riempire le sfere cave con la ganache Kalingo a 30°C massimo e lasciar cristallizzare.
Sigillare i gusci con cioccolato fondente.
Una volta cristallizzati, disporli in una ciotola, poi ricoprirli leggermente con la copertura fondente a 35°C e rotolate subito i gusci nel cacao in polvere.
Lasciar cristallizzare ed eliminare l'eccesso con un colino.

TARTUFO *Caramello e Dulcey*

Caramello al burro salato 108°C

1 130 g	Panna UHT 35%
120 g	Glucosio DE35/40
1 130 g	Zucchero semolato
300 g	Burro salato
2 680 g	Peso totale

Scaldare la panna e il glucosio.
Cuocere lo zucchero semolato in più volte fino a ottenere un caramello chiaro.
Stemperare il caramello con il burro.
Aggiungere la panna calda e cuocere il tutto a 108°C.

MONTAGGIO E FINITURA

190 pezzi Sfere cave al latte 35%
QB BLOND DULCEY 35%
QB COPERTURA AL LATTE

Riempire le sfere cave con il caramello a 30°C massimo.
Sigillare i gusci con copertura al latte.
Una volta cristallizzati, disporli in una ciotola quindi ricoprirli leggermente di Blond Dulcey temperato e rotolarli subito su una griglia per canditura per ottenere il rilievo.
Lasciar cristallizzare.

TARTUFO *Opalys e cocco*

Ganache morbida Opalys e cocco

225 g	Latte di cocco
45 g	Glucosio DE60
50 g	Cocco grattugiato
390 g	**OPALYS 33%**
40 g	Liquore di cocco 21°C
750 g	Peso totale

Scaldare insieme il latte di cocco e il glucosio a 60°C.
Versare poco alla volta sulla copertura Opalys parzialmente sciolta e creare un'emulsione come per una classica ganache.
Aggiungere il cocco grattugiato, l'alcol e mixare ancora.
Riempire le sfere cave quando la ganache è a 30°C.

MONTAGGIO E FINITURA

63 pezzi Sfere cave IVOIRE 35%
QB OPALYS 33%
QB Cocco grattugiato

Riempire le sfere cave con la ganache Opalys e cocco a 30°C massimo.
Sigillare i gusci con cioccolato Ivoire o Opalys precristallizzato.
Una volta cristallizzati, disporli in una ciotola, poi ricoprirli leggermente di copertura Opalys temperata e rotolare subito i gusci nel cocco grattugiato.
Lasciar cristallizzare ed eliminare l'eccesso con un colino.

Consigli

Utilizzare Opalys per la finitura permette di ottenere un risultato molto chiaro



ROCHER *Pralinato*

Ripieno rochers crema da spalmare Gianduja

280 g	**Pralinato nocciola 66% fruttato**
280 g	**Gianduja nocciola e latte 35%**
40 g	Olio di nocciole bio
600 g	Peso totale

Sciogliere i primi 2 ingredienti a 45°C.
Aggiungere l'olio di nocciole e far cristallizzare il tutto tra i 24 e 25°C.

MONTAGGIO E FINITURA

QB Nocciola del Piemonte IGP tritata 2-4 mm
QB **COPERTURA AL LATTE**

Tostare alcune nocciole, tritarle e poi inserirne qualche pezzetto nei corpi cavi.
Riempire immediatamente i corpi cavi con la crema da spalmare.
Lasciar cristallizzare per 12-24 ore a 17°C e 60% di umidità.
Sigillare i corpi cavi con copertura al latte.
Una volta cristallizzati, disporli in una ciotola e ricoprirli leggermente di copertura al latte temperata. Rotolarli subito nelle nocciole tostate tritate.
Per finire, ricoprirli un'ultima volta di copertura al latte leggermente fluidificata al burro di cacao fuso temperato.

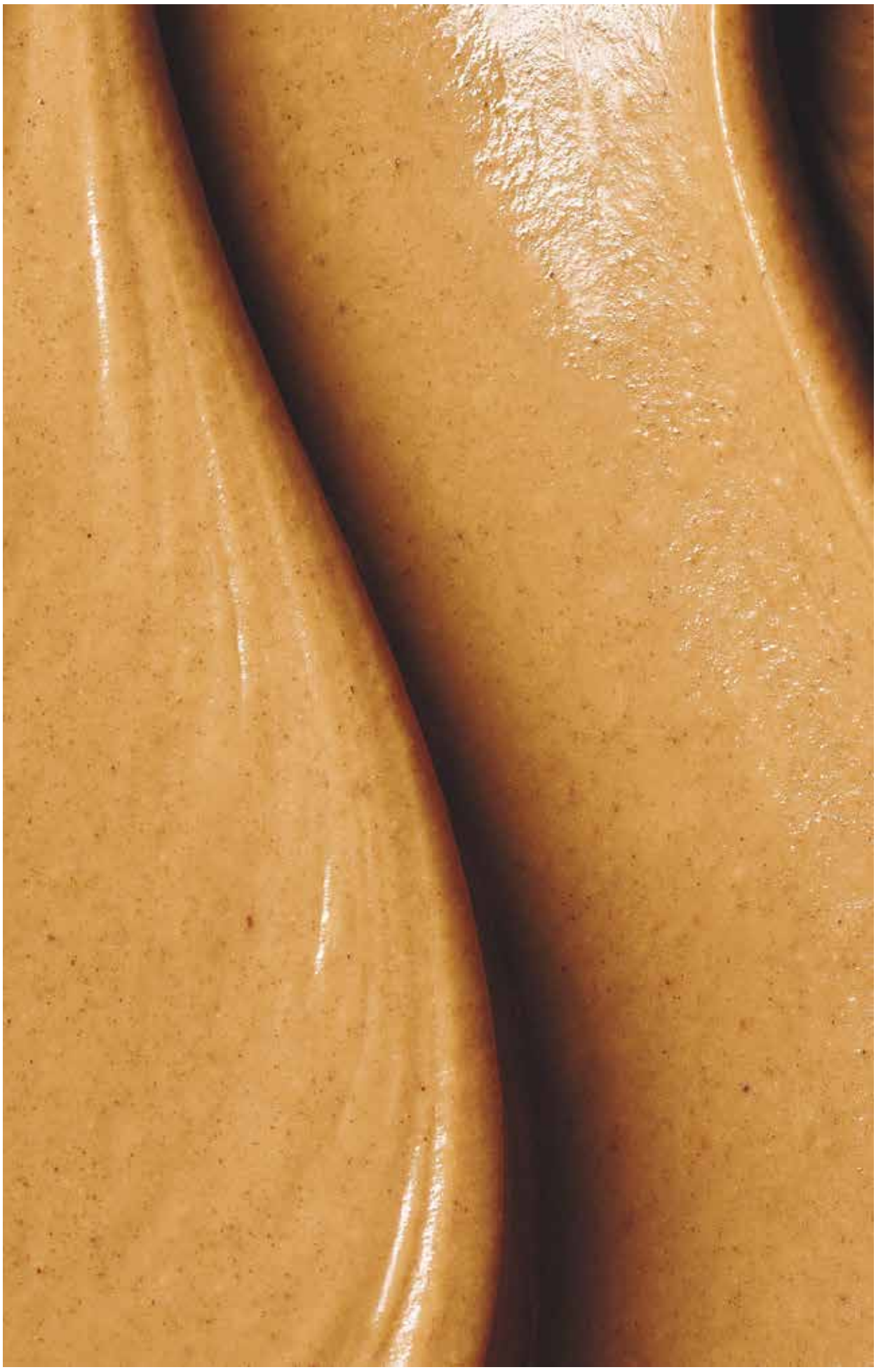
LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

VALRHONA



6993
GIANDUJA NOCCIOLA E LATTE 35%

SCOPRITE
I NOSTRI PRODOTTI GIANDUJA
P. 36





Quali prodotti utilizzare per realizzare mendiant davvero deliziosi?



TROVATE LE GAMME DI CIASCUN INGREDIENTE NELLE PAGINE INDICATE



Come diversificare i miei animaletti?

I nostri cioccolati golosi

Una gamma di coperture originali e deliziose.



7098
CARAMÉLIA 36%



11603
AZÉLIA 35%



122
NOIR ORANGE 56%

Inspiration

Le nostre coperture di frutta dal gusto e dal colore intenso sono naturali al 100%.



1123231
INSPIRATION FRAGOLA



15390
INSPIRATION PASSIONE

Consigli

Aggiungete il 30% di cioccolato bianco alle coperture di frutta per un gusto più delicato e adatto ai bambini.

La gamma di stampi per animaletti



Gamma su **www.valrhona-selection.it**

La gamma di animaletti già modellati



Gamma su **www.valrhona-selection.it**
o presso **il vostro rappresentante commerciale.**

05—
CREMA DA SPALMARE

Ricette di creme spalmabili golose e creative a base di pralinati, paste pure, gianduja, Oqo…

P.154



RICETTE

Le nostre ricette di creme da spalmare

Sciogliere la copertura al latte o il gianduja a 45-50°C e mescolare con il pralinato e il burro liquido chiarificato, olio, pasta pura, cacao in polvere.
Scaldare il tutto a 45°C quindi avviare una cristallizzazione a 25-26°C.

RICETTE

	NOCCIOLA 55%	NOCCIOLA 66% (L'originale)	NOCCIOLA INTENSA	MANDORLA NOCCIOLA 50%	MANDORLE 55% E COCCO 12,5%	
OQO 73%	-	-	-	-	-	
Pralinato nocciola 55%	785 g	-	-	-	-	
Pralinato nocciola 66%		785 g	720 g	-	-	
Pralinato mandorla 70%	-	-	-	-	-	
Pralinato mandorle e nocciole 50% croccante	-	-	-	-	-	
Pralinato mandorle nocciole 50% fruttato	-	-	-	785 g	-	
Pralinato pistacchio 42%	-	-	-	-	-	
Pasta di arachidi 70%	-	-	-	-	-	
Pralinato pecan 50%	-	-	-	-	-	
Pralinato mandorle 55% cocco 12,5 kg	-	-	-	-	850 g	
Pasta di nocciole del Piemonte IGP (tostatura media)	-	-	175 g	-	-	
Pasta di pistacchio di Sicilia	-	-	-	-	-	
Pasta di pistacchi altre origini	-	-	-	-	-	
BAHIBÉ 46%	175 g	175 g	-	175 g	150 g	
ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	-	-	190 g	-	-	
GIANDUJA NOCCIOLA E LATTE 35%	-	-	-	-	-	
GIANDUJA NOCCIOLA CHIARO	-	-	-	-	-	
Burro liquido chiarificato	45 g	45 g	-	45 g	-	
Cacao in polvere	-	-	10 g	-	-	
Olio di nocciole bio	-	-	-	-	-	
Olio di vinaccioli	-	-	-	-	-	

LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

VALRHONA



49062
2Kg
BURRO LIQUIDO CHIARIFICATO

PARIANI



40486 - 40487
250 mL - 5 L
OLIO DI NOCCIOLE BIO

	PISTACCHIO 42%	PISTACCHIO INTENSO	ARACHIDI 70%	PECAN 50%	GIANDUJA, PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE	GIANDUJA, NOCCIOLA CHIARO, PRALINATO NOCCIOLA 66%	OQO 73%
	-	-	-	-	-	-	165 g
	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	625 g	-
	-	-	-	-	-	-	780 g
	-	-	-	-	465 g	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
	785 g	680 g	-	-	-	-	-
	-	-	785 g	-	-	-	-
	-	-	-	785 g	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
	-	190 g (Pura origine)	-	-	-	-	-
	-	190 g (Altra origine)	-	-	-	-	-
	175 g	-	175 g	175 g			-
	-	135 g	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	465 g	-	-
	-	-	-	-	-	250 g	-
	44 g	-	45 g	45 g	-	-	55 g
	-	-	-	-	-	70 g	-
	-	-	-	-	70 g	-	-
	-	-	-	-	-	55 g	-



I nostri consigli di vendita

Come mettere in risalto la vostra offerta

Scoprite la nostra offerta pronta alla vendita con **vasetti ed etichette colorate** per mettere in evidenza la vostra offerta in negozio!

8 RICETTE E 8 ETICHETTE ADESIVE





8 ricette inedite per fare la differenza!
Scaricate il nostro ricettario!

2 VASETTI DA 150 E 300 ML



11284
6,91 × 5,05 CM - Ø 7,2 CM
150 ml
lotto da 24



14773
6,91 × 9,1 CM - Ø 7,2 CM
300 ml
lotto da 24

PARIANI

Pensate anche **alle nostre creme da spalmare Pariani pronte per essere riconfezionate!**



40465
CREMA DA SPALMARE AL PISTACCHIO 50%
1 kg



43538
CREMA DA SPALMARE MANDORLE E CAFFÈ
1 kg



43543
CREMA DA SPALMARE NOCCIOLE E CAFFÈ
1 kg



40466 - 40475
CREMA DA SPALMARE NOCCIOLE 50% E CACAO
1 kg - 5 kg

06—

MONTAGGIO E MODELLAGGIO

Una selezione di ricette base,
stampi e decorazioni a cui ispirarvi.

P.158



RICETTE DI BASE

P.164



GLI STAMPI

P.166



LE DECORAZIONI

P.168



I PACKAGING



CIOCCOLATI *plastici*

Cioccolato plastico Caraïbe

500 g **CARAÏBE 66%**
400 g Glucosio DE60

Sciogliere la copertura a 50°C e mescolare delicatamente con il glucosio intiepidito a 40°C. L'impasto è pronto una volta che è diventato omogeneo.
Stendere e lasciar cristallizzare a 16°C.

Cioccolato plastico Jivara

600 g **JIVARA 40%**
400 g Glucosio DE60

Sciogliere la copertura a 50°C e mescolare delicatamente con il glucosio intiepidito a 40°C. L'impasto è pronto una volta che è diventato omogeneo.
Stendere e lasciar cristallizzare a 16°C.

Cioccolato plastico Ivoire

650 g **IVOIRE 35%**
400 g Glucosio DE60

Sciogliere la copertura a 50°C e mescolare delicatamente con il glucosio intiepidito a 40°C. L'impasto è pronto una volta che è diventato omogeneo.
Stendere e lasciar cristallizzare a 16°C.

PREPARATO *da spruzzare*



COPERTURA
+ Burro di cacao

Fondere insieme tutti gli ingredienti.
Filtrare prima dell'utilizzo.
Temperare il composto a 28/29°C per spruzzarlo in degli stampi e conferire un aspetto brillante a montaggi o pezzi artistici.
Per un effetto "velluto", utilizzare un composto caldo (40/45°C) e spruzzarlo su un supporto freddo.

FONDENTE	AL LATTE	BLOND DULCEY 35%	BIANCO	INSPIRATION
700 g	600 g	600 g	600 g	600 g
+ 300 g	+ 400 g	+ 400 g	+ 400 g	+ 300 g

Consigli

Per ottenere un colore scuro più intenso è possibile aggiungere pasta di cacao puro



Inspiratevi!

Scaricate il nostro ricettario, una selezione di idee di modellaggi e montaggi per ravvivare il vostro negozio!








Scaricate il nostro ricettario!

Una selezione di stampi per accompagnarvi tutto l'anno!



28593

CUORE

12,1 × 9,7 × 3,6 cm
lotto da 10



25672 - 25671

CUORE VIBRATO

Inserto: 12 × 11 × 3,5 cm
Grande: 17 × 15,4 × 5 cm Ø 21 cm
Lotto da 10

43010





12770

PUPAZZO DI NEVE

Altezza: 14 cm
2 impronte - lotto da 10



12040 - 3923

CONI ABETE

Piccolo - Altezza: 12,5 cm
Ø 9 cm - 1 impronta - lotto da 10
Grande - Altezza: 20 cm
Ø 14 cm - 2 impronte - lotto da 10



42461

PALLINE DI NATALE

Ø 7,4 cm - 5 impronte
lotto da 10



12435

PALLINE DI NATALE

Ø 7 cm - 5 impronte
5 forme - lotto da 10





12815

GALLINA

Altezza: 14 cm
2 impronte - lotto da 10



41882

GALLINA ROCK

Altezza: 14 cm
2 impronte - lotto da 10



12818

VIBRATO

Altezza: 14 cm
2 impronte - lotto da 10



25674

UOVO GRANITO

Altezza: 14 cm
2 impronte - lotto da 10



14561 - 25786

CABOSSA

Inserto: 17,9 × 7,9 × 4,8 cm
Grande: 22,3 × 11,1 × 6,3 cm
Lotto da 10



10842 - 10841

CABOSSA

Piccolo: 13,5 × 7
2 impronte - lotto da 10
Medio: 16 × 8,5 cm
2 impronte - lotto da 10

Scoprite anche i nostri
Essenziali per le decorazioni pasquali



Come animare i vostri modellaggi?

SAN VALENTINO



45248VCT - 46498

BOCCA AMORE

Blister - 50 × 25 mm
120 pezzi



47242CCT - 46837

CUORE ROSA AMORE

Blister - 20 × 25 mm
135 pezzi





NATALE



32269CNW - 47041

SCI NATALIZI 2 MODELLI

Chablon - 124 × 16 mm
48 pezzi = 24 paia di sci



43995CNW - 46397

FIOCCHI ROSSI 3 MODELLI

Blister - Ø 32 mm
180 pezzi



42923VNR - 47105

CORNA DI RENNA NATALIZIE

Blister - 60 × 30 mm
120 pezzi = 60 paia di corna



48988CNW - 36799

DECORAZIONI NATALIZIE FORME LUDICHE, 4 MODELLI

Blister
128 pezzi = 32 assortimenti

HALLOWEEN



12921CCZ - 46949

TRASFERIBILE PRALINA HALLOWEEN

Trasferibile - 40 × 40 mm
1 500 pezzi

Ritrovate l'intera **gamma**
su **www.valrhona-selection.it**



PASQUA



32640CPW - 46791

ACCESSORI PASQUA
8 MODELLI

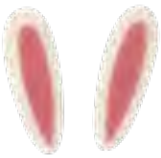
144 pezzi = 18 pezzi
di ciascuno



43750VPW - 47107

FORMA GALLINA PASQUA
2 MODELLI

Blister
120 pezzi = 30 volti



31511VPW - 46672

ORECCHIE CONIGLIO
PASQUA ROSA

Chablon - 33 × 10,5 mm
120 pezzi = 60 paia di orecchie

PRIMAVERA



32146VCW

FIORE BIANCO E ROSA
2 DIMENSIONI

Chablon - Ø 32 / 25 mm
104 pezzi



31502VCW

FARFALLE ROSSE
3 MODELLI

Chablon
42 pezzi =
14 di ogni dimensione

PER TUTTO L'ANNO



32354VCW

OCCHI VERDI
2 MODELLI

Chablon - Ø 12 mm
152 pezzi = 76 paia di occhi



44619CCW

ACCESSORIO ROCK
4 MODELLI

Blister - 44 × 35 mm
144 pezzi = 36 assortimenti

Le nostre confezioni per i vostri montaggi e modellaggi



44192

SCATOLA CONIGLIO

11,7 × 10 × 14,5 cm
Lotto da 20
Dedicata allo stampo Coniglio 14 cm (43010)



48219 - 48220

SCATOLA MODELLAGGIO PASQUA

Piccolo: 11,7 × 10 × 14,5 cm
Grande: 11 × 11 × 18 cm
Lotto da 50



43143- 43144

SCATOLA ESPRIT NOËL

Piccolo: 11,7 × 10 × 14,5 cm
Grande: 11 × 11 × 18 cm
Lotto da 20 - Dedicata esclusivamente agli stampi da 7 cm: Mamma Natale (19824), Abete (19821), Babbo Natale (12394)



40521

SCATOLA GALLINA ROCK

16,1 × 9,2 × 17,5 cm
Lotto da 20



41297

SCATOLA TEXTURE

16,5 × 5,5 × 7,5 cm
Lotto da 10 - Può contenere il trio uova texture (41297), trio uova galassia (32398), 3 uova (18947) e famiglia pulcini (28528)



48993

SCATOLA 3 UOVA 7 CM

16,5 × 5,5 × 7,5 cm
Lotto da 10 - Può contenere il trio uova texture (41297), trio uova galassia (32398), 3 uova (18947) e famiglia Pulcini (28528)



43430

SCATOLA ESPRIT NOËL

16,5 × 5,5 × 7,5 cm
Lotto da 10



40689

SCATOLA PALLINA DI NATALE

24,3 × 7,2 × 9,9 cm
Lotto da 10



28295

ASTUCCIO ANIMALETTI DI PASQUA

Lotto da 10 - Dedicato esclusivamente agli animaletti di Pasqua (28312, 28498, 28311, 28529)



41170

ASTUCCIO ANIMALETTI DEL BOSCO

17,5 × 4,6 × 2,8 cm
Lotto da 10 - Dedicato esclusivamente agli animaletti del bosco (11655, 11656, 11657, 11653)



6537- 6538

ABETI

Piccolo: 14,5 × 14,5 × 19 cm
Grande: 18,5 × 18,5 × 24,5 cm
Lotto da 10

Ritrovate l'intera **gamma** su **www.valrhona-selection.it**



07—

SELEZIONE DEGLI INGREDIENTI

Una selezione di ingredienti tecnici e golosi per guidarvi nel mondo del cioccolato.

P.172



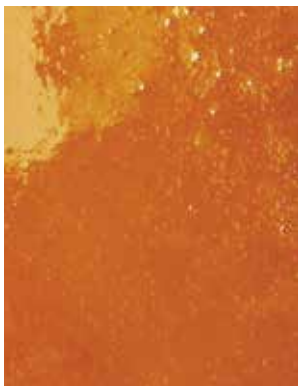
LA FRUTTA SECCA

P.186



LA VANIGLIA

P.190



LA FRUTTA

P.198



I PRODOTTI TECNICI

P.200



ALTRI PRODOTTI VALRHONA

P.202



COLORAZIONI E DECORAZIONI

Legenda

DOP: Denominazione di Origine Protetta

IGP: Indicazione Geografica Protetta

ORIGINI: prodotti fuori dall'Italia rigorosamente selezionati da Pariani



La mandorla

SOSA



CANTONESI

41533 - 41411 - Mandorle cantonesi - 600 g - 10 kg
41456 - Bastoncini di mandorle cantonesi



AROMA

41396 - Mandorle amare



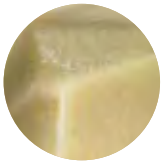
VALRHONA



PRALINATI

9015 - Mandorla 70% fruttato
2260 - Mandorla 60% caramellato
2259 - Mandorla 50% caramellato
19822 - Mandorla 55% cocco 12,5% fruttato

LA PRODUZIONE **DEI PRALINATI**
E LA GAMMA COMPLETA P.180



PASTA DI MANDORLE

3212 - Pasta di mandorle di Provenza 70%
7942 - Pasta di mandorle 55%
3211 - Pasta di mandorle di Provenza 50%
5090 - Pasta di mandorle 33%

PROCESSO **DI FABBRICAZIONE** P.185



PARIANI



INTERE

43537 - 42691 - Mandorla "Tuono" di Sicilia 34/36 - 1 kg / 5 kg
43526 - 43525 - Mandorla bianca "Tuono" di Sicilia 34/36 - 1 kg / 5 kg



PASTE PURE

40472 - Pasta pura di mandorle di Sicilia pelate, media tostatura - 5 kg
40483 - Pasta pura di mandorle Amaretto - 3 kg
43541 - Pasta pura di mandorle di Sicilia crude - 5 kg

PROCESSO DI FABBRICAZIONE P.184



POLVERI

43535 - 43536 - Farina di mandorle bianche di Sicilia - 1 kg / 5 kg
43540 - Farina di mandorle bianche della California - 5 kg



CREMA DA SPALMARE

43538 - Crema da spalmare mandorle e cocco - 1 kg

SOSA



POLVERI

41416 - 11428 - Farina di mandorle Marcona extra fine - 1 kg / 10 kg



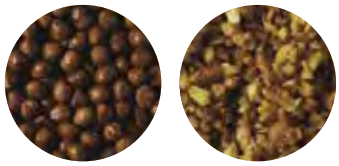
PELATE

41438 - Mandorle Marcona pelate e tostate 36/38 - 1 kg
36926 - Mandorle Marcona pelate e tostate 14/16 - 10 kg



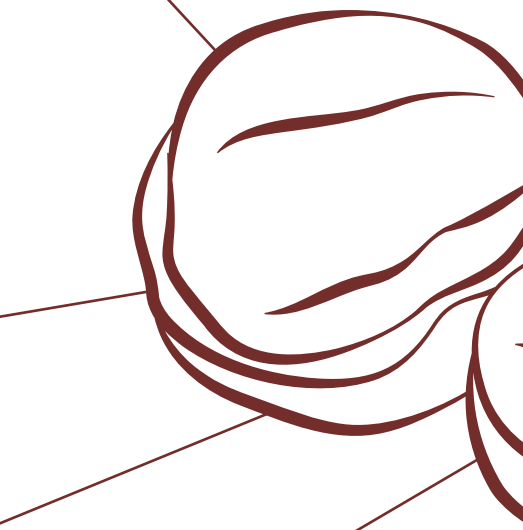
La nocciola

SOSA



CANTONESI

41511 - 41410 - Nocciole cantonesi - 600 g - 10 kg
41451 - Nocciole tritate cantonesi - 600 g



VALRHONA



PRALINATI

7531 - Nocciola 66% fruttato
2258 - Nocciola 60% caramellato
11309 - Nocciola 55% fruttato
2257 - Nocciola 50% caramellato



CIOCCOLATO

11603 - AZELIA 35%

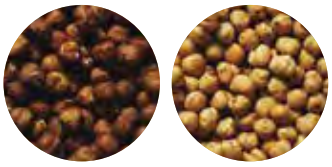


TIPO GIANDUJA

6993 - Nocciola al latte 35%
2264 - Nocciola fondente 34%
2266 - Nocciola chiaro 39%



PARIANI

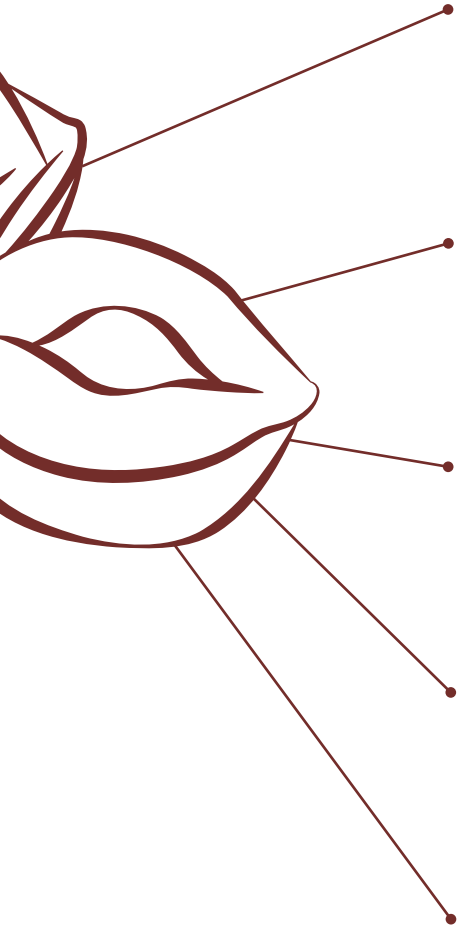


INTERE

40460 - 40473 - Nocciole del Piemonte IGP tostate - 1 kg / 5 kg
40476 - Nocciole del Piemonte IGP sgusciate - 5 kg

OLIO

40486 / 40487 - Olio di nocciola biologico - 250 ml / 5 L





POLVERI

43546 - Farina di nocciole disoleate - 1 kg
40478 - Farina di nocciole del Piemonte IGP - 5 kg



TRITATE

40461 / 40474 - Granella di nocciole del Piemonte IGP - 1 kg / 5 kg



PASTE PURE

40454 - 40471 - Pasta pura di nocciole del Piemonte IGP tostatura media - 1 kg / 5 kg
40470 - Pasta pura di nocciole del Piemonte IGP tostatura leggera - 5 kg



CREME DA SPALMARE

40466 / 40475 - Crema da spalmare nocciole 50% e cacao - 1 kg / 5 kg
43542 - Crema da spalmare nocciole 18% e cacao - 5 kg
40467 - Crema da spalmare nocciole 13% e cacao - 5 kg
43543 - Crema da spalmare nocciole e caffè - 1 kg



Il pistacchio

SOSA



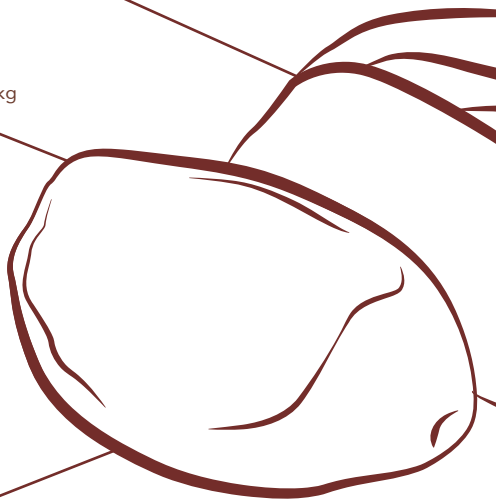
CANTONESI

38952 - Pistacchi cantonesi



AROMA

50062 - 41234 - Aroma naturale pistacchio - 50 g - 1 kg



VALRHONA



PRALINATI

11936 - Pralinato pistacchio 42%

PROCESSO DI FABBRICAZIONE P.182

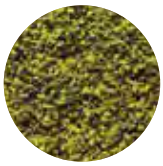


PARIANI



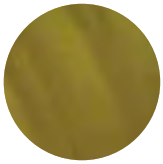
INTERI

40468 - Pistacchi di Sicilia sgusciati - 1 kg
40464 - Pistacchi di Sicilia pelati - 1 kg
42585 - Pistacchi della California sgusciati - 5 kg



TRITATI

40463 - 40479 - Granella di pistacchio di Sicilia - 1 kg - 5 kg



PASTE PURE

40480 - Pasta pura di pistacchio di Sicilia - 3 kg
40586 - Pasta pura di pistacchio "Altre origini" - 3 kg
40462 - 40477 - Pasta pura di pistacchio "Verde di Bronte" DOP - 1 kg - 3 kg

PROCESSO DI FABBRICAZIONE P.184



CREME DA SPALMARE

40465 - Crema da spalmare al pistacchio 50% - 1 kg
40482 - Crema da spalmare al pistacchio 18% - 5 kg
40481 - Crema da spalmare al pistacchio 13% - 5 kg



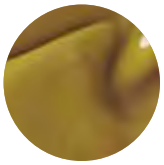
Altra frutta secca

VALRHONA



PRALINATO
19864 - Pasta di arachidi 70% - 5 kg

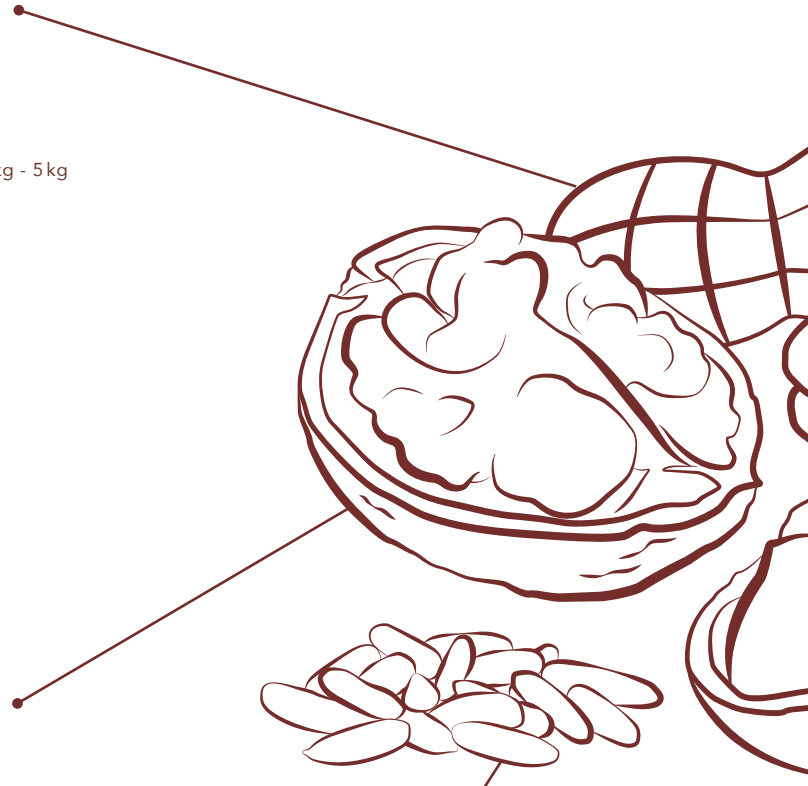
SOSA



PASTA PURA
41512 - 45465 - Pasta di arachidi - 1 kg - 5 kg



CANTONESI
39478 - Arachidi cantonesi - 600 g



PARIANI



INTERE
43539 - Noci "Lara" italiane - 1 kg



PASTA PURA
43545 - Pasta pura di noci "Lara" italiane - 1 kg

PARIANI



INTERI
40469 - Pinoli italiani
prima scelta - 1 kg



PASTA PURA
43544 - Pasta pura
di pinoli italiani - 1 kg



VALRHONA



PRALINATI

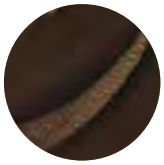
19972 - 11937
Pralinato pecan 50%
2 kg - 5 kg

SOSA



CANTONESI

50061 - 43296
Noci pecan cantonesi
500 g - 10 kg



PASTE PURE

37548
Pasta di noci pecan
1 kg



SOSA



PASTE PURE

41444 - Pasta di sesamo nero - 1 kg



CANTONESI

41499 - Sesamo nero cantonese - 600 g
41446 - Sesamo dorato cantonese - 600 g

SOSA

INTERE

41414 - Noci di macadamia crude - 1 kg



PASTE PURE

41528 - 37545 - Pasta pura di noci di macadamia - 1 kg / 5 kg



CANTONESI

39477 / 41467 - Noci di macadamia cantonesi - 600 g / 10 kg

I pralinati



Una cottura croccante!

FRUTTATO

Lo stesso processo di fabbricazione da 90 anni!

CARAMELLATO

Sapore autentico!

GREZZO

MANDORLA	MANDORLA 70%	9015	MANDORLA 60% MANDORLA 50%	2260 2259		
NOCCIOLA	NOCCIOLA 66% NOCCIOLA 55%	7531 11309	NOCCIOLA 60% NOCCIOLA 50%	2258 2257		
MANDORLA NOCCIOLA	MANDORLA/NOCCIOLA 60% MANDORLA/NOCCIOLA 50% MANDORLA/NOCCIOLA 50% CROCCANTE *	11307 4697 5621	MANDORLA/NOCCIOLA 50%	2261	MANDORLA NOCCIOLA 50%	47202
MANDORLA E COCCO	MANDORLE 55% E COCCO 12,5%	19822				
ARACHIDI	ARACHIDI 70%*	19864				
NOCI PECAN	PECAN 50%	11937				
PISTACCHIO	PISTACCHIO 42%	11936				

* Pralinato texturizzato



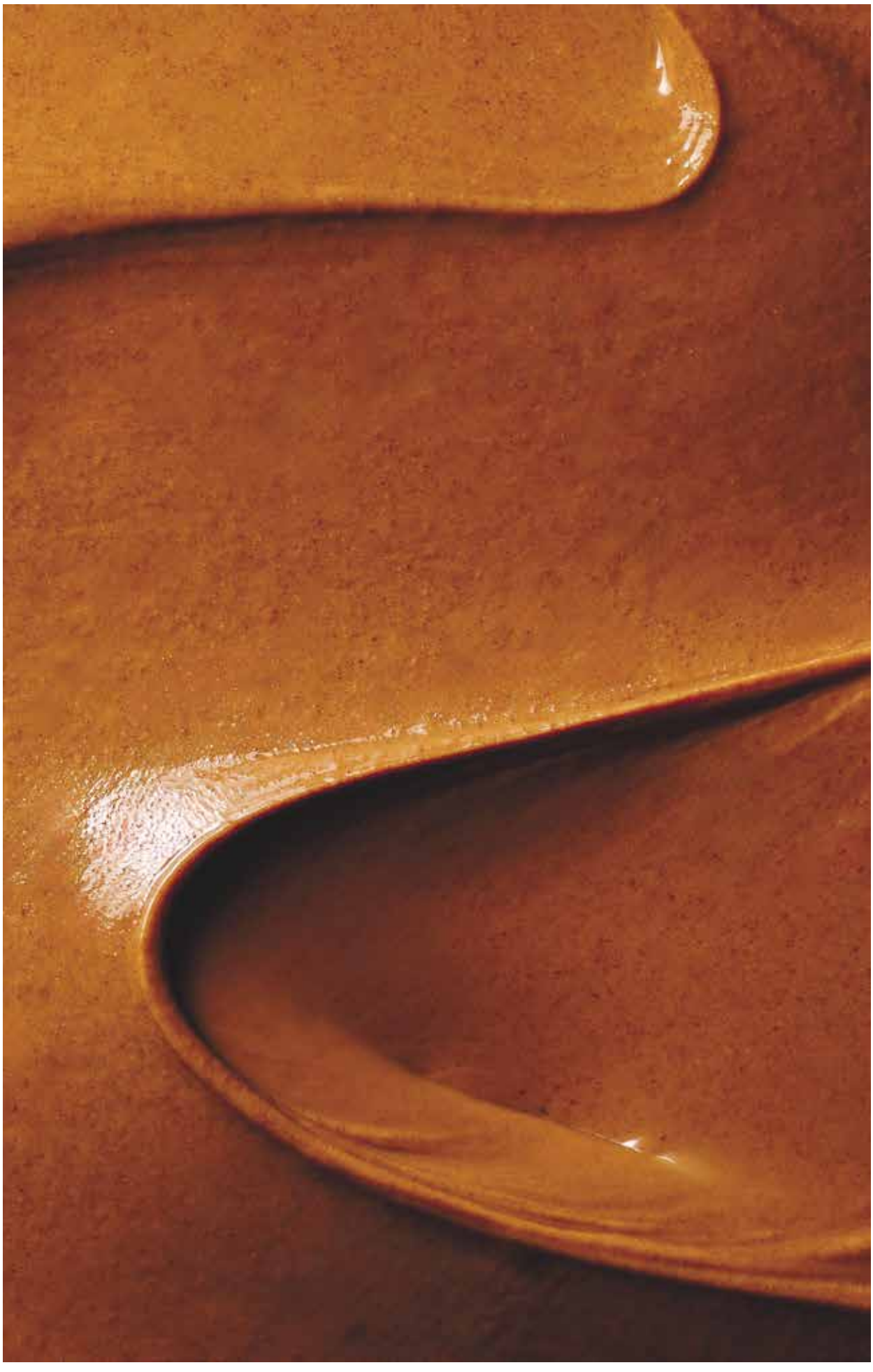


Consultate il nostro catalogo per scoprire **l'intensità (tostato o cottura al caramello)** dei vostri pralinati preferiti!



CONFEZIONAMENTO
SECCHIO DA 2 KG O 5 KG

Ritrovate l'intera **gamma di pralinati** presso il vostro rappresentante commerciale o su **www.valrhona-selection.it**



Come vengono prodotti i pralinati?

FRUTTATO

Fin dall'inizio della cottura, la frutta secca e lo zucchero vengono versati nel calderone per essere cotti insieme. Questa cottura artigianale, detta "sablage", **conferisce alla gamma dei Pralinati Fruttati Valrhona tutta l'intensità e l'eleganza delle note calde e piene della frutta secca.**

CARAMELLATO

Un autentico caramello è realizzato in un calderone di rame. Dopo un'accurata torrefazione viene incorporata la frutta secca. La miscela viene raffreddata su un tavolo per essere poi tritata e raffinata. **Questo processo è la firma dei pralinati Valrhona da 90 anni e permette di ottenere pralinati perfettamente caramellati.**

GREZZO

Il pralinato grezzo è un pralinato fruttato. Viene realizzato senza alcuna fase di cottura dello zucchero. Una miscela di frutta secca tostata e zucchero a velo macinato grossolanamente, **dalla consistenza granulosa e dal sapore delizioso.**

PRALINATO

FRUTTATO



FRUTTA SECCA VERDE

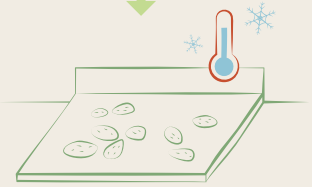
+

ACQUA + ZUCCHERO



SABLAGE

DELLA FRUTTA SECCA



RAFFREDDAMENTO

SU UN TAVOLO

PRALINATO
CARAMELLATO

PRALINATO
GREZZO

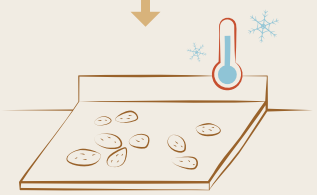


CARAMELLIZZAZIONE
DELLO ZUCCHERO

\+



FRUTTA SECCA TOSTATA



RAFFREDDAMENTO
SU UN TAVOLO e
FRANTUMAZIONE



FRUTTA SECCA TOSTATA



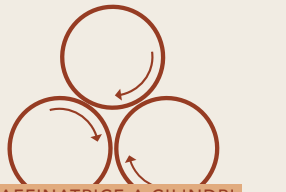
PRE-MACINAZIONE



PRE-MACINAZIONE

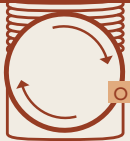


AGGIUNTA DI
ZUCCHERO A VELO



RAFFINATRICE A CILINDRI
< 20 MICRON

MACINAZIONE LISCIA



OMOGENEIZZAZIONE
DEL PRALINATO

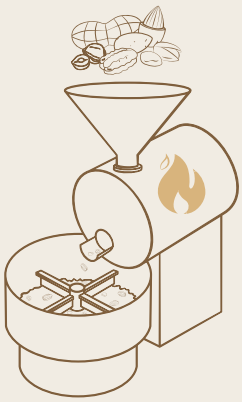


CONFEZIONAMENTO IN SECCHIO

Le paste pure di frutta secca



FRUTTA SECCA



RAFFREDDAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE



MACINAZIONE

Come vengono prodotte le paste pure?

UNA TOSTATURA CONTROLLATA

- Un processo di tostatura adattato al frutto e alle sue dimensioni
- Tostatura uniforme grazie al tamburo riscaldante in costante rotazione
- Un profilo aromatico ottimale e un gusto più pronunciato
- Sfumature di colore diverse

Realizziamo una macinatura **inferiore a 20 micron** per ottenere una consistenza liscia e fluida.

RITROVATE
LA GAMMA MANDORLA P.172
LA GAMMA NOCCIOLA P.174
LA GAMMA PISTACCHIO P.176
L'ALTRA FRUTTA SECCA P.178

Le paste di mandorla

PREPARAZIONE DELLA FRUTTA SECCA

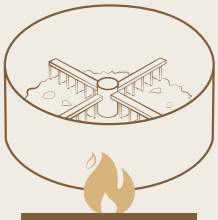


MANDORLE DOLCI O AMARE
SBOLLENTATE E PELATE

+



SCIROPPO DI ZUCCHERO

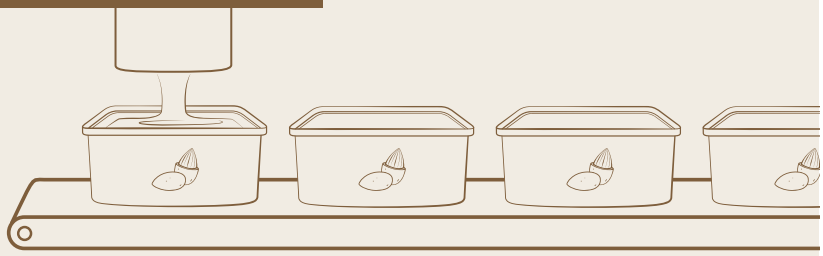


COTTURA



MACINAZIONE

CONFEZIONAMENTO



La vaniglia

3 origini di vaniglia, 3 profili aromatici d'eccezione

1 I BACCELLI

3 origini di baccelli
3 profili aromatici d'eccezione

- Vaniglia bio del Madagascar
- Vaniglia di Tahiti
- Vaniglia del Messico

Una vaniglia responsabile e di alta qualità



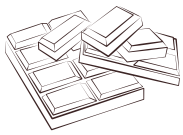


2 TADOKA

Apportate la giusta dose di vaniglia in un solo gesto per controllare il vostro food cost e risparmiare tempo.

La combinazione perfetta di 2 origini (Madagascar e Papua Nuova Guinea) per il giusto equilibrio aromatico.

I prodotti ideali per realizzare tavolette alla vaniglia!



3 LA POLVERE

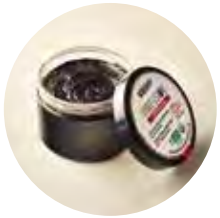
Baccelli di vaniglia finemente macinati non esausti



4 LA PASTA

Non perdete tempo, dosate!

- Il profilo aromatico di un baccello
- La fusione di tutti i componenti del baccello di vaniglia
- 2 origini: Madagascar e Tahitensis Papua Nuova Guinea.



5 L'ESTRATTO

In un unico gesto, tutta la complessità aromatica dei baccelli di vaniglia

- Una composizione naturale al 100%
- Un contenuto di vanillina garantito
- Un food cost controllato



LA GAMMA DI VANIGLIA NOROHY



NOROHY

Pasta di caffè e acque floreali



ETIOPIA
MOKA GUJI

PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ BIO

Il carattere fruttato e acidulo del caffè 100% arabica Moka Guji con un solo gesto!

- Veri chicchi di caffè macinati
- La complessità aromatica di un'infusione di chicchi di caffè
- Senza aromi, additivi, né esaltatori di sapidità
- Certificazione biologica e commercio equo e solidale



TUNISIA
CAPO BON

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

Fiori d'arancio amaro Bio meticolosamente distillati, per note di agrumi e fiori bianchi

- Fiori d'arancio biologici, selezionati nella regione di Cap Bon in Tunisia
- Un alto contenuto di essenza garantito all'imbottigliamento
- Un gusto intenso in applicazione



BULGARIA
KAZANLAK

ACQUA DI ROSE BIOLOGICA

Rose di Damasco biologiche meticolosamente distillate per note di fiori freschi leggermente agrumate

- Rose di Damasco raccolte a mano nella regione di Kazanlak in Bulgaria
- Una doppia distillazione specifica per garantire il potenziale aromatico in applicazione


NOROHY
BULGARIE
EAU DE ROSE
BIO
ORGANIC ROSE
WATER
750g
26.4 oz

adamance
fruits du bon sens

Puree di frutta al 100% dai sapori decisi

Per le vostre praline vi proponiamo veri sapori di frutta ben matura da abbinare con l'intensità delle vostre coperture.

Utilizzare una purea di frutta al 100% vi dà anche la libertà di bilanciare la vostra ricetta come desiderate, senza essere vincolati dagli zuccheri aggiunti.

RICETTE DI GANACHE ALLA FRUTTA RAGIONATE E INTENSE

Grazie a Philippe Givre dell'École Valrhona, abbiamo sviluppato nuove ricette di ganache alla frutta più ragionate e più intense, con un gusto che vi sorprenderà. **Ritrovate le ricette a P.93.**

Non lavorate solo il cioccolato? Le nostre ricette ragionate e ad alto contenuto di frutta: gelati, dolci da viaggio, paste di frutta e pasticceria fresca sono disponibili su adamance.it o nei nostri ricettari.





PHILIPPE GIVRE

Maestro pasticciere esecutivo coordinatore del savoir-faire École Valrhona

"La purea di ribes nero Blackdown & Andorine di Adamance è una delle mie ricette preferite. Utilizzato nella nostra nuova ricetta di ganache alla frutta, permette di esprimere note acidule e vegetali per una pralina d'eccezione."

Frutta tracciata e rispettosa delle persone e della terra come il vostro cioccolato

In Adamance la nostra frutta viene coltivata in agroecologia. Mettiamo a vostra disposizione i nomi di tutti i nostri produttori, le varietà dei nostri frutti, le origini precise: tutto perché possiate capire la frutta che utilizzate e raccontarla ai vostri clienti come fate oggi con le vostre coperture.

RISPETTO PER LE PERSONE E PER LA TERRA
Frutta in purea da lavorare con orgoglio

FRUTTA TRACCIATA AL 100% DAL PRODUTTORE
Storie da condividere con i vostri clienti

100% FRUTTA, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E SENZA ADDITIVI
Frutta raccolta a piena maturità per evitare di aggiungere zuccheri

TUTTO IL NOSTRO SAVOIR-FAIRE AL VOSTRO SERVIZIO
150 ricette da esplorare

Frutta in purea

**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



41190 - 32362
PESCA BIANCA
1 kg - 5 kg



41191 - 32363
PERA
1 kg - 5 kg



36789 - 36791
ANANAS
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



45616
LITCHI
1 kg

CONFEZIONAMENTO

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

LES JUS
adamance

Succhi e nettari che si sposano perfettamente con i vostri cioccolati da degustazione.

Abbinamenti perfetti di frutta e cioccolato, per piacevoli momenti.

Grazie a Justine Branchu, Responsabile Savoir-faire sensoriali e cacao Valrhona, e a un team di giudici esperti nella degustazione dei cioccolati e dei succhi Adamance, abbiamo studiato gli abbinamenti perfetti per sublimare le vostre degustazioni.



JUSTINE BRANCHU
Responsabile Savoir-faire sensoriali e cacao Valrhona

“Abbiamo voluto andare oltre nell’esperienza di degustazione e golosità fornendo ai nostri clienti consigli che consentano loro di abbinare i succhi Adamance ai cioccolati Valrhona che utilizzano.”

Succhi e nettari per completare la vostra offerta in negozio.

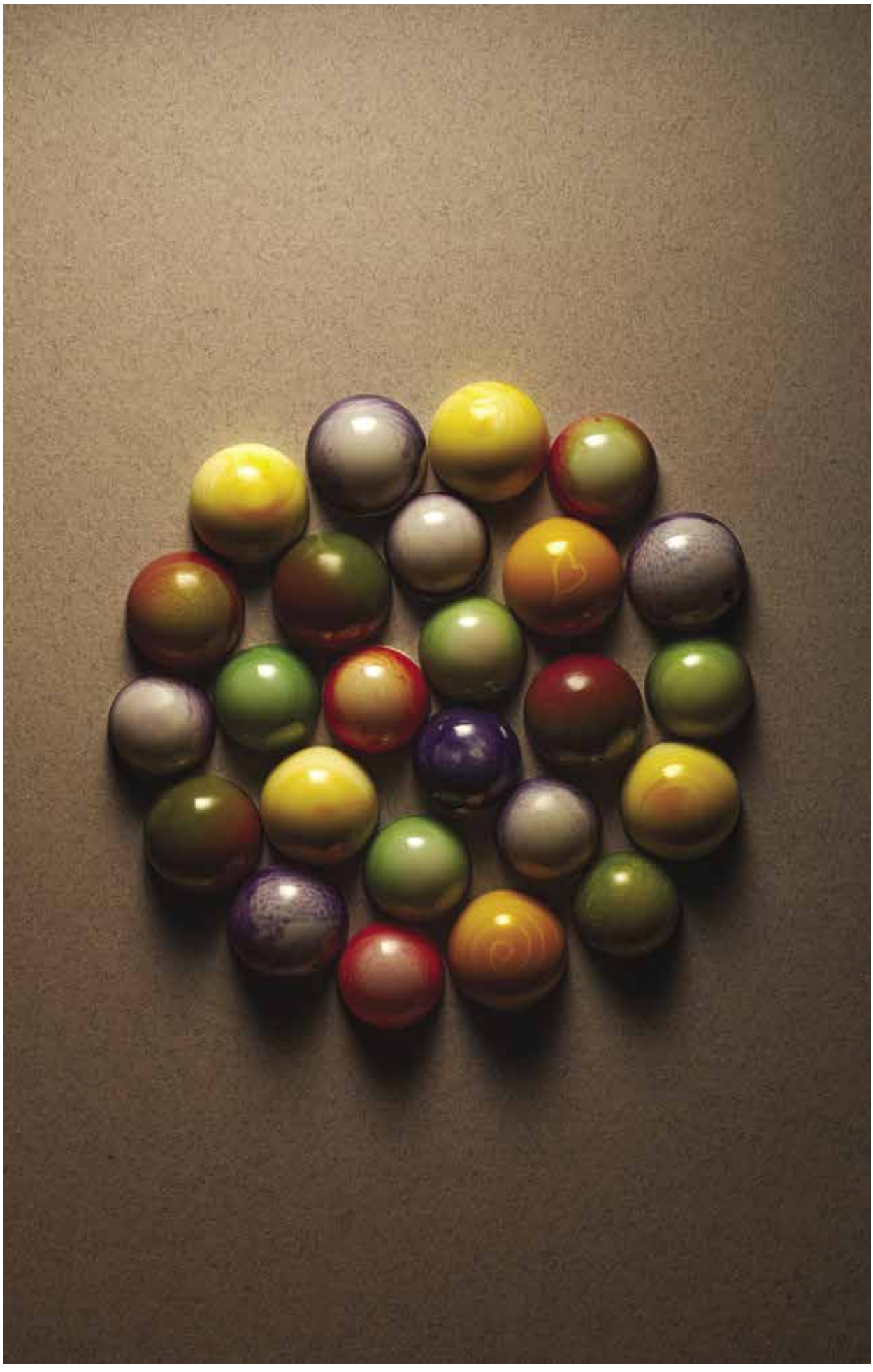
Un bel momento, si sa, è fatto di poche cose. Come gustare, ad esempio, un buon cioccolato con un buon succo di frutta.

Vi proponiamo succhi e nettari dal buon gusto di frutta, sempre della migliore varietà e tracciati fino al paese di produzione. E quando possibile, frutta francese proveniente da frutteti eco-responsabili. Disponibili nel formato da 25 cl, i nostri succhi si abbineranno perfettamente ai vostri cioccolati.

CIOCCOLATI	I NOSTRI CONSIGLI PER ABBINARE SUCCHI E NETTARI
TULAKALUM 75%	**Succo di pompelmo:** una combinazione molto potente che esalta l’acidità del cioccolato e mantiene la freschezza del pompelmo.
MANJARI 64%	**Nettare di albicocca:** l’acidità del frutto e del cioccolato si completano perfettamente, regalando una bella persistenza. **Succo di clementine:** Manjari apporta alla clementina note deliziose, calde e di frutta secca. **Nettare di fragola:** il nettare di fragola cremoso e dolce è sostenuto dall’acidità e dalla persistenza del cioccolato.
GUANAJA 70%	**Succo d’arancia:** un abbinamento di frutta e cioccolato sempre attuale che ricorda una torta al cioccolato o un’orangette. **Nettare di pera:** un connubio potente dove il gusto del cioccolato autentico lascia spazio alla pera.
CARAÏBE 66%	**Succo d’ananas:** il succo d’ananas mette in risalto le note più speziate e di frutta secca del cioccolato, offrendo un buon equilibrio. **Nettare di pesca di vigna:** un mix vanigliato e speziato, dove i due ingredienti si bilanciano senza perdere la loro intensità. **Nettare di fragola:** un abbinamento goloso in cui il cioccolato attenua la sensazione di dolcezza del nettare.
JIVARA 40%	**Succo di mela:** un momento di pura golosità che ricorda la merenda dell’infanzia. **Nettare di albicocca:** Jivara e albicocca: un dolce ricordo zuccherato attorno a una barretta di cereali.
BLOND DULCEY 35%	**Succo d’ananas:** un connubio perfetto e delizioso che evoca l’ananas arrostito e caramellato. **Nettare di pesca di vigna:** il nettare avvolge il palato e la dolcezza di Blond Dulcey conferisce un tocco goloso.



Ritrovate la nostra selezione di succhi, nettari e limonate disponibili in formato 25 cl sul nostro sito **adamance.it** o su **valrhona-selection.it**



Le polveri di frutta e verdura liofilizzata

Ideali per portare colore e un gusto fresco e deciso di frutta
o verdura senza aggiungere umidità

Le verdure



41508
CAROTA
500 g



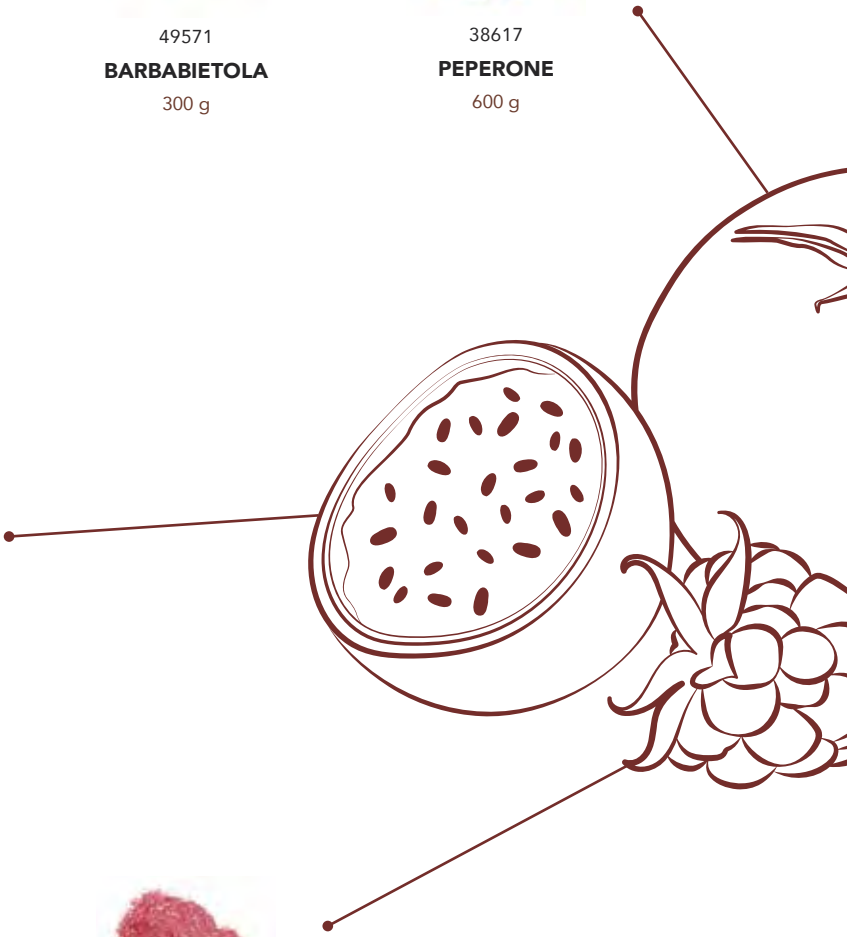
41225
POMODORO
600 g



49571
BARBABIETOLA
300 g



38617
PEPERONE
600 g



La frutta esotica



40398
MANGO
600 g



40458
FRUTTO DELLA PASSIONE
700 g

I frutti rossi



40392
FRAGOLA
250 g



40459
LAMPONE
250 g



41226
FRUTTI DI BOSCO
250 g

Altra frutta, verdura...



41233
TÈ VERDE "MATCHA" ORIGINE GIAPPONE
350 g



41233
TÈ VERDE "MATCHA" ORIGINE GIAPPONE BIO
350 g



38722
OLIVA VERDE
400 g



49568
YOGURT MEDITERRANEO IN POLVERE (YOPOLS)
800 g



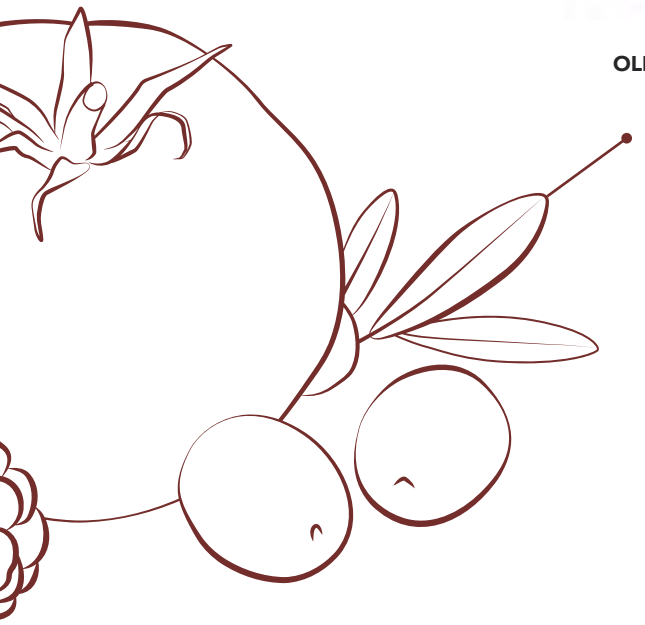
41515
OLIVA NERA
150 g



39081
VINO ROSSO "CABERNET"
200 g



38787
MELA
700 g



Questi frutti in polvere sono idrosolubili e liposolubili; sono considerati ingredienti quindi il loro dosaggio è libero e non regolamentato

…e per una maggiore semplicità, pensate alla **gamma Inspiration a pag. 27!**
Queste coperture di frutta vi permetteranno di aggiungere colore
e un gusto intenso di frutta!

La frutta candita

Una canditura a freddo con la giusta dose di zucchero per preservare il sapore, il colore e la consistenza della frutta fresca.





La gamma di frutta **Cold Confit®**

Senza sciroppo di zucchero, ideale per il rivestimento!

ARANCIA



43206
LAMELLE DI ARANCIA
80 × 6 mm
2 kg



43202
CUBETTI DI ARANCIA
8 × 8 mm
2 kg



43204
RONDELLE DI ARANCIA
2 kg

LIMONE



44583
LAMELLE DI LIMONE
80 × 6 mm
2 kg



44581
CUBETTI DI LIMONE
7 × 7 mm
2 kg



44582
RONDELLE DI LIMONE
2 kg

Il procedimento Cold Confit® passo dopo passo

1 **Frutta** tagliata e congelata

2 **Cottura** in acqua a 90°C

Disidratazione 3

Aggiunta dello sciroppo a 80°C 4

Applicazione sottovuoto*, per 15 minuti alla frutta sciroppata. A questo punto del processo, la temperatura è di 75°C. 5

Riposo a temperatura ambiente con lo stesso sciroppo. La temperatura è scesa a 60°C. 6

7 **Estrazione dello sciroppo**

Confezionamento manuale della frutta. I pezzi di frutta sono disposti in modo ordinato per mantenere la forma e la qualità del taglio ottimali. 8

Sigillatura automatizzata delle vaschette, utilizzando la tecnica del sottovuoto e dell'azoto per evitare l'ossidazione dei frutti. Viene eliminato ogni contatto tra il frutto e l'aria. 9

Ripetiamo i passaggi 4,5 e 6 per 4 giorni fino al raggiungimento di 70° Brix. Durante questo processo correggiamo la concentrazione di zucchero.

**Il sottovuoto provoca un processo di osmosi che permette al frutto di assorbire la giusta quantità di zucchero. Conserva così la sua freschezza e la sua consistenza morbida.*



Gli zuccheri tecnici e texturizzanti

GLI ZUCCHERI



Il glucosio

Lo sciroppo di glucosio si ottiene dall'amido, in seguito ad una reazione di idrolisi totale o parziale.

In caso di idrolisi totale, otteniamo un glucosio puro o destrosio.

In caso di idrolisi parziale, il prodotto ottenuto è caratterizzato da un parametro DE, ovvero Destrosio Equivalenza.

Lo sciroppo di glucosio contiene acqua, in media il 20%.

Lo sciroppo di glucosio disidratato è il glucosio atomizzato (glucosio in polvere).

Gli sciroppi di glucosio



48647

GLUCOSIO LIQUIDO DE40

DE35/40, 77,4°B, POD 45%, PAC 76%

1,5kg



37309 - 48649

GLUCOSIO LIQUIDO DE60

DE60, 83°B, POD 67,5%, PAC 114%

1,5kg - 7kg

Il glucosio e il destrosio in polvere



50053 - 41434

GLUCOSIO IN POLVERE DE33

DE33, POD 24%, PAC 56%

500g - 3kg



48684 - 41519

DESTROSIO IN POLVERE

POD 74%, PAC 171%

650g - 3kg

Lo sapevate?

Uno sciroppo di glucosio a basso DE è più viscoso, ha un basso potere dolcificante e previene efficacemente la cristallizzazione del saccarosio.

Viceversa uno sciroppo di glucosio ad alto DE è fluido, miglior depressore di AW, e ha un maggior potere dolcificante.

Gli altri zuccheri tecnici e fibre

Lo zucchero invertito



40405

ZUCCHERO INVERTITO IN PASTA (CREMSUCRE)

72°B, POD 110%, PAC 190%

7 kg

Il sorbitolo



41545

SORBITOLO LIQUIDO

1,3 kg



41472 - 45477

SORBITOLO IN POLVERE

750 g - 3,5 kg

Il trealosio e l'inulina



45475

TREALOSIO IN POLVERE

POD 45%, PAC 100%

700 g



50063

INULINA A FREDDO

POD 10%, PAC 6%

500 g

	DIMINUZIONE AW	POTERE ANTICRISTALLIZZANTE	CONSERVAZIONE "TEXTURE"
Saccarosio	Debole	No	Corta
Sciroppo di glucosio DE60	Media	Sì	Lunga (elastico)
Sciroppo di glucosio DE40	Debole	Sì	Lunga (elastico)
Zucchero invertito	Media	Sì	Intermedia
Sorbitolo	Forte	Sì	Lunga

I texturizzanti

Apporta una sensazione di grasso e cremosità in bocca.



41550

GOMMA KONJAC

Gel termoreversibile

Ph di utilizzo compreso tra 3 e 10

Dosaggio da 0,1% a 0,3% - 600 g

- Estratto dalla pianta asiatica Amorphophallus
- Addensante, stabilizzante e gelificante con alta capacità di assorbimento dell'acqua.
- Sciogliere a freddo, oppure sciogliere a freddo e poi scaldare a 80°C.

Per preparare gelatine di frutta, marmellate e tante altre golosità…



48654

PECTINA GIALLA

Irreversibile

Ph di utilizzo compreso tra 3,2 e 3,8

Dosaggio da 1% a 4% - 500 g

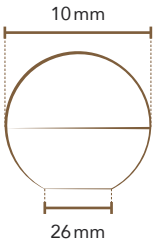
- Mescolare con il 10% di zucchero per facilitare la dispersione.
- Ottimale in preparazioni molto dolci e acide

Pronti da guarnire

Ideali per realizzare tartufi e rocher!

I CORPI CAVI

- Ideali per realizzare tartufi e rocher
- Compatibili con piastre per sigillatura



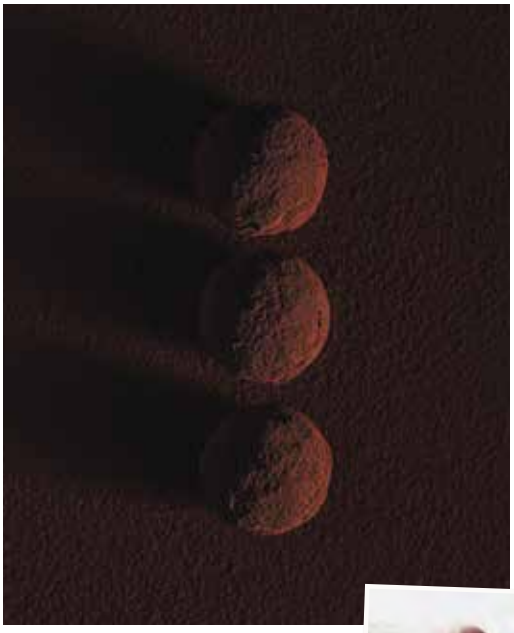


1732
SFERA CAVA FONDENTE
CIOCCOLATO FONDENTE 55%



1733
SFERA CAVA AL LATTE
CIOCCOLATO AL LATTE 35%

1734
SFERA CAVA BIANCA CIOCCOLATO IVOIRE
CIOCCOLATO BIANCO IVOIRE 35%

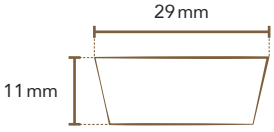


Provate a preparare anche dei lecca-lecca ripieni!



I PALET CAVI

- Ideali da rivestire, non scivolano sul tappetino di rivestimento (antiscivolo)
- Un guscio sottile con un bordino ideale per la sigillatura





4325
PALET FONDENTE
CIOCCOLATO FONDENTE 55%



4326
PALET AL LATTE
CIOCCOLATO AL LATTE 35%

Risparmiate tempo durante la creazione delle vostre praline!

Burro liquido chiarificato

Aumenta l'effetto fondente delle ganache e aggiunge un piacevole sapore burroso!



49062

BURRO LIQUIDO CHIARIFICATO

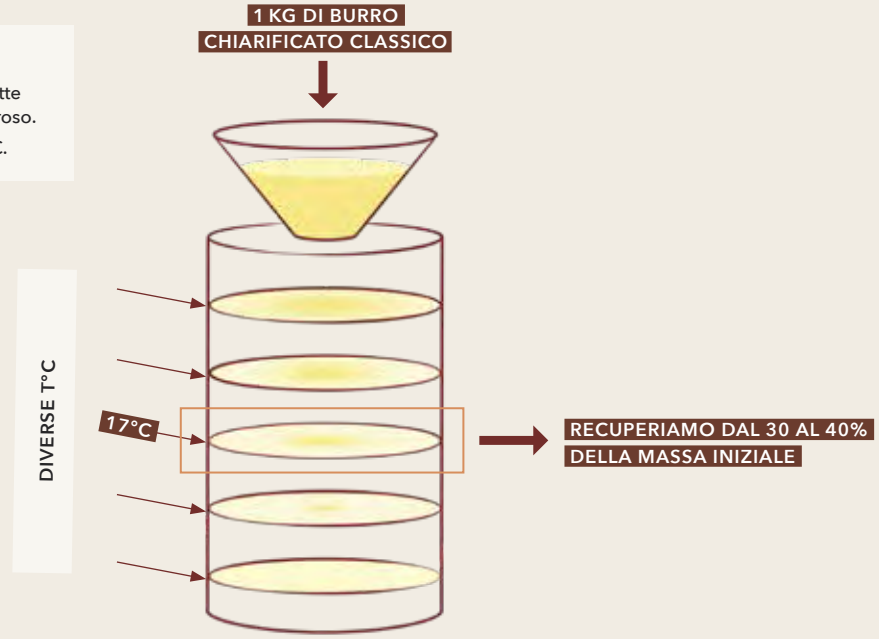
Scatola da 2kg

- Un burro secco che funziona come l'olio a base di burro.
- **Nella cioccolateria aumenta la caratteristica fondente delle ganache (soprattutto delle praline modellate) e delle creme da spalmare.**
- **Prolunga e preserva il gusto e la consistenza delle farciture.**
- **Per una ricetta di ganache da cornice** non superare il 2-2,5% di burro chiarificato perché altrimenti risulterà troppo molle per essere tagliata alla chitarra.
- **Per le praline modellate** è possibile includere fino all'8-10% di burro chiarificato per aggiungere morbidezza.

Il processo di produzione

Composizione:

- Il 99,9% di grassi del latte ne rafforza il sapore burroso.
- Punto di fusione a 17°C.



Burro di cacao colorato

Una gamma di coloranti naturali senza additivi
Ideale per ottenere colori intensi



70797CCX / 28749

GIALLO

Cartamo, limone



70798CCX / 28750

ARANCIONE

Ravanello, ribes nero, mela, cartamo, limone



70795CCX / 28746

ROSSO

Ravanello, ribes nero, mela



70796CCX / 28747

ROSA

Polvere di succo di barbabietola



70799CCX / 28751

MARRONE

Ravanello, ribes nero, mela, cartamo, limone, cacao in polvere



70792CCX / 28743

VERDE CHIARO

Cartamo, limone, estratto di spirulina



70791CCX / 28742

VERDE SCURO

Cartamo, limone, estratto di spirulina



71101VCX / 26010

BLU SCURO

Estratto di spirulina



70793CCX / 28744

BLU NOTTE

Succo di barbabietola in polvere, estratto di spirulina



70794CCX / 28745

VIOLA

Patata dolce, ravanello, ciliegia, estratto di spirulina



70800CCX / 28748

NERO

Carbone

Facile da dosare, facile da utilizzare e facile da conservare.



CONFEZIONAMENTO
Bottiglia da 200 g

Come usarli?



CON UNA PISTOLA

Utilizzare a 30°C

Spruzzare in uno stampo prima del modellaggio

Spruzzare su uno stampo freddo a 4°C per ottenere l'effetto velluto (non temperare il burro di cacao).



CON UN PENNELLO

Utilizzare a 30°C

Applicare su uno stampo prima del modellaggio

Sciogliere in cella o a bagnomaria a più di 40°C e non superare i 50°C. Agitare la bottiglia prima dell'uso per ottenere un impasto ben omogeneo.

Coloranti in polvere liposolubili

Una gamma di coloranti naturali senza additivi
100% naturale, clean label



70907CCX / 49174
70915CCX / 49180

FOOD COLOUR ROSSO

Concentrato di ribes nero, mela idrosolubile e liposolubile
200 g - 2,5 kg



12,5 g colorante
1 kg di Opalys 33%



70913CCX / 49179
70921CCX / 49185

FOOD COLOUR ROSA

Concentrato di patata dolce, ravanello, ciliegia, mela, idrosolubile e liposolubile
200 g - 2,5 kg



1 g colorante
1 kg di Opalys 33%



70909CCX / 49175
70917CCX / 49181

FOOD COLOUR BLU

Concentrato di spirulina, mela idrosolubile e liposolubile
200 g - 2,5 kg



12,5 g colorante
1 kg di Opalys 33%



70914CCX / 49187
70922CCX / 49189

FOOD COLOUR ARANCIONE

Concentrato di paprika, carota idrosolubile e liposolubile
300 kg - 3 kg



4 g colorante
1 kg di Opalys 33%



70910CCX / 49176
70918CCX / 49182

FOOD COLOUR VERDE

Concentrato di cartamo, spirulina idrosolubile e liposolubile
200 g - 2,5 kg



12,5 g colorante
1 kg di Opalys 33%



70911CCX / 49177
70919CCX / 49183

FOOD COLOUR GIALLO

Concentrato di cartamo, limone idrosolubile e liposolubile
200 g - 2,5 kg



12,5 g colorante
1 kg di Opalys 33%



70912CCX / 49178
70920CCX / 49184

FOOD COLOUR VIOLA

Concentrato di carota, ibisco idrosolubile e liposolubile
200 g - 2,5 kg

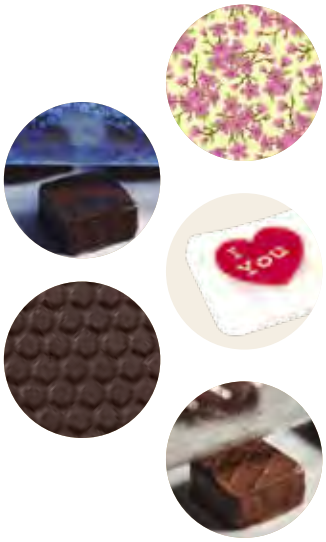


12,5 g colorante
1 kg di Opalys 33%

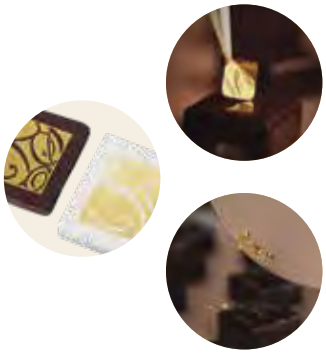
NB: Le polveri liposolubili sono dispersibili nel grasso mescolando vigorosamente.

Decorazioni per praline

★ CHOCOLATREE



TRASFERIBILI STAMPATI
TRASFERIBILI DA APPLICARE
FOGLI IN RILIEVO



FOGLIE D'ORO
TRASFERIBILI PALET OR
TRASFERIBILI ORO CESELLATO
CONTENITORE BUCHERELLATO ORO

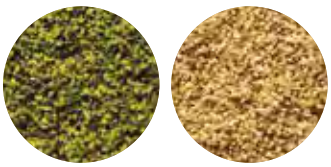


DA COSPARGERE



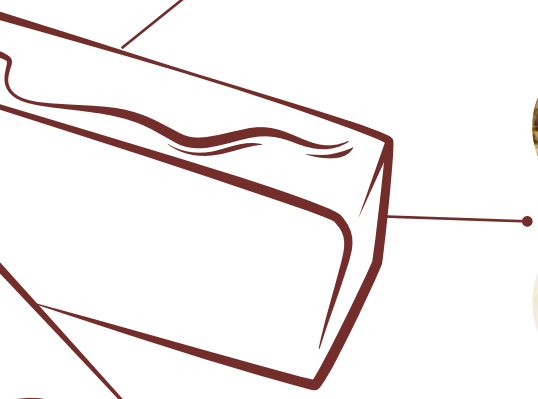


PARIANI



FRUTTA SECCA TRITATA

Granella di pistacchio di Sicilia - 2 / 4 mm
Granella di nocciola del Piemonte IGP - 2 / 4 mm

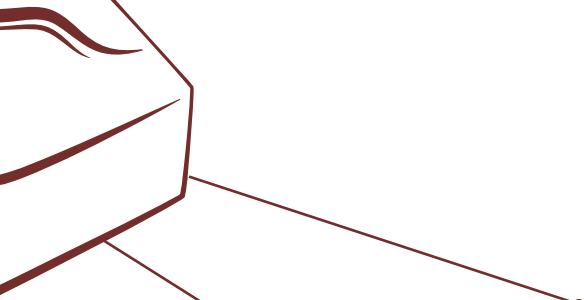


SOSA



FRUTTA SECCA TRITATA CANTONESE

Nocciole tritate cantonesi
Sesamo dorato cantonese
Sesamo nero cantonese
Grué di cacao cantonese



NOROHY



BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE

VALRHONA



CACAO IN POLVERE



L'École
VALRHONA

Le formazioni dell'École Valrhona

L'École Valrhona si impegna quotidianamente per accompagnarvi nella ricerca della vostra unicità con formazioni adeguate alle vostre esigenze. Insieme, oltrepassiamo i limiti della creatività in un approccio innovativo orientato verso la gastronomia dolce di domani.

L'École Valrhona propone corsi di formazione di Cioccolateria su vari temi e per diversi livelli nei suoi campus di Tain-l'Hermitage e Parigi.

Oltre ai 3 giorni di formazione, si tratta di un vero e proprio momento di scambio tra professionisti. È un luogo che invita all'incontro, all'apprendimento e alla scoperta di nuove tecniche e tendenze nella gastronomia. I corsi di formazione di 2 o 3 giorni sono tenuti da maestri pasticcieri formatori dell'École Valrhona e da maestri pasticcieri e artigiani d'eccezione.

Attraverso il programma di formazione, l'École Valrhona fornisce una risposta concreta alle nuove tendenze di consumo e offre formazioni professionali su temi come la tecno-tattilità nella cioccolateria, la pasticceria vegetale, i dessert alternativi, ecc.

Scoprite il catalogo completo di formazione sul sito valrhona.com o scansionate il codice QR a lato

Per ulteriori informazioni o richieste di iscrizione, contattate il servizio clienti
via e-mail all'indirizzo ecole@valrhona.fr | o per telefono al numero: +33 (0)4 75 07 90 95





La normativa sul cioccolato

Le denominazioni del cioccolato sono regolamentate! Conoscere la composizione del vostro cioccolato vi consentirà di rispettare la corretta etichettatura.



In tutti gli stati membri dell'Unione europea i prodotti a base di cacao/cioccolato sono definiti dalla Direttiva 2000/36 della Commissione europea.

CACAO

Il prodotto ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti.

CIOCCOLATO

Il prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri.

LA DENOMINAZIONE LEGALE DEL CIOCCOLATO

La normativa definisce 10 categorie principali di prodotti a base di cacao e cioccolato, nonché le condizioni di utilizzo delle dichiarazioni di qualità. Ecco alcune linee guida per orientarsi e nominare le principali tipologie di cioccolato.

	CACAO (granella, pasta, polvere)			LATTE		GRASSI TOTALI
	Solidi del cacao	Cacao secco sgrassato	Burro di cacao	Solidi del latte:	Materia grassa del latte	Burro di cacao e materia grassa del latte
CIOCCOLATO FONDENTE	≥43%	≥ 14%	≥26%	-	-	-
CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE	≥ 35%	≥ 16%	≥ 31%	-	-	-
CIOCCOLATO AL LATTE	≥ 25%	≥ 2,5%	-	≥ 14%	≥ 3,5%	≥ 25%
CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE	≥ 25%	≥ 2,5%	-	≥ 14%	≥ 3,5%	≥ 31%
CIOCCOLATO BIANCO	-	-	≥ 20%	≥ 14%	≥ 3,5%	-



LA GUIDA DEL GUSTO
COPERTURE BIANCHE, AL LATTE E VEGETALI

Esplorate. Scegliete. Risvegliate la vostra creatività.

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

LATTE

- LATTE CRUDO
- LATTE FRESCO
- MALTO
- AL CACAO

≈ ANDOA LACTÉE 39%
PERÙ . *Musicale*
punta di acidità

BITTER LACTÉE 39%
ASSEMBLAGGIO . *Risonante*
punta di vaniglia

≈ JIVARA 40%
ASSEMBLAGGIO . *Caloroso*
vaniglia

≈ XOCOLINE LACTÉE 41%
ASSEMBLAGGIO . *Sottile*
punta di amaro

AL CACAO

- FRUTTATO
- CEREALI

≈ KIDAVOA 50%
MADAGASCAR . *Armonioso*
banana

≈ BAHIBE 46%
REP. DOMINICANA . *Espressivo*
frutta matura

≈ OMBRÉ HUKAMBI 53%
BRASILE . *Misterioso*
amarezza

≈ AMATIKA 46%
MADAGASCAR . *Tranquillo*
mandorle tostate
VEGAN

ROTONDO

◎ SATILIA LACTÉE 38%
ASSEMBLAGGIO

◎ ÉQUATORIALE LACTÉE 35%
ASSEMBLAGGIO

◎ TROPILIA LACTÉE 29%
ASSEMBLAGGIO

◎ SATILIA BLANCHE 31%

GOLOSO

- NOCCIOLA
- CARAMELLO SALATO
- CARAMELLO MOU

≈ AZÉLIA 35%
ASSEMBLAGGIO . *Morbido*

≈ CARAMÉLIA 36%
ASSEMBLAGGIO . *Sorridente*

≈ TANARIVA 33%
MADAGASCAR . *Lucente*

VANIGLIATO

- LATTE CRUDO
- LATTE FRESCO

◎ WAINA 35%
Soave

◎ OPALYS 33%
Delicato

EQUILIBRATO

- LATTE COTTO

◎ IVOIRE 35%
Delicato

FRUTTA SECCA

- MANDORLA

≈ AMATIKA BLANCHE 35%
Ondulato
VEGAN

BISCOTTATO

- PIZZICO DI SALE

≈ BLOND DULCEY 35%
Irresistibile

LEGENDA :

SENSAZIONE DURANTE LA DEGUSTAZIONE :

◎ CONFORTANTE ≈ PIACEVOLE ⩘ SORPRENDENTE

CARATTERISTICA PRINCIPALE — NOTA MINORE — nota singolare

COPERTURA
ORIGINE . *Carattere*

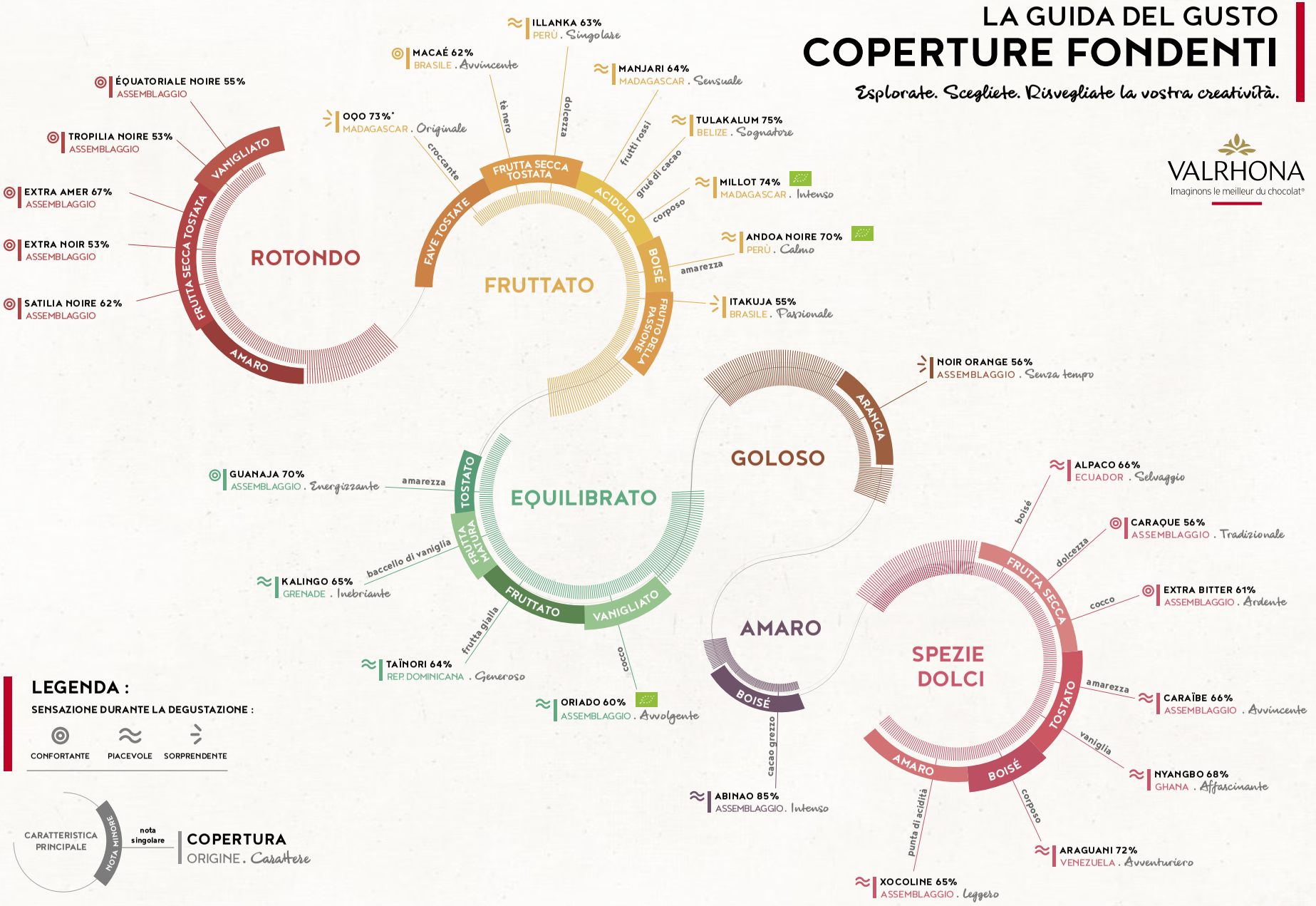
COPERTURE AL LATTE / COPERTURE BIANCHE
COPERTURA VEGETALE / COPERTURA VEGETALE

Concept e realizzazione Valrhona © 07/2024 - it - Riproduzione vietata, tutti i diritti riservati.

LA GUIDA DEL GUSTO
COPERTURE FONDENTI

Esplorate. Scegliete. Risvegliate la vostra creatività.

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



LEGENDA :

SENSAZIONE DURANTE LA DEGUSTAZIONE :

CONFORTANTE · PIACEVOLE · SORPRENDENTE

*Oqo non è un cioccolato per la sua composizione (fave intere non sgusciate)

Concept e realizzazione Valrhona © 07/2024 - it - Riproduzione vietata, tutti i diritti riservati.



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.

VALRHONA

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.

NOROHY

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.

Sosa

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.

adamance

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.

chocolatree

Perché prima si mangia con gli occhi… quindi, fatevi notare! Aggiungete un tocco festoso e originale alle ricette di fine anno con gli stampi e le decorazioni in cioccolato Valrhona, e con colori naturali al 100%. È un vero orgoglio aiutarvi ad aggiungere un tocco finale personalizzato alle vostre creazioni!

PARIANI
Ricerca ed Eccellenza

L'azienda, fondata nel 2010, propone frutta secca selezionata tra le migliori varietà del territorio italiano, come la Nocciola Piemonte I.G.P. e il pistacchio verde di Bronte D.O.P., 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'I.G.P., 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.

LA ROSE NOIRE

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.

www.valrhona-selection.it

NOTE

NOTE

Tecnica e fasi del temperaggio

Per eseguire le 3 fasi del temperaggio esistono 2 metodi:
per **inseminazione** e lo **spatolato**.

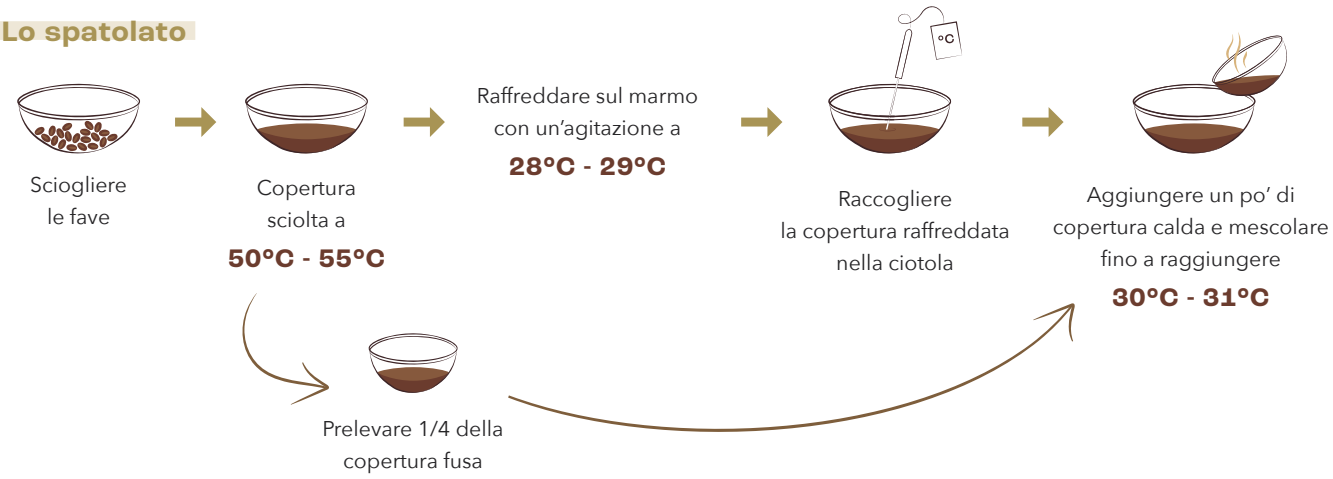
1 La fusione
Far sparire
tutti i cristalli

2 L'avvio
Far comparire tutte
le forme di cristalli

3 La temperatura di lavorazione
Riscaldare per mantenere
solo le forme più stabili (V)

ESEMPIO PER IL CIOCCOLATO FONDENTE

Lo spatolato



Sciogliere le fave

Copertura sciolta a **50°C - 55°C**

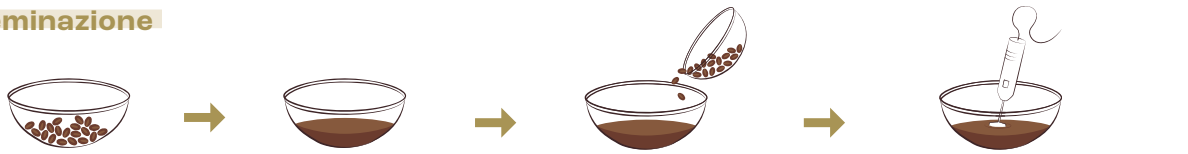
Raffreddare sul marmo con un'agitazione a **28°C - 29°C**

Raccogliere la copertura raffreddata nella ciotola

Aggiungere un po' di copertura calda e mescolare fino a raggiungere **30°C - 31°C**

Prelevare 1/4 della copertura fusa

L'inseminazione



Sciogliere le fave

Copertura sciolta a **50°C - 55°C**

Aggiungere 1/3 delle fave di cioccolato rispetto alla massa iniziale

Mescolare con un mixer o una spatola (attenzione alle bollicine), per raggiungere **31°C - 32°C**



VALRHONA
SELECTION
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Le curve di temperaggio

	FUSIONE	AVVIO	LAVORAZIONE MANUALE
CIOCCOLATO FONDENTE	45°C - 55°C	28°C - 29°C	31°C - 32°C
CIOCCOLATO AL LATTE	40°C - 50°C	27°C - 28°C	29°C - 30°C
CIOCCOLATO BIANCO/ DI COLORE BIONDO	40°C - 45°C	26°C - 27°C (IVOIRE 28°C)	28°C - 29°C (IVOIRE 30°C)
INSPIRATION MANDORLA	40°C - 45°C	26°C - 27°C	30°C - 31°C
INSPIRATION FRAGOLA / LAMPONE / PASSIONE / YUZU	40°C - 45°C	27°C - 28°C	30°C - 31°C

CONCEPT/PRODUZIONE: VALRHONA SELECTION & cru. © 05/2024 - IT_50801 - CREDITI FOTOGRAFICI: LAURENT FAU - LAURENT VU - PHILIPPE BARRET - GIORGIO GAUMBERTI - ANNE-CLAIRE HERAUD - SUPERNATIFS - RIPRODUZIONE VIETATA, TUTTI I DIRITTI RISERVATI.

Valrhona Italia SRL – Via Achille Papa, 30 – 20149 Milano – ITALIA – www.valrhona.com
servizioclienti@valrhona-selection.com – Servizio Clienti Italia: +39 02317336 – www.valrhona-selection.it