

LES INDISPENSABLES

PRODUITS | USAGES | RECETTES



viennoserie
—
pâtisserie
boulangère

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

LES INDISPENSABLES

*viennoiserie
pâtisserie boulangère*



PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

viennoserie
—
pâtisserie
boulangère



Édito



CHERS PARTENAIRES, CE LIVRET EST VOTRE INDISPENSABLE !

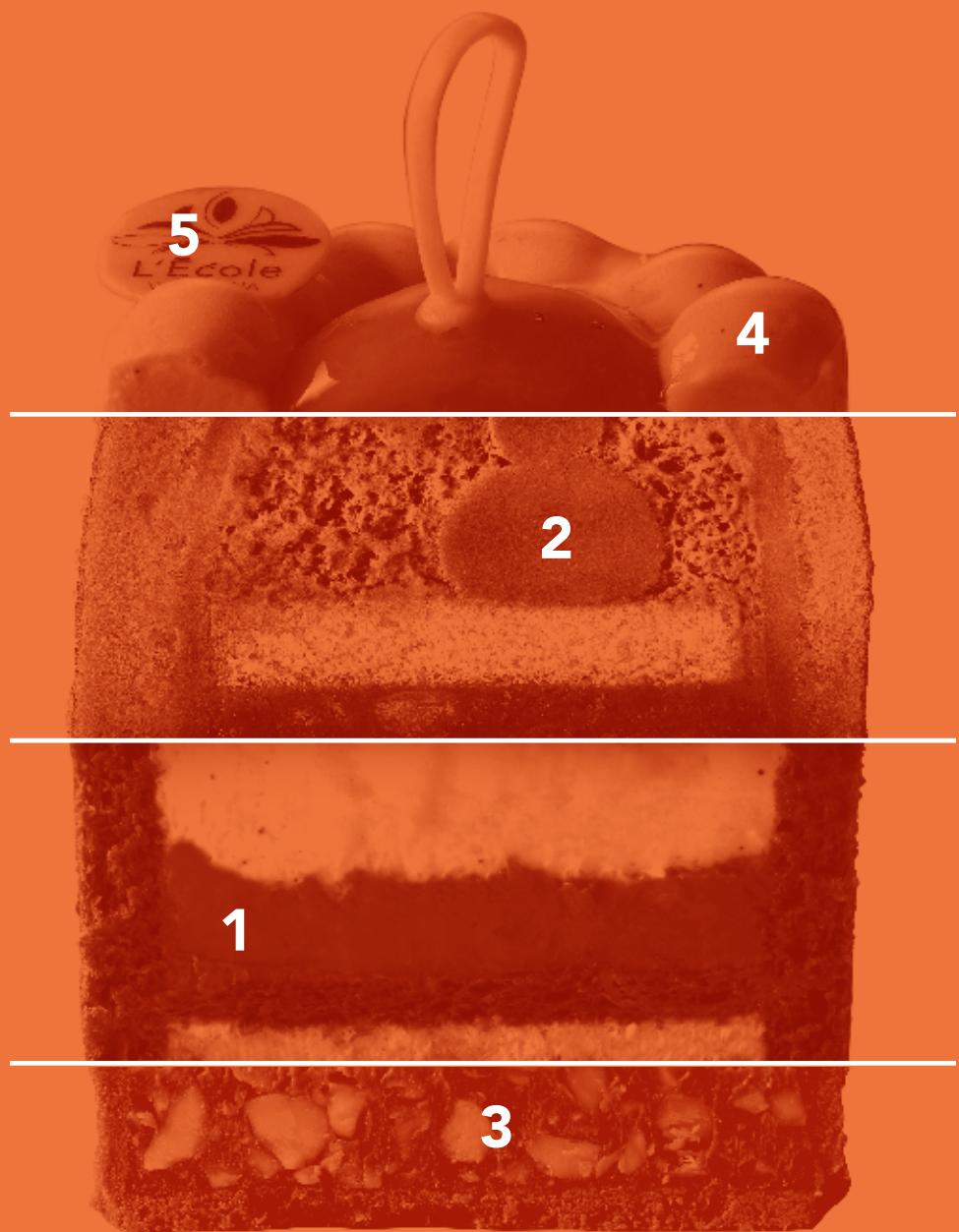
Chaque produit de ce livret a été rigoureusement sélectionné au sein de toutes les maisons Valrhona Selection (Valrhona, Chocolatree, Sosa, Norohy, Adamance, Pariani) pour vous proposer les produits les plus intéressants et vous garantir un rendu optimal pour vos viennoiseries et votre pâtisserie boulangère.

Nous l'avons conçu comme l'indispensable de votre laboratoire pour vous accompagner dans vos créations.

Vous trouverez dans ce livret une première partie technique avec une sélection de produits et leurs usages, puis des recettes de base des plus simples aux plus créatives jusqu'aux recettes finies. Grâce à ce livret, allez plus loin dans l'utilisation de certains ingrédients !

Un recueil de plus d'une centaine de recettes, des conseils et la possibilité de poursuivre et renforcer vos connaissances en formations au sein de l'École Valrhona.

À très bientôt!



6

7

8

Sommaire

1 —

Apporter du goût

P.6

Un panel de saveurs riches et intenses pour donner vie à vos plus belles idées.

2 —

Garnir

P.24

En pépites, en bâtons ou en perles, ils résistent tous parfaitement à la cuisson !

3 —

Texturer

P.30

En feuilles ou en poudre, découvrez notre gamme de gélifiants et comment les utiliser !

4 —

Napper & glacer

P.38

Vos glaçages méritent la perfection absolue.

5 —

Décorer

P.42

Ajoutez la petite touche en plus. Décor à poser, à parsemer, sublmez vos créations !

6 —

Recettes de base

P.52

(Re)découvrez vos basiques pour ensuite laisser libre cours à votre imagination !

7 —

Recettes goûter & viennoiserie

P.74

Des recettes gourmandes pour le petit déjeuner et le goûter.

8 —

Recettes pâtisserie boulangère

P.106

Les grands classiques de la pâtisserie que l'on retrouve dans toutes les pâtisseries boulangères !

01 — APPORTER DU GOÛT

Un panel de saveurs riches et intenses pour donner vie à vos plus belles idées.

P.8



CHOCOLATS

P.12



PRALINÉS

P.16



PÂTES PURES

P.18



VANILLE

P.20

EAU
DE FLEUR
D'ORANGER

P.20

PÂTE
DE GRAINS
DE CAFÉ

P.22

FRUITS
EN PURÉE

*Offrez du caractère
à vos créations*

Les chocolats



VALRHONA

Techniquement
très polyvalent !



La puissance d'un chocolat noir à 70 % au profil aromatique équilibré, grillé et amer qui plaira au plus grand nombre.

GUANAJA 70 %

Le chocolat le plus iconique de chez Valrhona que vous pouvez mettre en avant et valoriser auprès de vos clients.

Tout le savoir-faire Valrhona dans l'art de l'assemblage ! De la fermentation, jusqu'au conchage, chaque étape est un exercice de précision pour atteindre le goût constant et singulier de Guanaja ; l'amertume et l'élégance.

AVEC QUOI L'ASSOCIER ?

FRUITS SECS

FRUITS ROUGES

FÈVE TONKA

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

GINGEMBRE

*Un indispensable
dans votre gamme!*



L'ultra gourmandise du lait au goût de caramel salé !

CARAMÉLIA 36 %

Chocolat à base de lait écrémé caramélisé qui offre une onctuosité exceptionnelle !

AVEC QUOI L'ASSOCIER ?

AGRUMES

ÉPICES

Un chocolat qui se révèlera pleinement avec l'acidité des agrumes ou l'exotisme de quelques épices.

Des chocolats sans beurre de cacao ajouté



GHANA (Grillé et Épicé)
ÉQUATEUR (Amer et Végétal)
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE (Fruits mûrs)
MADAGASCAR (Acide et Fruité)

CONFECTION 80%

4 chocolats Pure Origine aux profils aromatiques typiques.

2 ingrédients seulement :
80% de fèves de cacao pure origine et 20% de sucre.

Idéals pour les ganaches, crèmes pâtissières, mousses, biscuits, soufflés, glaces.



Pour en savoir plus sur nos partenaires et les actions sociales et environnementales, rendez-vous sur partners.valrhona.com



EXTRA AMER

Des chocolats noirs au goût chocolaté puissant.
Un profil aromatique rond et fruits secs grillés.

Idéals pour les fourrages et intérieurs riches en goût chocolaté.

AVEC QUOI LES ASSOCIER ?

FRUITS SECS

ÉPICES

Une très bonne tenue à la cuisson

Le premier concentré de chocolat noir au monde !



AVEC QUOI L'ASSOCIER ?

MENTHE FRAÎCHE FIGUE
CHÂTAIGNE FRUITS ROUGES
POIVRE FRUITÉ GINGEMBRE
MIEL DE CHÂTAIGNIER POIRE
NOISETTE FÈVE TONKA



FRÉDÉRIC BAU
Explorateur pâtissier de la Maison Valrhona

“ P125 Coeur de Guanaja a été et restera une révolution technique dans notre métier ! ”

Retrouvez l'intégralité de la **gamme chocolat** auprès de votre commercial ou connectez-vous sur www.valrhona-selection.fr

Le chocolat idéal pour la réalisation de vos crèmes pâtissières au chocolat

Un pourcentage de beurre de cacao exceptionnellement faible

Cette faible teneur de beurre de cacao vous permettra d'obtenir des textures plus souples !

Une force chocolatée inégalée

Issu du même assemblage de cacaos fins que Guanaja, P125 a une **puissance aromatique renforcée par une quantité de matière sèche de cacao plus importante**.



Grâce à sa faible teneur en beurre de cacao, en sucre et à sa richesse en fibres, il sera votre meilleur allié pour réaliser des recettes raisonnées.



Les saviez-vous ?

Pourquoi Cœur de Guanaja s'appelle aussi P125 ?
Lors de sa commercialisation au Japon, il a été perçu 25 % plus puissant que Guanaja et a été renommé P125.
P = Puissance
100 = L'intensité aromatique de Guanaja
25 = 25 % plus intense que Guanaja



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Hukambi 53%

OSEZ L'INCONNU AVEC LES OMBRÉS

Le chocolat libéré des codes établis de la gastronomie qui allie la gourmandise du lait à la puissance du cacao du Brésil. Dévoilez ce que vous n'avez jamais osé exprimer et redéfinissez votre créativité.

POUR DÉCOUVRIR HUKAMBI RENDEZ-VOUS SUR VALRHONA.COM
OU CONTACTEZ-NOUS AU +33 (0)4 75 09 26 38

Entreprise

Certifiée

Comment sont fabriqués les pralinés ?

FRUITÉ

Dès le début de la cuisson, les fruits secs et le sucre sont versés dans le chaudron afin de les cuire ensemble. Cette cuisson artisanale, appelée le « sablage », confère à la gamme des Pralinés Fruités Valrhona toute l'intensité et l'élégance des notes chaudes et rondes des fruits secs.

CARAMÉLISÉ

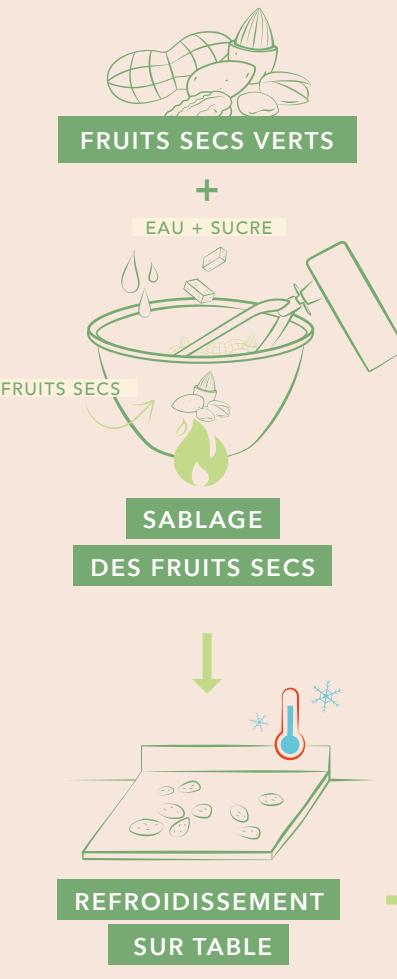
Un authentique caramel est réalisé dans un chaudron en cuivre. Suite à une torréfaction poussée, les fruits secs lui sont incorporés. Le mélange est refroidi sur une table pour être ensuite broyé et raffiné. Ce procédé est la signature des pralinés Valrhona depuis plus de 90 ans et permet d'obtenir des pralinés intensément caramélisés.

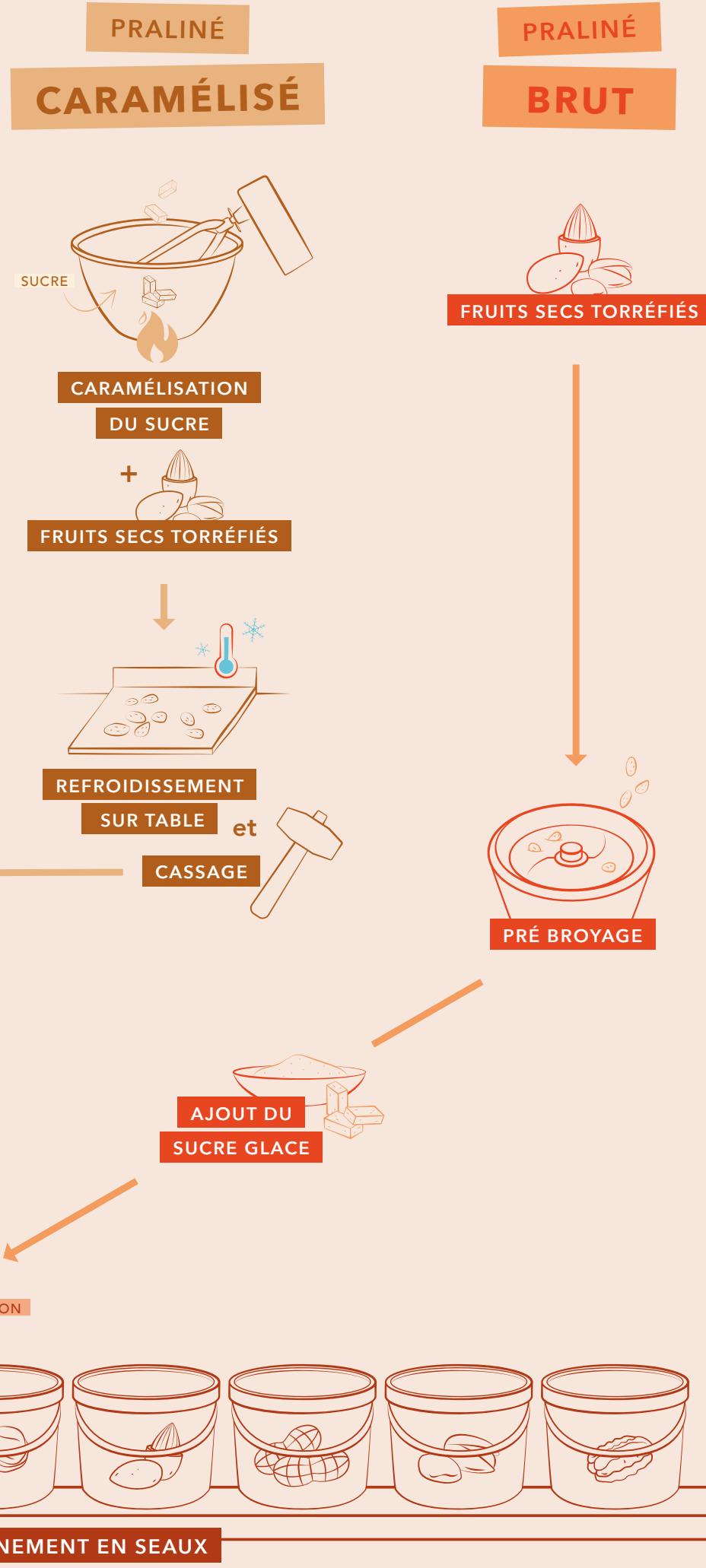
BRUT

Le praliné brut est un praliné fruité. Il est réalisé sans étape de cuisson du sucre. Mélange de fruits secs torréfiés et de sucre glace broyés grossièrement, sa texture est granuleuse et son goût est gourmand.

PRALINÉ

FRUITÉ





Les pralinés



VALRHONA

Des pralinés au plus proche du goût du fruit



Une cuisson type chouchou!

LES PRALINÉS FRUITÉS

LES INÉDITS :

1. PÂTE DE CACAHUÈTES 70 %
2. AMANDE 55 % NOIX DE COCO 12,5 %
3. PÉCAN 50 %
4. PISTACHE 42 %

LES CLASSIQUES :

5. AMANDE NOISETTE 50 %
6. AMANDE NOISETTE 50 % CRAQUANT

LES PRALINÉS CARAMÉLISÉS

7. NOISETTE 50 %
8. AMANDE NOISETTE 50 %

LE PRALINÉ BRUT

9. AMANDE NOISETTE 50 % BRUT

Le même
procédé de
fabrication
depuis plus
de 90 ans !

Un praliné pur au goût authentique



Les « façon Gianduja »

Le Gianduja est un mélange de noisettes grillées, de fèves de cacao et de sucre conché plusieurs heures, puis très finement broyé.

NOISETTE LAIT 35 %
NOISETTE NOIR 34 %



Consultez notre catalogue pour découvrir l'intensité (grillé ou cuisson caramel) de vos pralinés préférés !



CONDITIONNEMENT
SEAU 5 KG



Retrouvez l'intégralité de la gamme pralinés auprès de votre commercial ou sur www.valrhona-selection.fr



Les pâtes pures

Sosa

SOSA

PARIANI

Apportez à vos recettes le goût intense de fruits secs bruts !

Un profil aromatique optimal et un goût plus prononcé grâce à une torréfaction maîtrisée !

Des fruits secs transformés en pâte fine pour pouvoir être directement utilisés dans vos préparations !

Intensifie
le goût et
la couleur !

Le goût de l'engagement

- 100 % naturelles et gourmandes
- Sans sucre ajouté
- Une texture lisse et facile à travailler
- Sans conservateur, sans émulsifiant, sans stabilisant et sans arôme

Les plus belles variétés de fruits secs pour des pâtes pures d'exception !



PARIANI

Fruits secs italiens d'origines certifiées

1. PÂTE DE PISTACHE AUTRES ORIGINES
2. PÂTE DE PISTACHE ORIGINE SICILE
3. PÂTE DE NOISETTE IGP PIEMONTE
4. PÂTE D'AMANDES ORIGINE SICILE

Sosa | SOSA

5. PÂTE PURE DE NOIX DE PÉCAN
6. PÂTE PURE DE SÉSAME NOIR
7. PÂTE PURE DE NOIX
8. PÂTE PURE DE NOIX DE MACADAMIA
9. PÂTE PURE DE CACAHUÈTES

Des goûts originaux pour vous différencier



Consultez notre catalogue pour découvrir l'intensité de torréfaction (légère, moyenne)



CONDITIONNEMENT
SEAU 1 KG, 3 KG OU 5 KG



Retrouvez l'intégralité de la gamme de fruits secs, auprès de votre commercial ou connectez-vous sur www.valrhona-selection.fr

Comment sont fabriqués les pâtes pures ?



UNE TORRÉFACTION MAITRISÉE

- Un process de torréfaction adapté en fonction du fruit et de sa taille
- Une torréfaction uniforme grâce au tambour chauffant en rotation permanente
- Permet de développer un profil aromatique optimal et un goût plus prononcé
- Apporte des nuances de couleurs différentes

Nous réalisons un broyage **inférieur à 20 microns** pour obtenir une texture lisse et fluide.

La vanille



NOROHY

1 LES GOUSSSES

**3 origines de gousses
3 profils aromatiques
d'exception**

- Vanille Bio de Madagascar
- Vanille de Tahiti
- Vanille du Mexique

*Une vanille
de haute qualité
et responsable*




*Le goût
de l'engagement*

DES PRODUITS TRACÉS

DU PRODUCTEUR JUSQU'À VOUS !

2 TADOKA

**Apportez en un seul geste,
la juste dose de vanille
aux notes boisées, florales
et anisées.**

L'alliance parfaite des 2 origines (Madagascar et Papouasie, Nouvelle - Guinée) pour le juste équilibre aromatique.

3 L'EXTRAIT

**En un seul geste, toute
la complexité aromatique
des gousses de vanille**

- Une composition 100 % naturelle
- Un taux de vanilline garanti
- Un food cost maîtrisé



4 LA POUDRE

**Gousses de vanille
finement broyées
non épuisées**



5 LA PÂTE ET LA PERLE

Ne grattez plus, dosez !

- Le profil aromatique d'une gousse
- La fusion de tous les composants de la gousse de vanille
- 2 origines : Madagascar et Tahitensis Papouasie, Nouvelle-Guinée



5 produits autour de la vanille pour tous vos usages



NOROHY



PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ BIO

Le caractère fruité et grillé du café 100 % arabica Moka Guji en un seul geste !

- Véritables grains de café broyés
- La complexité aromatique d'une infusion de grains de café
- Sans arôme, sans additif ni exhausteur de goût
- Certification biologique et commerce équitable



RETROUVEZ CE PRODUIT

DANS LA RECETTE

P.125

EAU DE FLEUR D'ORANGER BIO

Des fleurs de bigaradier Bio méticuleusement distillées pour des notes d'agrumes et de fleurs blanches

- Fleurs d'oranger Bio, sélectionnées sur la région du Cap Bon en Tunisie
- Une teneur en essence élevée garantie à l'embouteillage
- Un goût intense en application



RETROUVEZ CE PRODUIT

DANS LA RECETTE

P.81



Retrouvez toute la gamme des produits
Norohy auprès de votre commercial
ou sur www.valrhona-selection.fr



NOROHY

COLLECTION
SAVEURS
DU MONDE



Les fruits en purée

ADAMANCE

Pousser plus loin l'utilisation des fruits en purée en boulangerie et en pâtisserie !

Des livrets recettes pour vous inspirer. Une intensité fruit qui vous surprendra, de belles couleurs et textures, de nouvelles techniques que vous pourrez combiner.

Les Iconiques

ET SI ON INTENSIFIAIT
LE GOÛT DU FRUIT DANS
VOS APPLICATIONS ?



Des recettes de base innovantes pour une intensité fruit surprenante qui ravira vos clients. Un livret avec des applications moins sucrées parfaitement équilibrées pour chaque fruit.



Les Gâteaux de voyage aux fruits

ET SI ON FAISAIT AUTRE CHOSE
QUE DES CAKES CITRON ?



Cake plein fruit, cake insert, cake à strates, tigré aux fruits ou encore gâteau basque... Explorez de nouvelles techniques et recettes et donner un coup de jeune à vos gâteaux de voyage aux fruits.



Téléchargez notre livret !



Des fruits en purée

sans sucres ajoutés et sans additifs,
pour artisans engagés.



DU RESPECT POUR LES HOMMES ET LA TERRE

Des fruits en purée que vous êtes fiers de travailler



DES FRUITS 100% TRACÉS DES PRODUCTEURS AUX VARIÉTÉS

Des histoires à partager avec vos clients



100 % FRUIT, SANS SUCRES AJOUTÉS ET SANS ADDITIFS

Des fruits mûrs plutôt que du sucre ajouté



TOUS NOS SAVOIR-FAIRE DU FRUIT À VOTRE SERVICE

150 recettes d'applications à explorer



1KG : 42893



1KG : 43759



1KG : 41186
5KG : 32368
10KG : 50088



1KG : 41194
5KG : 48593



1KG : 41196
5KG : 36790



1KG : 41197



1KG : 43005



1KG : 41185
5KG : 32367



1KG : 43473
5KG : 43474
10KG : 43475



1KG : 41187
5KG : 32365



1KG : 41188
5KG : 32366
10KG : 50090



1KG : 43758



1KG : 41195
5KG : 48594



1KG : 41184
5KG : 32361



1KG : 41190
5KG : 32362



1KG : 41191
5KG : 32363



1KG : 36789
5KG : 36791



1KG : 43351
5KG : 43476
10KG : 44973



1KG : 41189
5KG : 32371
10KG : 50098



1KG : 41183
5KG : 32369



1KG : 45616



*Le goût
de l'engagement*

DES PRODUITS TRACÉS

DU PRODUCTEUR JUSQU'À VOUS !

CONDITIONNEMENT: CARTON DE 4 BARQUETTES DE 1KG /
CARTON DE 2 SEAUX DE 5KG / CARTON DE 1 SEAU DE 10KG

02— **GARNIR**

En pépites, en bâtons ou en perles,
ils résistent tous parfaitement
à la cuisson !

P.26



BÂTONS
PETITS PAINS

P.28



PÉPITES &
PERLES

GARNIR
02

La solution idéale
pour vos pains au chocolat
et vos chocolatines

Bâtons petits pains



VALRHONA

BÂTONS PETITS PAINS

8 cm



5,5 g



3,2 g



5,3 g

BÂTONS PETITS PAINS

NOIRS 55 %

- Un pourcentage de cacao élevé (55 %) au goût cacaoté puissant et aux notes chocolatées rondes et gourmandes
- Un chocolat qui résiste parfaitement à la cuisson et fond à la dégustation

BÂTONS PETITS PAINS NOIRS 48 %

- Un pourcentage de cacao équilibré (48 %) aux notes cacaotées puissantes et extrait naturel de vanille
- 2 formats différents pour répondre à vos besoins
- Un chocolat qui résiste parfaitement à la cuisson

BÂTONS PETITS PAINS NOIRS 48 %

36 cm

Le format idéal pour réaliser vos maxi ou vos mini viennoiseries !



- Un pourcentage de cacao équilibré (48 %) pour plaire au plus grand nombre aux notes cacaotées puissantes et extrait naturel de vanille

- Format idéal pour des mini ou des maxi viennoiseries
- Un chocolat qui résiste parfaitement à la cuisson

Une gamme de bâtons de petits pains pour vos pains au chocolat ou vos chocolatines !

1 12062

BÂTONS PETITS PAINS NOIRS 48 %
Bâton extrudé
3,2 g - 8 cm

2 12061

BÂTONS PETITS PAINS NOIRS 48 %
Bâton extrudé
5,3 g - 8 cm

3

12789

BÂTONS PETITS PAINS NOIRS 55 %
Bâton moulé
5,5 g - 8 cm

4

12087

BÂTONS PETITS PAINS NOIRS 48 %
Bâton extrudé
15,4 g - 36 cm



Pépites et perles



VALRHONA

3 formes et 3 couleurs,
pour vos inclusions chocolatées.



PERLES PLEINES



CHIPS



PÉPITES



PERLES PLEINES

CHOCOLAT NOIR

55 %



CHIPS

NOIRES 60 %



PÉPITES

NOIRES 52 %



PÉPITES

LAIT 32 %



PÉPITES

BLANCHES 24 %

Stables à la cuisson
avec un goût de
chocolat franc et une
texture fondante.

Conserve une jolie
forme ronde
à la cuisson.

Un pourcentage
de cacao élevé (60 %)
aux notes cacaotées
puissantes et vanillées.

Un pourcentage
de cacao équilibré
aux notes cacaotées
puissantes et extrait
naturel de vanille.

Un profil aromatique
équilibré ponctué
de **légères notes**
caramélisées.

Une recette de pépites
blanches créée avec
un chocolat blanc
aux douces notes
vanillées.





Avez-vous pensé aux inclusions Inspiration?

**Une texture unique
au goût et à la couleur
intense de fruits**



VIRGILIA LEBIGRE

Cheffe pâtissière
à l'École Valrhona

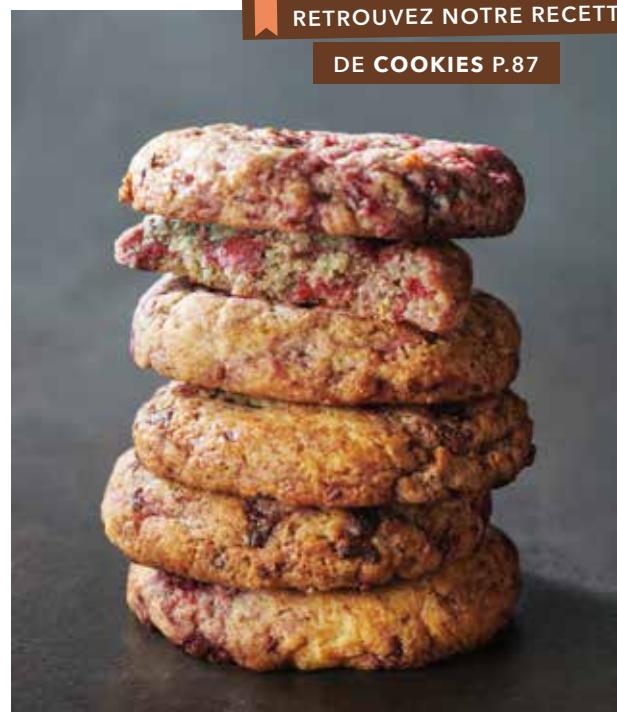
“

Dans ma recette de cookies framboise,
j'ai remplacé les pépites par des
morceaux d'*Inspiration* framboise.

À la cuisson, la caramélisation
de la poudre de fruits apporte
beaucoup de gourmandise !

”

RETRouvez NOTRE RECETTE
DE COOKIES P.87



*Une gamme de
5 couvertures
de fruits!*

INSPIRATION AMANDE - 14029

INSPIRATION FRAISE - 1123231

INSPIRATION PASSION - 15390

INSPIRATION FRAMBOISE - 1123234

INSPIRATION YUZU - 19998



Le goût de l'engagement

SANS CONSERVATEUR,

SANS AJOUT DE COLORANT

OU D'ARÔME ARTIFICIEL

La première couverture de fruit
au goût et à la couleur 100 % naturels

03— **TEXTURER**

En feuilles ou en poudre,
découvrez notre gamme
de gélifiants et comment les utiliser !

P.32



GÉLATINE

P.34



GELCREM

P.36

AUTRES
GÉLIFIANTS

Gélifier, pectiner,
fixer, stabiliser :
à vous de jouer!

Les gélatines

Sosa SOSA

Nos gélatines en poudre et en feuilles

Pour réaliser vos mousses, crèmeux, guimauves...



Les poudres

Permet une très bonne gélification et congélation. Plus hygiénique et économique que la gélatine feuille.



48655-45482
GÉLATINE BOVINE
220 BLOOM
750 g - 3,5 Kg



37859
GÉLATINE PORCINE
220 BLOOM
(gélatine chaude en
poudre)
500 g



Les feuilles

Permet une très bonne gélification et congélation.



41441
FEUILLES DE
GÉLATINE ARGENT
180 BLOOM
2 kg

48646
FEUILLES DE
GÉLATINE DORÉ
230 BLOOM
2 kg



Le saviez-vous?

Le degré Bloom ou indice Bloom est un chiffre qui exprime la force ou résistance d'une gelée, d'un gel ou d'une masse gélatine. Plus le degré Bloom est élevé, plus le pouvoir gélifiant de la gélatine est important.



Toutes les recettes de l'École Valrhona que vous retrouvez dans l'ensemble de nos livrets sont établies avec la **gélatine bovine en poudre 220 Bloom**, hydratée avec cinq fois son poids en eau.



Découvrez l'intégralité de la **gamme des texturants** auprès de votre commercial ou sur www.valrhona-selection.fr

Comment changer de gélatine facilement?

1. Ma gélatine actuelle

2. Ma nouvelle gélatine

	160 Bloom	170 Bloom	180 Bloom	190 Bloom	200 Bloom	210 Bloom	220 Bloom	230 Bloom	240 Bloom	250 Bloom
Gelatine bovine 220 Bloom	0,73	0,77	0,82	0,86	0,91	0,95	Poids identique	1,05	1,09	1,14
Gelatine porcine 220 Bloom	0,73	0,77	0,82	0,86	0,91	0,95	Poids identique	1,05	1,09	1,14
Feuilles de gélatine argent 180 Bloom	0,89	0,94	Poids identique	1,06	1,11	1,17	1,22	1,28	1,33	1,39
Feuilles de gélatine doré 230 Bloom	0,70	0,74	0,78	0,83	0,87	0,91	0,96	Poids identique	1,04	1,09

Exemple : Si je travaille avec une gélatine feuille 180 Bloom et que je souhaite changer pour une gélatine bovine 220 Bloom, alors je multiplierai le poids de gélatine de ma recette par 0,82.

Formule de calcul du tableau d'équivalence :

$$\frac{\text{Bloom de gélatine actuelle}}{\text{Bloom de gélatine de substitution}}$$

Comment hydrater ma gélatine en poudre?



×

5

=



POIDS DE GÉLATINE EN POUDRE

(COEFFICIENT D'HYDRATATION INVARIABLE)

QUANTITÉ D'EAU OU LIQUIDE D'HYDRATATION NÉCESSAIRE



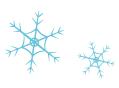
+



=



→



MASSE GÉLATINE

LAISSER RÉHYDRATER À FROID
30 MINUTES MINIMUM AVANT UTILISATION

POIDS DE GÉLATINE EN POUDRE

EAU OU LIQUIDE D'HYDRATATION (FROID)



JOSÉ MANUEL AUGUSTO

Chef pâtissier Adamance

“

Vous pouvez substituer la quantité d'eau par un jus de fruit ou une purée de fruits riche en eau (citron, fruit de la passion...)

”

Les gelcrem

Sosa SOSA

LE GELCREM CHAUD

Le produit idéal pour congeler vos crèmes pâtissières !

- Il vous permettra de congeler vos crèmes pâtissières ou vos sauces telles que la béchamel
- Il permet également de réaliser des fourrages supportant la congélation et la cuisson
- Remplace totalement ou partiellement la poudre à crème, l'amidon ou la farine



48640 - 44602
500 g - 12,5 Kg



RETROUVEZ
LES RECETTES DE CRÈMES
PÂTISSIÈRES

P.62

Le Gelcrem Chaud est un amidon de maïs modifié par pression



LE GELCREM FROID

Le produit idéal pour épaisser rapidement vos préparations !

- Le gelcrem froid permet d'épaisseur des liquides (lait, purée de fruits, jus...) à froid
- L'absence de cuisson permet de conserver les saveurs et les couleurs
- L'appareil sera congelable et résistant à la cuisson
- Apporte une texture lisse et brillante



48652 - 44603
500 g - 12,5 Kg

↑
Le Gelcrem Froid est un amidon de pomme de terre modifié



Plus d'utilisation des Gelcrem sur www.indispensables-sosa.com



Les autres gélifiants

Sosa SOSA

PECTINE JAUNE

Pour réaliser vos pâtes de fruits, confitures...

Dosage 1 - 4 %

- Optimal dans un milieu très sucré et acide



48654
PECTINE JAUNE
pH d'utilisation 3,2 - 3,8
irréversible*
800 g

PECTINE NH

Pour réaliser vos inserts compotées, crémeux...

Dosage : 0,1 - 4 %

- Optimal dans un milieu fruité et/ou acide
- Apporte une texture crémeuse
- Pour nappage fruit, gelée, marmelade...



48667
PECTINE NH
pH d'utilisation 2,8 - 3,5
thermoreversible**
500 g

PECTINE X58

Idéal pour les glaçages

Dosage 0,8 - 1 %

- Idéal pour des préparations non acides, réagissant avec le calcium
- Idéal pour vos recettes à base de chocolat, de produits laitiers ou de fruits secs



48675
PECTINE X58
pH d'utilisation > 4
thermoreversible**
500 g

IOTA CARRAGHENANE (PRO-PANNACOTTA)

Idéal pour des gels aux fruits, des gels à base de produits laitiers, nappages ...

Dosage : 0,2 - 1,5 %

- Gélifiant d'origine 100 % naturel (Algues)
- Possible de réaliser des gels chauds (jusqu'à 60 °C) sans qu'ils ne fondent



48650
IOTA
CARRAGHENANE
Thermoreversible**
800 g

Le saviez-vous ?



* Irréversible : il fond quand il est chauffé mais ne gélifiera pas une fois refroidi.

** Thermoréversible : il fond quand il est chauffé et retrouve son aspect gélifié à froid.

Exemple : Un glaçage est un produit thermoréversible, alors que les pâtes de fruits sont irréversibles.



48690 - 49563
500 g - 10 Kg

GOMME GELLAN

Le produit idéal pour réaliser vos inserts aux fruits résistants à la cuisson !

Dosage 1 - 2 %

- **Gélifiant végétal d'origine naturelle obtenu par fermentation bactérienne.**
- **Thermorésistant** : permet de réaliser des inserts résistants à la cuisson. Il pourra subir des changements de températures tout en conservant sa forme.
- **Haute résistance à la congélation et à la décongélation**, ce qui réduit l'effet de synérèse (l'eau relâchée à la décongélation). Idéal pour réaliser à l'avance vos inserts.
- **Thermoréversible.**



JOSÉ MANUEL AUGUSTO

Chef pâtissier Adamance

“

J'utilise la Gomme Gellan pour réaliser des inserts aux fruits dans mes gâteaux de voyage ou d'autres appareils à cuire.

Cela me permet de conserver une jolie forme après cuisson.

”



RETRouvez
LES RECETTES D'INSERTS
AUX FRUITS

P.66



Découvrez encore plus de texturants sur www.indispensables-sosa.com

04— NAPPER ET GLACER

Vos glaçages méritent
la perfection absolue.

P.40



**ABSOLU
CRISTAL**

P.41



**ABSOLU
NOIR**

*Faites briller
vos idées!*

Absolu cristal



VALRHONA

ABSOLU CRISTAL NAPPAGE NEUTRE

**L'ingrédient de base
pour tous vos glaçages**
Une brillance inégalée !



- Prêt à l'emploi
- Transparent
- Utilisation à froid et à chaud
- Neutre en goût
- Un résultat très brillant
- Adapté à la congélation



Il est possible de réaliser un coulis de fruits sans cuisson pour décorer vos créations :

Mixer l'Absolu cristal directement avec la purée de fruits et laisser reposer 5 minutes pour épaissir ce coulis.

Comment l'utiliser ?

À FROID

PASSER L'ABSOLU ADDITIONNÉ
DE 10 % D'EAU AU MICRO-ONDES
(ne pas trop chauffer : 30/35 °C)

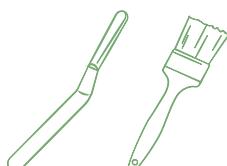


L'eau peut être substituée par du jus ou de la purée de fruits



MIXER VIGOUREUSEMENT LE NAPPAGE

2 TECHNIQUES D'APPLICATION
Spatule ou pinceau

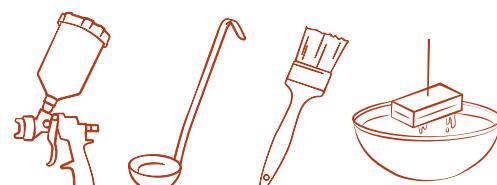


À CHAUD

AJOUTER 10 % D'EAU
PUIS PORTER À ÉBULLITION



4 TECHNIQUES D'APPLICATION
Pistolet, louche, pinceau ou trempage



Retrouvez toute nos recettes de glaçages dans le chapitre FINITIONS des ESSENTIELS.

Absolu noir



VALRHONA

ABSOLU NAPPAGE TENDRE

Un glaçage chocolat gourmand et prêt à l'emploi



2051
1 Kg

Un produit unique qui apporte goût et brillance à la finition de vos entremets et desserts !

- Nappage prêt à l'emploi
- Nappage au chocolat noir 39 %
- Garantit une texture exceptionnelle



Avec 1 pot d'Absolu, il est possible de glacer 9 entremets de 16 cm de diamètre.

Comment l'utiliser?

AU PISTOLET



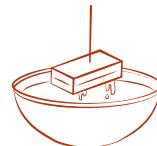
500 g Absolu nappage tendre noir 39 %
500 g Absolu cristal nappage neutre
50 g Eau

Porter à ébullition l'Absolu cristal avec l'eau puis mélanger aussitôt avec l'Absolu tendre.
Mixer et pulvériser aussitôt avec le pistolet.

À LA LOUCHE



EN TREMPAGE



- Réchauffer l'absolu au micro-ondes pour atteindre une température comprise entre 40 et 60 °C (quelles que soient les applications et la température des produits à napper).
- Utilisez Absolu comme un glaçage maison en prenant soin de le mixer avant usage.
- Selon le degré de fluidité que vous désirez vous pouvez diluer le produit avec de l'eau (entre 2 et 10 %).
- Pour éviter tout dessèchement au réchauffage, ajoutez un peu d'eau en surface (1 cuillère à soupe) avant passage au micro-ondes.

05— DÉCORER

Ajoutez la petite touche en plus.
Décor à poser, à parsemer,
sublmez vos créations !

P.44



**PERLES
CRAQUANTES**

P.46



**FRUITS SECS
GOURMANDS**

P.47



CRISPIES

P.48



PARSEMAGES

P.50



**DÉCORS
À POSER**

*Une multitude de solutions
pour sublimer vos créations*

Perles craquantes



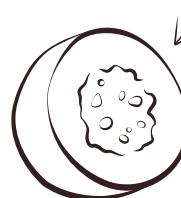
VALRHONA



Les perles craquantes en 5 couleurs !

Le produit idéal pour décorer et apporter une touche croustillante à vos créations (glaces, gâteaux...)

Reste toujours craquant !



Un enrobage généreux et un cœur de céréales soufflées légèrement toastées.



NOIR



CARAMÉLIA



DULCEY



OPALYS



INSPIRATION FRAMBOISE

Élargissez votre offre avec un conditionnement adapté pour du grignotage ou pour offrir !



Pensez également à notre gamme Croustibilles !

Acheter et revendre

Retrouvez également ces produits en formats cooking et prêt à revendre en boutique !



Perles craquantes, cacao en poudre...



Fruits secs gourmands

Sosa

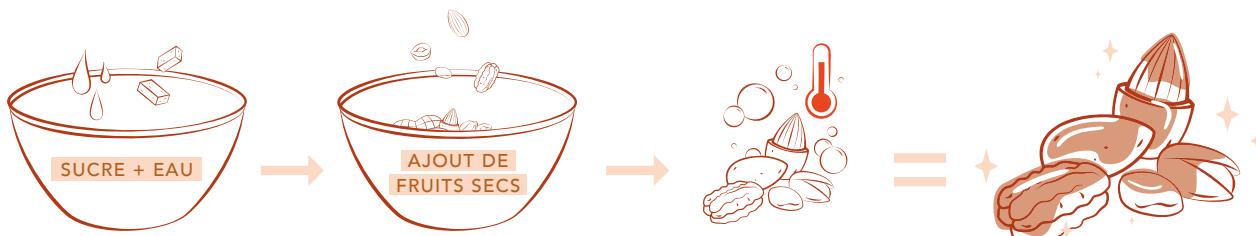
SOSA

FRUITS SECS CANTONNAIS

Idéal pour apporter de la texture et de la gourmandise en décoration ou même en inclusion

Une technique de caramélisation permettant d'avoir un fruit sec moins sucré, résistant à l'humidité et avec des arômes de fruit sec intenses.

Un savoir-faire ancestral et unique sur le marché!



Le fruit sec est imbibé 24h dans un sirop de sucre puis frit dans l'huile d'olive, le surplus de sucre est éliminé instantanément, laissant un fruit sec résistant à l'humidité et à la brillance laquée.



41533
AMANDES CANTONNAISES
CARAMÉLISÉES



41511
NOISETTES CANTONNAISES
CARAMÉLISÉES



38952
PISTACHES CANTONNAISES
CARAMÉLISÉES



39478
CACAHUÈTES
CANTONNAISES
CARAMÉLISÉES



50061
NOIX DE PÉCAN
CANTONNAISES
CARAMÉLISÉES



39477
NOIX DE MACADAMIA
CANTONNAISES
CARAMÉLISÉES



41456
AMANDES CANTONNAISES
CARAMÉLISÉES
EN BÂTONNETS



41451
NOISETTES HACHÉES
CANTONNAISES
CARAMÉLISÉES

FRUITS SECS CARAMÉLISÉS



38483
NOISETTES
CARAMÉLISÉES



38949
GRAINES DE COURGE
CARAMÉLISÉES

Traditionnellement caramélisés avec du sucre et du miel

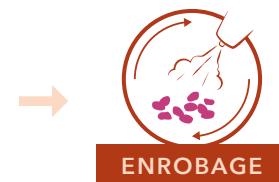
Crispies wetproofs

Sosa

SOSA

Pour décorer, apporter de la texture et une touche originale naturellement fruitée !

Pépites de fruits lyophilisées enrobées de beurre de cacao



des crispies avec une fine couche de beurre de cacao, et fruits lyophilisés en poudre pour certaines recettes comme la passion



40369
MANGUE
WETPROOF



48664
FRAMBOISE
WETPROOF



48666
FRAISE
WETPROOF



48677
FRUIT DE LA PASSION
WETPROOF

Les crispies wetproof pourront rester croquantes pendant 48h dans votre vitrine!

“

Ces pépites de fruit au goût intense apportent texture et folie dans vos créations !

”

Parsemages



CHOCOLATREE

Décorez rapidement et facilement
grâce aux parsemages chocolatés !



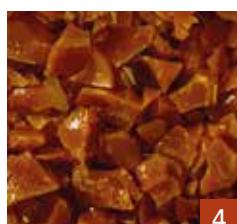
1



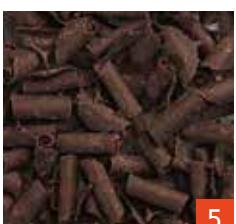
2



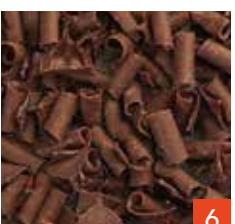
3



4



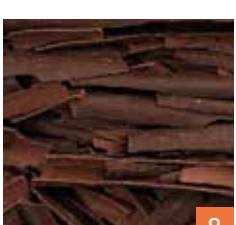
5



6



7



8



9



10



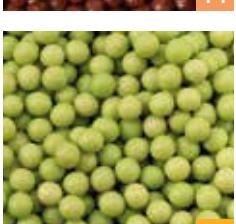
11



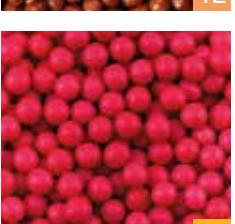
12



13



14



15



16



17

LES VERMICELLES, PAILLETTES, PÉPITES...

1. VERMICELLES 32 %

70822CCX - 1 Kg

2. PAILLETÉS 32 %

70823CCX - 1 Kg

3. GRAVILLONS 52 %

70824CCX - 1 Kg

4. PÉPITES CARAMEL D'ISIGNY

70035CCX - 120 g

LES MICRO COPEAUX DE CHOCOLAT

5. MICRO COPEAUX NOIR 49 %

70804CCX - 2 Kg

6. MICRO COPEAUX LAIT 29 %

70802CCX - 2 Kg

7. MICRO COPEAUX BLANC 25 %

70803CCX - 2 Kg

LES COPEAUX DE CHOCOLAT

8. COPEAUX NOIR 49 %

70807CCX - 2 Kg

9. COPEAUX LAIT 29 %

70805CCX - 2 Kg

10. COPEAUX BLANC 25 %

70806CCX - 2 Kg

LES PERLINES CÉRÉALES CRAQUANTES Ø4 mm

11. PERLINE CÉRÉALE NOIR

70218CCX - 1 Kg

12. PERLINE CÉRÉALE LAIT

70217CCX - 1 Kg

13. PERLINE CÉRÉALE BLANC

70216CCX - 1 Kg

LES PERLES CRAQUANTES DE COULEURS Ø8 mm

14. VERT

70781VCX - 200 g | 70786VCX - 1 Kg

15. FUSHIA

70783VCX - 200 g | 707788VCX - 1 Kg

16. ROUGE

70784VCX - 200 g | 70789VCX - 1 Kg

17. JAUNE

70780VCX - 200 g | 70785VCX - 1 Kg



Décor à poser



CHOCOLATREE

Animez vos temps forts
toute l'année!



Une touche d'or à Noël?
Pensez à nos carnets d'or!



Vos décors sur mesure!

Je sélectionne ma forme, mon chocolat et le style de mon décor.

Chocolatree applique mon logo ou une autre de mes créations sur la forme sélectionnée.

Vous aurez la possibilité de sélectionner vos couleurs parmi **une palette de couleurs 100 % d'origines naturelles.**

Je reçois ma commande et je n'ai plus qu'à déposer le décor sur mes créations !



06— RECETTES DE BASE

(Re)découvrez vos basiques
pour ensuite laisser libre cours
à votre imagination !

P.54

**PÂTES ET
APPAREILS**

P.60

**LES CRÈMES**

P.64

**FOURRAGES
AVANT
CUISSON**

P.68

**FOURRAGES
APRÈS
CUISSON**

Pour être incollable
sur vos basiques
et ne jamais être
à court d'idées!



Pâtes
et appareils
de base



1



2



3

1 PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

500 g	Farine de Gruau
12 g	Sel fin
60 g	Sucre semoule
15 g	Sucre inverti*
20 g	Levure biologique
100 g	Beurre sec 84%
240 g	Lait entier UHT
250 g	Beurre sec 84% (de tourage)
1197 g	Poids total

Température de base : 52 °C.
Fraser tous les ingrédients excepté le beurre de tourage pour obtenir une pâte ferme.
Pétrir 8 à 10 minutes en deuxième vitesse au batteur jusqu'à l'obtention d'un réseau glutineux pour obtenir une pâte à 24 °C.
Bouler et filmer au contact.
Laisser pousser à 2 °C jusqu'au lendemain.
Beurrer le pâton avec 250 g de beurre.
Donner un tour double et un tour simple en laissant reposer 30 minutes au réfrigérateur entre les tours.
Détendre 30 minutes au réfrigérateur pour pouvoir passer au laminage et façonnage.

DÉCOUVREZ NOTRE RECETTE

DE CROISSANT P.77

Tips

Pensez aux **poudres de fruits** et à la **poudre de vanille** pour apporter du goût et de la couleur !

* = cremsucre SOSA

2 PÂTE À PAIN AU LAIT

500 g	Farine T45
10 g	Sel fin
15 g	Levure biologique
65 g	Sucre semoule
300 g	Lait entier UHT
125 g	Beurre sec 84%
1015 g	Poids total

Dans la cuve du batteur muni d'un crochet, mélanger la farine, le sel, la levure, le sucre et le lait. Une fois que la pâte se décolle de la cuve, ajouter le beurre.
Pétrir environ 12 minutes, jusqu'à décollement de la pâte et obtention d'un bon réseau.
Laisser pointer 1 heure à température ambiante.
Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
Détailler et façonner la pâte. Dorer et grigner les pains au lait.
Laisser pousser à 27 °C, puis cuire à 170 °C.

DÉCOUVREZ NOTRE RECETTE

DE PAIN AU LAIT P.91

3 PÂTE À BRIOCHE

230 g	Farine de Gruau
230 g	Farine de blé Tradition Française
185 g	Œufs entiers
100 g	Lait entier UHT
70 g	Sucre semoule
10 g	Sel fin
15 g	Levure biologique
160 g	Beurre sec 84%
1000 g	Poids total

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur excepté le beurre.
Pétrir 5 minutes en première vitesse.
Pétrir 7 minutes en deuxième vitesse, puis incorporer le beurre en première vitesse jusqu'au lissage de la pâte.
La température finale de la pâte doit être à 25 °C.
Laisser pointer 30 minutes à température ambiante puis minimum 12 heures au réfrigérateur à 3 °C.

DÉCOUVREZ NOTRE RECETTE

DE BRIOCHE À LA FLEUR D'ORANGER P.81



4



5

4 PÂTE À BRIOCHE FEUILLETÉE

635 g	Farine T45
380 g	Farine T55
20 g	Sel fin
110 g	Sucre semoule
95 g	Beurre sec 84%
45 g	Levure biologique
350 g	Lait entier UHT
190 g	Œufs entiers
570 g	Beurre sec 84%
2 395 g	Poids total

Verser dans le pétrin les farines, le sel, le sucre, la petite quantité de beurre en morceaux et la levure préalablement délayée dans le lait froid.
Pétrir en première vitesse en ajoutant petit à petit les œufs pendant environ 3 minutes, puis pétrir en deuxième vitesse pendant environ 7 minutes.
La pâte doit être bien lisse.
Laisser reposer 2 heures minimum à 4 °C, la nuit entière si possible.
Étaler la pâte au laminoir à 10 mm d'épaisseur.
Déposer le beurre de tourage sur les 2/3 du paton.
Plier en trois puis donner un tour simple.
Redonner ensuite un deuxième tour simple puis réserver à 4 °C pendant environ 1 heure.
Donner un troisième tour simple puis étaler à 8 mm.
Découper en plaque de 60 cm x 40 cm.
Laisser refroidir.

DÉCOUVREZ NOTRE RECETTE
DE BRIOCHE FEUILLETÉE P.83

5 PÂTE FEUILLETÉE COMPLÈTE

Beurre manié à la farine complète

1 000 g	Beurre sec 84%
380 g	Farine T110
1 380 g	Poids total

Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger le beurre et la farine.
Étaler sur une plaque.
Laisser refroidir au réfrigérateur.

Feuilletage à la farine complète

30 g	Sel fin
450 g	Eau
300 g	Beurre sec 84%
1 000 g	Farine T110
1 380 g	Beurre manié à la farine complète
7 g	Vinaigre blanc*
3 167 g	Poids total

Faire fondre le sel dans l'eau froide.
Au batteur à l'aide de la feuille, sabler le beurre de tourage avec la farine.
Lorsque les éléments sont bien sablés, ajouter le mélange eau/sel.
Faire un mélange rapide et bref.
Il est essentiel de ne pas prolonger le mélange afin d'éviter de corser la pâte.
Découper la pâte et faire une mise en forme rectangulaire.
Bien couvrir le pâton et réserver à 2 °C pendant 6 heures environ.
Mettre le beurre manié dans la détrempe puis donner trois tours double avec 12 heures de repos à 2 °C entre les tours.

Tips

Nous avons choisi de travailler la farine complète car plus riche en fibres et plus intéressante nutritionnellement.

*Optionnel : le vinaigre est nécessaire en cas de conservation prolongée au réfrigérateur ou au congélateur.



6



7



8

6 PÂTE À COOKIES

190 g	Beurre sec 84%
140 g	Sucre semoule
190 g	Cassonade
95 g	Œufs entiers
370 g	Farine T55
5 g	Sel fin
10 g	Bicarbonate de sodium
1 045 g	Poids total

Au batteur muni d'une feuille, mélanger le beurre, le sucre semoule, la cassonade, puis ajouter les œufs. Incorporer la farine, le sel et le bicarbonate. Terminer avec les pépites de chocolat. Réaliser des boules de 70 g, les aplatis sur une plaque en teflon. Cuire au four à 170 °C pendant 12 minutes.

DÉCOUVREZ NOTRE RECETTE
DE COOKIES P.87

Tips

Nous recommandons d'ajouter entre 10 et 15 % d'inclusions pour les proportions de cette recette.

Pour faire un cookie aux fruits, pensez à nos poudres de fruits lyophilisées (Framboise, fraise, mangue...).

Pour un cookie aux fruits secs pensez à remplacer une partie du beurre par des pâtes pures de fruits secs (cf chapitre p.17).

7 APPAREIL À BROWNIES

120 g	Pistache
120 g	Amande
120 g	Noix de Pécan
410 g	Cassonade
290 g	Œufs entiers
360 g	Beurre sec 84%
200 g	EXTRA AMER 67%
170 g	Farine T55
360 g	Pépites noires 52%
2 150 g	Poids total

Concasser et torréfier les amandes, les pistaches et les noix de pécan à 160 °C. Mélanger brièvement les cristaux de cassonade avec les œufs (cela va les faire fondre). Fondre le beurre avec le chocolat, vérifier la température (45-50 °C). Incorporer au premier mélange. Ajouter la farine tamisée, les fruits secs concassés grillés et à la fin les pépites. Cuire à 170 °C dans un cadre 30 cm x 40 cm.

DÉCOUVREZ NOTRE RECETTE
DE BROWNIES P.105

8 APPAREIL À CAKE

230 g	Sucre semoule
240 g	Farine T55
5 g	Levure chimique
3 g	Sel
100 g	Poudre d'amandes
210 g	Œufs entiers
50 g	Jaunes d'œufs
160 g	Beurre sec 84%
1 000 g	Poids total

Mélanger tous les ingrédients secs. Ajouter les œufs, les jaunes puis le beurre fondu. Laisser reposer au moins 12 heures au réfrigérateur. Cuisson à 160 °C.

DÉCOUVREZ NOTRE RECETTE
DE BROWNIES P.105

Tips

Retrouvez d'autres fruits secs pour réinterpréter cette recette sur www.valrhona-selection.fr



9 APPAREIL À CAKE CHOCOLAT

Mélannger les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule.

Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec le cacao en poudre et la levure chimique.

Verser la crème, ajouter l'alcool et terminer par le chocolat et le beurre fondu à 50 °C.

Cuisson 160 °C 45 minutes en moule.

Cuisson 180 °C 15 minutes environ en cadre 40 cm x 60 cm.

À la sortie du four il est possible d'imbiber le cake avec un peu de liqueur de chocolat, puis laisser refroidir le cake sur le côté pour conserver sa forme.

	Poids	Oeufs entiers	Sucre inverti*	Sucre semoule	Poudre d'amandes	Farine T55	Cacao poudre	Levure chimique	Crème UHT 35%	Liqueur de chocolat	Beurre liquide clarifié
EXTRA AMER	60 g	245 g	75 g	125 g	75 g	120 g	25 g	7,5 g	120 g	50 g	105 g
CONFECTION **	74 g	265 g	79 g	132 g	79 g	106 g	26 g	8 g	127 g	-	111 g

* = cremsucre SOSA

** = Grammage identique pour les quatre produits de la gamme CONFECTION 80%

10 APPAREIL À MADELEINES

250 g	Beurre sec 84%
40 g	Miel
180 g	Œufs entiers
75 g	Lait entier UHT
160 g	Sucre semoule
250 g	Farine T55
12 g	Levure chimique
967 g	Poids total

Réaliser un beurre noisette, y incorporer le miel et laisser tiédir.

Mélannger les œufs et le lait tempérés, ajouter le sucre, la farine et la levure chimique préalablement tamisées.

Incorporer le beurre tiède.

Dresser 27 g d'appareil par empreinte du moule à madeleines.

Cuire au four ventilé pendant 4 minutes à 210 °C puis 5 minutes four éteint.

Tips

Aromatisez vos madeleines avec les pâtes de goussettes de vanille, la pâte de grains de café, l'eau de fleur d'oranger...

Pour garnir après cuisson, pensez aux giandujas, aux pâtes à tartiner, aux pâtes concentrées de fruits... (voir chapitre p. 68)



11



12

11 APPAREIL À MUFFINS

160 g	Lait entier UHT	Mélanger le lait avec les œufs entiers, le sucre semoule, le sucre inverti et le sel.
165 g	Œufs entiers	Tamiser la farine avec la levure chimique et la féculé puis incorporer le mélange lait-œuf-sucre.
125 g	Sucre semoule	Terminer en ajoutant le beurre clarifié liquide fondu à 35 °C et l'huile.
30 g	Sucre inverti*	Mélanger.
4 g	Sel fin	Enfourner à 170 °C durant 12 minutes pour des muffins de 70 g.
290 g	Farine T55	*= cremsucre SOSA
18 g	Levure chimique	
30 g	Fécule de pommes de terre	
90 g	Beurre liquide clarifié	
85 g	Huile de tournesol	
997 g	Poids total	

DÉCOUVREZ TOUTES NOS
INCLUSIONS POUR VOS
MUFFINS P.69

12 APPAREIL À FINANCIERS

Réaliser le beurre noisette, le chinoiser et laisser refroidir.
Mélanger ensemble toutes les poudres, les sucres (et la vanille) dans la cuve du batteur.
Verser les blancs d'œufs tempérés et incorporer le beurre noisette (et le chocolat) fondu (60°C).
Réservoir au réfrigérateur.
Cuire à 165 °C.

	Beurre sec 84%	Sel fin	Sucre inverti*	Sucre semoule	Farine T55	Poudre d'amandes	Blancs d'œufs	Pâte de gousses de vanille	Cacao poudre	Guanaja 70%
Amandes	260 g	2 g	40 g	280 g	90 g	150 g	280 g	-	-	-
Vanille	260 g	2 g	40 g	280 g	90 g	150 g	280 g	5 g	-	-
Guanaja 70%	170 g	1g	15 g	250 g	70 g	115 g	295 g	-	25 g	50 g

*= cremsucre SOSA

Crèmes de base



1 LES CRÈMES D'AMANDES ET DE NOISETTES

500 g	Beurre sec 84%	Réaliser un beurre pomade, puis ajouter le sucre glace, la férule et la poudre de fruits secs.
500 g	Sucre glace	Incorporer les œufs petit à petit.
50 g	Fécule de pommes de terre	Réserver cet appareil au réfrigérateur ou utiliser aussitôt.
500 g	Poudre d'amandes Ou Poudre de noisettes du Piemont IGP	
275 g	Œufs entiers	
1 825 g	Poids total	

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



43540
POUDRE D'AMANDES CALIFORNIE
5 Kg



40478
POUDRE DE NOISETTES DU PIEMONTE IGP
5 Kg

2 LA CRÈME D'AMANDES À BASE DE PÂTE D'AMANDES

220 g	Beurre sec 84%	Détendre la pâte d'amandes avec les œufs en les incorporant un par un.
450 g	Pâte d'amandes de Provence 50%	Ajouter la poudre d'amandes, la vanille et le beurre en pommade.
55 g	Poudre d'amandes	Monter légèrement l'appareil puis ajouter l'amidon de maïs.
25 g	Amidon	Terminer en incorporant la crème pâtissière tempérée.
220 g	Œufs entiers	Réserver au froid ou utiliser immédiatement.
220 g	Crème pâtissière (recette p.62)	
1 190 g	Poids total	

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



3211
PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE 50 %
4 Kg

3 LA CRÈME D'AMANDES CHOCOLAT

220 g	Beurre sec 84%	Détendre la pâte d'amandes avec les œufs en les incorporant un par un.
450 g	Pâte d'amandes de Provence 50%	Ajouter la poudre d'amandes et le beurre en pommade.
55 g	Poudre d'amandes	Monter légèrement l'appareil puis ajouter l'amidon de maïs.
25 g	Amidon	Terminer en incorporant la crème pâtissière tempérée.
222 g	Œufs entiers	Une fois la crème d'amandes réalisée, ajouter le chocolat fondu à 35/40 °C. Mélanger.
222 g	Crème pâtissière	
1 190 g	Poids total	Réserver au froid ou utiliser immédiatement.

EXTRA NOIR	EXTRA AMER
270 g	250 g

4 LES CRÈMES PÂTISSIÈRES

Porter le lait à ébullition. Mélanger le sucre et les œufs, ajouter l'amidon de maïs et (le Gelcrem).

Verser le lait sur le mélange et remettre le tout dans la casserole, cuire 2 minutes à ébullition.

Chocolat : Verser la crème pâtissière chaude sur le chocolat. Réaliser une émulsion.

Vanille : Pour les gousses, il est recommandé d'infuser à chaud pendant 20 minutes. Pour l'extrait, la pâte de gousses et Tadoka, il ne sera pas nécessaire de réaliser une infusion.

Café : Ajouter la pâte de grains de café après cuisson de la crème pâtissière.

Fruits secs : Verser progressivement la crème pâtissière chaude sur la pâte pure de fruits secs puis ajouter le beurre.

Réaliser une émulsion.

Toutes nos recettes ont été calculées pour 1 litre de lait

* = pour congélation



PRODUITS		Poids	Lait entier UHT	Sucre semoule	Œufs entiers	Amidon de maïs	Gelcrem chaud	Beurre sec 84%
CHOCOLAT								
* EXTRA NOIR 55%		300 g	1 000 g	110 g	120 g	70 g	-	-
		300 g	1 000 g	110 g	120 g	25 g	45 g	-
* EXTRA AMER 67%		300 g	1 000 g	130 g	120 g	70 g	-	-
		300 g	1 000 g	130 g	120 g	25 g	45 g	-
* P125 CŒUR DE GUANAJA		250 g	1 000 g	150 g	120 g	70 g	-	-
		250 g	1 000 g	150 g	120 g	25 g	45 g	-
* CONFECTION 80%		280 g	1 000 g	100 g	180 g	70 g	-	-
		280 g	1 000 g	130 g	180 g	25 g	45 g	-
VANILLE								
* GOUSSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR		3 à 6 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	-
		3 à 6 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	130 g
* PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE		5 à 10 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	-
		5 à 10 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	130 g
* EXTRAIT DE VANILLE BOURBON BIO DE MADAGASCAR		20 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	-
		20 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	130 g
* TADOKA		8 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	-
		8 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	130 g
* VAKANA PERLES DE VANILLE		3 à 5 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	-
		3 à 5 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	130 g
PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ								
* PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ BIO		30 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	130 g
		20 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	130 g
PÂTE DE FRUITS SECS								
* PÂTE DE PISTACHE		140 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	90 g
		140 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	90 g
* PÂTE DE NOISETTE		140 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	90 g
		140 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	90 g
* PÂTE DE CACAHUÈTE		140 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	90 g
		140 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	90 g
* PÂTE DE NOIX DE PÉCAN		140 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	90 g
		140 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	90 g



“ Nous avons retravaillé la recette de la crème pâtissière en remplaçant les jaunes d’œufs par des œufs entiers afin de raisonner la recette. ”



ANTOINE MICHELIN

Chef pâtissier formateur
à l’École Valrhona



Fourrages avant cuissson

1 GANACHE GUANAJA À CUIRE

840 g	Crème UHT 35%
180 g	Sucre semoule
600 g	GUANAJA 70%
3 g	Sel fin
150 g	Lait entier UHT
150 g	Œufs entiers
1 923 g	Poids total

Porter à frémissement la crème avec le sucre.
Réaliser une émulsion en versant progressivement sur le chocolat.
Mixer dès que possible.
Ajouter le lait, les œufs et le sel fin.
Utiliser.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



4653
GUANAJA 70 %
3 Kg

2 GANACHE MANJARI À CUIRE

560 g	Crème UHT 35%
120 g	Sucre semoule
435 g	MANJARI 64%
100 g	Lait entier UHT
100 g	Œufs entiers
2 g	Sel fin
1 317 g	Poids total

Porter à frémissement la crème avec le sucre.
Réaliser une émulsion en versant progressivement sur le chocolat.
Mixer dès que possible.
Ajouter le lait, les œufs et le sel fin.
Utiliser.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



4655
MANJARI 64 %
3 Kg

3 INSERT CHOCOLAT NOIR CREAM CHEESE

600 g	EXTRA NOIR 53%
400 g	Cream cheese
1 000 g	Poids total

Concasser le chocolat.
Ajouter le cream cheese et mixer de nouveau.
Former aussitôt et placer à 4 °C.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



4664
EXTRA NOIR 53 %
3 Kg

4 INSERT PRALINÉ AMANDE NOISETTE

Faire fondre la couverture lactée et le beurre de cacao à 45/50 °C et mélanger avec le praliné.
Réchauffer la masse à 45 °C.
Amorcer une cristallisation à 25/26 °C, puis couler dans un moule à insert ou en cadre.

	AMANDE NOISETTE 50% FRUITÉ	NOISETTE 60% CARAMÉLISÉ	NOISETTE 50% CARAMÉLISÉ
Praliné	1 000 g	1 000 g	1 000 g
Équatoriale Lactée 35%	250 g	250 g	250 g
Beurre de cacao	70 g	100 g	70 g

5 INSERT AMANDE NOISETTE

670 g	Pâte d'amandes 33%	Mixer tous les ingrédients sans trop les chauffer.
260 g	Pâte de noisette du Piemont IGP (torréfaction légère)	Les façonner aussitôt.
65 g	Blancs d'œufs	
995 g	Poids total	

6 INSERT AMANDE PISTACHE

670 g	Pâte d'amandes 33%	Mixer tous les ingrédients sans trop les chauffer. Les façonner aussitôt.
260 g	Pâte de pistaches 100%	
65 g	Blancs d'œufs	
995 g	Poids total	

7 INSERT AUX FRUITS POUR GÂTEAU DE VOYAGE / PÉPITES DE FRUITS *Recette Adamance*

Mélanger le sucre et la gomme gellane, puis verser en pluie sur le [fruit] en purée à 4 °C.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 90 °C sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
Couler et réserver à 4 °C.

	Fraise	Fraise Mara	Framboise	Cassis	Abricot	Poire	Mangue	Myrtille	Mandarine
Sucre semoule	155 g	155 g	155 g	285 g	155 g	155 g	160 g	155 g	155 g
Gomme gellane	15 g	15 g	20 g	35 g	20 g	10 g	10 g	20 g	10 g
Fruit en purée	830 g	830 g	825 g	340 g	825 g	835 g	630 g	825 g	835 g
Eau	-	-	-	340 g	-	-	-	-	-
Passion en purée	-	-	-	-	-	-	200 g	-	-
Poids total	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g

*Les pépites de fruits
Adamance!*



Idéal pour réaliser des gâteaux de voyage avec des inserts au bon goût de fruits frais.



Idéal pour réaliser des pépites fruitées en alternative aux pépites classiques.
Découpez et choisissez la taille de vos pépites selon vos créations.

8 INSERT AMANDE FRAMBOISE

815 g	Pâte d'amandes 33%	Mixer tous les ingrédients ensemble et façonner à la forme souhaitée.
140 g	Poudre de framboises	
50 g	Blancs d'œufs	
1 005 g	Poids total	

Tips

Pensez à toute la gamme de **poudres de fruits SOSA**

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



40459 - 41224
POUDRE DE FRAMBOISE
300 g - 10 Kg

9 INSERT AMANDE FLEUR D'ORANGER

850 g	Pâte d'amandes de Provence 70%	Au batteur, à l'aide d'une feuille, détendre la pâte d'amandes en incorporant les blancs et l'eau de fleur d'oranger au fur et à mesure.
45 g	Blancs d'œufs	Mouler ou façonner aussitôt.
105 g	Eau de fleur d'oranger	
1 000 g	Poids total	

Fourrages
après cuisson

1 GANACHE INTENSE CHOCOLAT NOIR Recette Raisionnée

300 g	Lait entier UHT
200 g	Crème UHT 35%
90 g	Sirop de Glucose DE60
16 g	Sucre semoule
4 g	Pectine X58
610 g	Poids total

Chauffer le lait, la crème et le glucose DE60 à 40/45 °C.
 Incorporer le mélange sucre-pectine et porter le tout à ebullition pendant quelques secondes afin de bien activer la pectine.
 Lorsque la base pectiniéne est chaude, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
 Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
 Couler à 40/45 °C.
 Pour les tartes et entremets : laisser cristalliser 2 heures minimum au réfrigérateur à 4 °C.
 Pour les macarons : laisser cristalliser 12 heures minimum en chambre à chocolat à 16°C.
 NB : La petite quantité de sucre est nécessaire pour disperser la pectine.

CARAÏBE	ÉQUATORIALE NOIRE	EXTRA AMER	EXTRA BITTER	EXTRA NOIR	GUANAJA	MANJARI	SATILIA NOIRE 62%	SATILIA NOIRE 70%
410 g	440 g	420 g	430 g	510 g	370 g	420 g	430 g	370 g

2 GANACHE INTENSE CHOCOLAT LAIT ET BLANC Recette Raisionnée

300 g	Lait entier UHT
200 g	Crème UHT 35%
16 g	Sucre semoule
4 g	Pectine X58
520 g	Poids total

+ Beurre de cacao

Chauffer le lait et la crème à 40/45 °C.
 Incorporer le mélange sucre-pectine et porter le tout à ebullition pendant quelques secondes afin de bien activer la pectine.
 Lorsque la base pectiniéne est chaude, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat et le beurre de cacao partiellement fondu.
 Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
 Couler à 40/45 °C.
 Pour les tartes et entremets : laisser cristalliser 2 heures minimum au réfrigérateur à 4 °C.
 Pour les macarons : laisser cristalliser 12 heures minimum en chambre à chocolat à 16°C.
 NB : La petite quantité de sucre est nécessaire pour disperser la pectine.

AZÉLIA	CARAMÉLIA	ÉQUATORIALE LACTÉE	JIVARA	SATILIA LACTÉE	TANARIVA	BITTER LACTÉE
630 g	640 g	630 g	600 g	660 g	680 g	610 g
+ 70 g	+ 100 g	+ 70 g	+ 70 g	+ 100 g	+ 100 g	+ 70 g

SATILIA BLANCHE	IVOIRE	OPALYS
700 g	670 g	680 g
+ 100 g	+ 90 g	+ 90 g



3 PÂTES À TARTINER

Faire fondre la couverture lactée à 45/50 °C et mélanger avec le praliné et le (beurre liquide clarifié, pâte pure, cacao poudre). Réchauffer l'ensemble à 45 °C puis amorcer une cristallisation à 25/26 °C.

Utilisez vos propres pâtes à tartiner pour garnir vos viennoiseries!

	NOISETTE 55%	NOISETTE 66% (L'originale)	NOISETTE INTENSE	AMANDE NOISETTE 50%	AMANDE 55% ET NOIX DE COCO 12,5%	PISTACHE 42%	PISTACHE INTENSE	CACAHUETE 70%	PÉCAN 50%
Praliné noisette 55%	785 g	-	-	-	-	-	-	-	-
Praliné noisette 66%	-	785 g	720 g	-	-	-	-	-	-
Praliné amande noisette 50% fruité	-	-	-	785 g	-	-	-	-	-
Praliné pistache 42%	-	-	-	-	-	785 g	680 g	-	-
Pâte de cacahuètes 70%	-	-	-	-	-	-	-	785 g	-
Praliné Pécan 50%	-	-	-	-	-	-	-	-	785 g
Praliné amande 55% noix de coco 12,5%	-	-	-	-	850 g	-	-	-	-
Pâte de noisette du Piémont IGP (Torréfaction moyenne)	-	-	175 g	-	-	-	-	-	-
Pâte de pistache autres origines	-	-	-	-	-	-	190 g	-	-
BAHIBÉ 46%	175 g	175 g	-	175 g	150 g	175 g	-	175 g	175 g
ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	-	-	190 g	-	-	-	135 g	-	-
Beurre clarifié liquide	45 g	45 g	-	45 g	-	44 g	-	45 g	45 g
Cacao poudre	-	-	10 g	-	-	-	-	-	-



4 CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET À LA VANILLE

750 g	Crème UHT 35%
80 g	Glucose DE35/40
12 g	Pâte de gousses de vanille
750 g	Sucre semoule
200 g	Beurre salé
1 400 g	Poids total

Chauffer la crème et le glucose avec la pâte de gousses de vanille.
Cuire le sucre semoule en plusieurs fois et jusqu'à obtenir un caramel clair.
Décuire le caramel avec le beurre salé.
Ajouter la crème chaude et cuire le tout à 100 °C.
Mixer et débarrasser.

5 CARAMEL AU BEURRE SALÉ AU TRÉHALOSE

375 g	Crème UHT 35%
40 g	Glucose DE35/40
250 g	Sucre semoule
125 g	Tréhalose poudre*
100 g	Beurre salé
890 g	Poids total

Chauffer la crème et le glucose.
Cuire le sucre semoule avec le tréhalose en plusieurs fois et jusqu'à obtenir un caramel foncé.
Décuire le caramel avec le beurre salé.
Ajouter la crème chaude et cuire le tout à 108 °C.
Mixer et débarrasser.

*Le tréhalose est un sucre dérivé de l'amidon de tapioca, il possède un faible pouvoir sucrant.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



48687
TRÉHALOSE
EN POUDRE
700 g

Une recette de caramel
avec une perception
moins sucrée





6 GANACHES FRUITÉES

Solutions fruitées pour ganaches chocolats fruits

Chauder le [fruit] en purée à 25/30 °C environ, ajouter le dextrose et le konjac préalablement mélangé tout en remuant à l'aide d'un fouet pour faciliter la dispersion.

Ajouter le sucre inverti et le glucose, et chauffer jusqu'à atteindre au moins 85 °C.

Couvrir la casserole pour éviter l'évaporation et laisser refroidir jusqu'à 60/65 °C.

	Framboise	Cassis	Mangue	Abricot	Passion	Citron	Citron vert
Fruit en purée	344 g	334 g	350 g	344 g	348 g	330 g	272 g
Glucose DE60	42 g	45 g	40 g	41 g	42 g	57 g	55 g
Dextrose	32 g	32 g	31 g	32 g	32 g	30 g	30 g
Konjac	1 g	1 g	1 g	2 g	2 g	2 g	2 g
Sucre inverti*	38 g	45 g	40 g	38 g	42 g	55 g	52 g
Eau	-	32 g	-	-	-	-	-
Purée de passion	-	-	24 g	-	-	-	-
Zeste citron jaune	-	-	-	-	-	4 g	-
Zeste citron vert	-	-	-	-	-	-	5 g
Purée de poire	-	-	-	-	-	-	61 g
Poids total	457 g	489 g	486 g	457 g	466 g	478 g	477 g

* = cremsucre SOSA

Ganaches chocolats - fruits

Peser la solution fruitée et vérifier la température afin d'obtenir un mélange à 60/70 °C et ajuster la température si nécessaire. Verser la moitié de la solution sur les chocolats et le beurre de cacao partiellement fondu puis attendre 2 minutes avant de mélanger.

Mélanger à l'aide du mixer, ajouter le reste du liquide en 2 fois et mixer intensément pour parfaire l'émulsion jusqu'à obtenir une texture souple et brillante (si la texture ressemble encore à un gel, continuer de mixer intensément). Vérifier la température.

Couler la ganache à une température de 32/34 °C.

	Framboise	Cassis	Mangue	Abricot	Passion	Citron	Citron vert
Solution fruits	457 g	489 g	486 g	457 g	466 g	478 g	477 g
EQUATORIALE NOIRE 55 %	455 g	492 g	495 g	515 g	466 g	503 g	505 g
Beurre de cacao	18 g	19 g	19 g	19 g	19 g	19 g	18 g
Inspiration framboise	61 g	-	-	-	-	-	-
Jus de citron jaune	9 g	-	-	-	-	-	-
Concentré d'abricot	-	-	-	9 g	-	-	-
Inspiration passion	-	-	-	-	49 g	-	-
Poids total	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g



7 GELS IOTA AUX FRUITS Recette Adamance

Mélanger le sucre, le glucose en poudre et les iotas carraghénanes, puis verser en pluie sur le [fruit] en purée à 4 °C.

Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.

Réserver au réfrigérateur ou couler aussitôt.

	Fraise	Fraise Mara	Framboise	Cassis	Abricot	Poire	Mangue	Myrtille	Mandarine
Fruit en purée	595 g	595 g	595 g	595 g	595 g	595 g	400 g	595 g	595 g
Glucose en poudre DE33	-	-	-	-	-	-	-	-	100 g
Sucre semoule	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g	300 g
Iota carraghénanes*	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Passion en purée	-	-	-	-	-	-	195 g	-	-
Poids total	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g

* = Propanacotta (Iota) SOSA

07— RECETTES GOÛTER & VIENNOISERIE

Des recettes gourmandes pour
le petit déjeuner et le goûter.

Feuilletés, briochés
ou croquants... il y en a
pour tous les goûts!



CROISSANTS ET PAINS au chocolat

UNE RECETTE CALCULÉE
POUR ENVIRON 14 PIÈCES

Pâte Levée Feuilletée

500 g	Farine de Gruau
12 g	Sel fin
60 g	Sucre semoule
15 g	Sucre inverti*
20 g	Levure biologique
100 g	Beurre sec 84%
240 g	Lait entier UHT
250 g	Beurre sec 84% (de tourage)
1 197 g	Poids total

Température de base : 52 °C.
 Fraser tous les ingrédients sauf le beurre de tourage pour obtenir une pâte ferme.
 Pétrissage 8 à 10 minutes en deuxième vitesse au batteur jusqu'à l'obtention d'un réseau glutineux pour obtenir une pâte à 24 °C.
 Bouler et couvrir d'un plastique.
 Laisser un pointage à 2 °C jusqu'au lendemain.
 Enchasser le beurre de tourage dans le paton.
 Donner un tour double et un tour simple en laissant reposer 30 minutes au réfrigérateur entre les tours.
 Détendre 30 minutes au réfrigérateur pour pouvoir passer au laminage et façonnage.

*= cremsucre SOSA

Dorure à la crème

120 g	Jaunes d'œufs
30 g	Crème UHT 35%
150 g	Poids total

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

MONTAGE & FINITION

POUR LES CROISSANTS

Abaisser la pâte à 3,5 mm d'épaisseur pour obtenir un rectangle d'environ 60 cm x 30 cm.
 Détailler des triangles de 28 cm x 8 cm et façonner les croissants en prenant soin de ne pas écraser le feuilletage.
 Déposer sur une plaque et laisser un apprêt de 2 heures à 27-28 °C.
 Dorer et cuire à 170 °C pendant environ 18 minutes en four ventilé ou 220 °C en four à sole.

POUR LES PAINS AU CHOCOLAT

28 Bâtons petits pains noirs 55%

Abaisser la pâte à 3,5 mm d'épaisseur pour obtenir un rectangle d'environ 60 cm x 34 cm.
 Détailler des rectangles de 16 cm x 8 cm et façonner les pains au chocolat avec les bâtons chocolat en prenant soin de ne pas écraser le feuilletage.
 Déposer sur une plaque et laisser un apprêt de 2 heures à 27-28 °C.
 Dorer et cuire à 170 °C pendant environ 18 minutes en four ventilé ou 220 °C en four à sole.



RETROUVEZ
L'ENSEMBLE DE LA GAMME
BÂTONS PETITS PAINS

P.27



PAINS aux raisins

UNE RECETTE CALCULÉE
POUR ENVIRON 14 PIÈCES

Crème pâtissière à la pâte de Vanille de Madagascar Bio

245 g	Lait entier UHT
5 g	Pâte de gousses de vanille Bio de Madagascar
35 g	Sucre semoule
30 g	Œufs entiers
7 g	Amidon de maïs
13 g	Gelcrem chaud
35 g	Beurre sec 84%
370 g	Poids total

Porter à ébullition le lait avec la pâte de vanille.
Mélanger le sucre et les œufs, ajouter l'amidon de maïs et le gelcrem.
Verser le liquide bouillant sur le mélange et remettre le tout dans la casserole, cuire 2 minutes à ébullition.
Hors du feu incorporer le beurre en dés sans mixer.
Refroidir rapidement.

Raisins au Rhum

200 g	Raisins blancs secs
200 g	Rhum
400 g	Poids total

Peser la quantité de raisins secs et les couvrir d'eau.
Porter le tout à ébullition puis rincer sous l'eau froide, laisser égoutter.
Recouvrir les raisins de Rhum et laisser imbiber minimum 48 heures.

Pâte Levée Feuilletée

500 g	Farine de Gruau
12 g	Sel fin
60 g	Sucre semoule
15 g	Sucre inverti*
20 g	Levure biologique
100 g	Beurre sec 84%
240 g	Lait entier UHT
250 g	Beurre sec 84% (de tourage)
1 200 g	Poids total

Température de base : 52 °C.
 Fraser tous les ingrédients sauf le beurre de tourage pour obtenir une pâte ferme.
 Pétrir 8 à 10 minutes en deuxième vitesse au batteur jusqu'à l'obtention d'un réseau glutineux pour obtenir une pâte à 24 °C.
 Bouler et couvrir d'un plastique.
 Laisser un pointage à 2 °C jusqu'au lendemain.
 Enchasser le beurre de tourage dans le paton.
 Donner un tour double et un tour simple en laissant reposer 30 minutes au réfrigérateur entre les tours.
 Détendre 30 minutes au réfrigérateur pour pouvoir passer au laminage et façonnage.

*= cremsucre SOSA

Dorure avec crème

120 g	Jaunes d'œufs
30 g	Crème UHT 35%
150 g	Poids total

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

Sirop à 30 °B

135 g	Eau
170 g	Sucre semoule
305 g	Poids total

Chauffer ensemble tous les ingrédients et réserver.

MONTAGE & FINITION

Abaïsser la pâte à 4 mm d'épaisseur pour obtenir un carré d'environ 45 cm x 45 cm.
 Étaler 320 g de crème pâtissière vanille et parsemer de 230 g de raisins aux rhum.
 Rouler l'ensemble en prenant soin de ne pas écraser le feuilletage, placer dans le moule grand U (réf. 33978) pour garder une forme ronde en laissant le rouleau dans la feuille cuisson et mettre au congélateur.
 Découper des rondins de 3 cm de largeur, déposer sur une plaque dans des cercles de 10 cm de diamètre et laisser un apprêt de 2 heures à 25 °C.
 Dorer et cuire à 170 °C en four ventilé ou 220 °C en four à sole.
 À la sortie du four, siroter avec un pinceau pour donner un aspect brillant.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

Sosa SOSA



37770
RAISINS BLANC SECS
2,5 Kg

Pour une
alternative
chocolatée

RETROUVEZ
TOUTES NOS FORMES
ET NOS COULEURS
DE PÉPITES



P.28



BRIOCHE à la fleur d'oranger

RECETTE POUR
50 BRIOCHES

Pâte à brioche à l'eau de fleur d'oranger

640 g	Farine T45
640 g	Farine T55
30 g	Sel fin
120 g	Sucre semoule
30 g	Levure biologique
640 g	Œufs entiers
110 g	Eau minérale
10 g	Zeste d'orange
65 g	Eau de fleur d'oranger Bio
770 g	Beurre sec 84%
3 050 g	Poids total

Pétrir ensemble les farines, le sel, le sucre, la levure, les œufs, l'eau, les zestes d'orange et l'Eau de fleur d'oranger.
Lorsque la pâte se décole des bords, ajouter le beurre coupé en morceaux.
Une fois le beurre bien incorporer, laisser pointer 20 minutes en cuve.
Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

Dorure à la crème

400 g	Jaunes d'oeufs
100 g	Crème UHT 35%
500 g	Poids total

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

MONTAGE & FINITION

250 g Oranges en dés
500 g Sucre en grains

Réaliser la pâte à brioche.
Diviser la brioche en morceaux de 60 g et les bouler.
Repasser au réfrigérateur les boules de brioche.
Aplatir la brioche et ajouter 5 g d'oranges en dés (réf. 43202)
Façonner en navette et mettre à lever 1h30 à 27 °C.
Dorer la brioche et repasser au froid 15 minutes.
À l'aide de ciseaux, tailler des petites pointes et parsemer de sucre en grains des deux côtés.
Cuire à 165 °C pendant 10 minutes.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

Sosa | SOSA



41532
COPEAUX D'ORANGE
1,25 Kg



41531
COPEAUX DE CITRON
1,25 Kg



43202
ORANGE EN DÉS
8 X 8 MM
2 Kg



44581
CITRON EN DÉS CONFIT
7 X 7 MM
2 Kg



NOROHY
01234
EAU DE FLEUR
D'ORANGER BIO
750 g





Brioche feuilletée

UNE RECETTE CALCULÉE
POUR 10 PIÈCES

Brioche Feuilletée Vanille

635 g	Farine T45
380 g	Farine T55
20 g	Sel fin
110 g	Sucre semoule
95 g	Beurre sec 84%
8 g	Pâte de goussettes de vanille Bio de Madagascar
45 g	Levure biologique
350 g	Lait entier UHT
190 g	Œufs entiers
570 g	Beurre sec 84%
2 403 g	Poids total

Verser dans le pétrin, les farines, le sel, le sucre, la petite quantité de beurre en morceaux, la vanille et la levure préalablement délayée dans le lait froid.
 Pétrir en première vitesse en ajoutant petit à petit les œufs pendant environ 3 minutes, puis pétrir en deuxième vitesse pendant environ 7 minutes.
 Reposer 2 heures minimum à 4 °C, la nuit entière si possible.
 Étaler la pâte au lamoignon à une épaisseur de 10 mm.
 Déposer le beurre de tourage sur les 2/3 de la surface du paton.
 Plier en trois puis donner un tour simple.
 Redonner ensuite un deuxième tour simple puis réserver à 4 °C pendant environ 1 heure.
 Donner un troisième tour simple puis étaler à 8 mm.
 Découper en plaque de 60 x 40 cm.
 Laisser refroidir.

Sirop à 30 °B Vanille

90 g	Eau
110 g	Sucre semoule
2 g	Pâte de goussettes de vanille Bio de Madagascar
202 g	Poids total

Chauffer tous les ingrédients et réserver.

MONTAGE & FINITION

Réaliser la brioche feuilletée et l'étaler à 6 mm.

Façonnage accordéon : détailler une bande puis la déposer en accordéon dans votre moule préalablement graissé (adapter la taille en fonction de votre moule).

Façonnage bandes : détailler des bandes de 16,5 cm x 3 cm puis coller 5 bandes entre elles.

Placer les 5 bandes de brioche feuilletée dans un moule à cake (17 x 8 cm) préalablement graissé.

Les disposer de sorte à avoir les feuillets vers le haut. Laisser un apprêt à 27/28 °C et cuire à 170 °C.

Réaliser le sirop vanille puis, à l'aide d'un pinceau, napper le dessus de la brioche à la sortie du four.

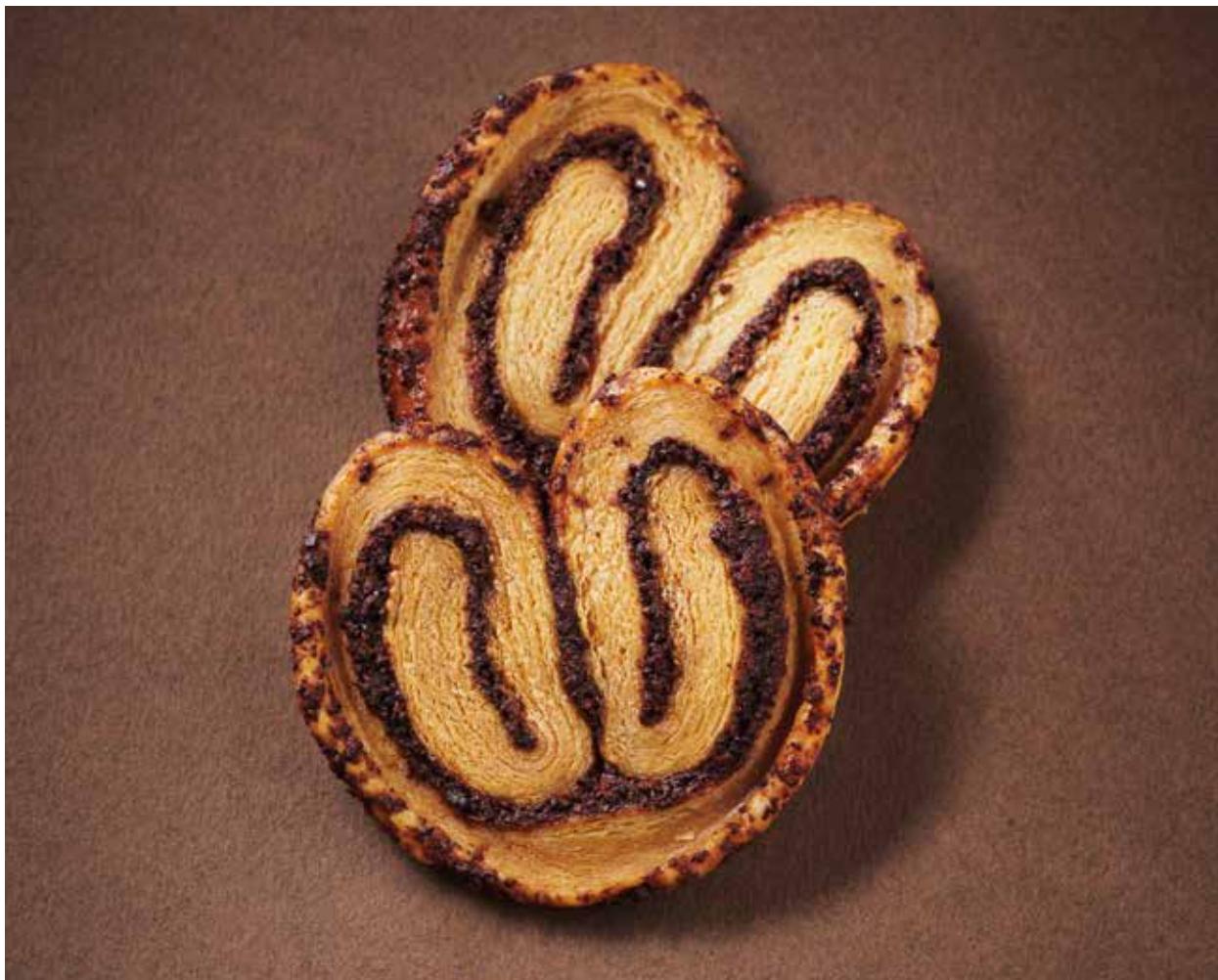


Pensez à décliner cette recette en différentes formes

RETROUVEZ
TOUTES NOS RECETTES

DE FOURRAGES APRÈS CUISSON

P.68



PALMIERS au grué de cacao

Beurre manié farine complète

1 000 g Beurre sec 84%
380 g Farine T110
1 380 g Poids total

Mélanger à la feuille au batteur le beurre et la farine.
Étaler sur une plaque.
Laisser refroidir au réfrigérateur.

Feuilletage à la farine complète

30 g Sel
450 g Eau
300 g Beurre sec 84%
1 000 g Farine T110
1 380 g Beurre manié farine complète
7 g Vinaigre blanc*
3 167 g Poids total

Faire fondre le sel dans l'eau froide.
Au batteur à l'aide de la feuille, sabler le beurre de tourage avec la farine.
Lorsque les éléments sont bien sablés, ajouter le mélange eau/sel.
Faire un mélange rapide et bref (Il est essentiel de ne pas prolonger le mélange afin d'éviter de corser la pâte).
Découper la pâte et faire une mise en forme rectangulaire.
Bien couvrir le pâton et réserver à 2 °C pendant 6 heures environ.
Mettre le beurre manié dans la détrempe puis donner trois tours double avec 12 heures de repos à 2 °C entre les tours.

*Optionnel : le vinaigre est une option nécessaire en cas de conservation prolongée au réfrigérateur ou au congélateur.

Opaline grué de cacao

200 g	Sucre semoule
200 g	Glucose DE35/40
200 g	Fondant
60 g	Grué de cacao
660 g	Poids total

Cuire le sucre avec le glucose et le fondant à 165 °C.
 Ajouter le grué de cacao.
 Couler sur tapis silicone.
 Lorsqu'elle est froide, broyer en poudre et réserver à l'abris de l'humidité.

MONTAGE & FINITION

Réaliser le feuilletage et l'opaline.

Étaler le feuilletage à 4 mm et découper deux rectangles de 40 cm x 60 cm.

Saupoudrer généreusement les rectangles d'opaline et replier les deux extrémité dans le sens de la longueur sur 6 cm.

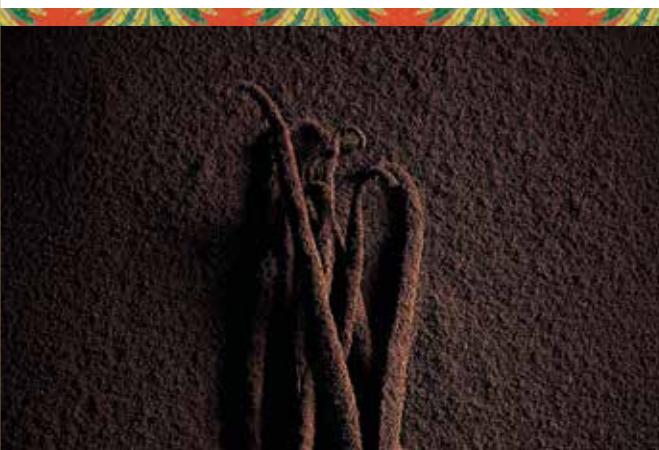
Saupoudrer une nouvelle fois d'opaline et renouveler l'opération.

Terminer en superposant les deux pliages.

Placer les bandes de palmiers au congélateur quelques minutes puis découper des tronçons de 1 cm.

Placer les palmiers dans des cercles ou des moules silicones de 7 cm et cuire environ 45 minutes à 165 °C.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

	 VALRHONA
	 NOROHY
	

3285 GRUÉ DE CACAO PUR GHANA

GOUSSES DE VANILLE BOURBON BIO EN POUDRE
29626 - **500 g**
25637 - **15 Kg**

Pour une déclinaison à la vanille pensez à la gousse de vanille bourbon Bio en poudre Norohy!



“

Nous avons choisi de travailler la farine complète car plus riche en fibres et plus intéressante nutritionnellement.

ANTOINE MICHELIN

Chef pâtissier formateur à l'École Valrhona

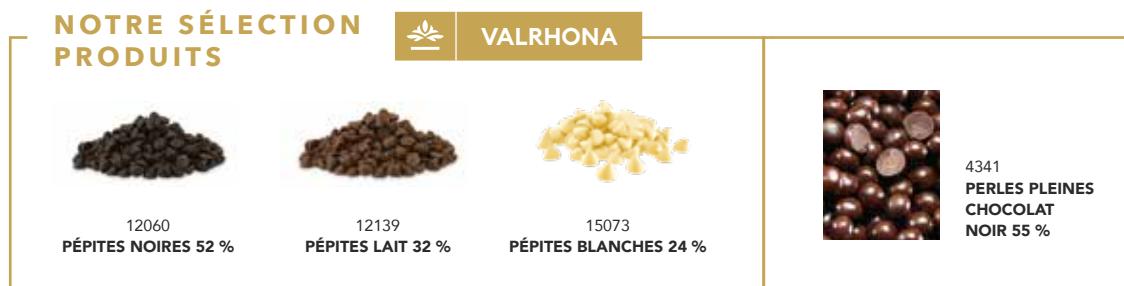


COOKIES aux chocolats et aux fruits rouges

Cookies aux trois chocolats

190 g	Beurre sec 84%
140 g	Sucre semoule
190 g	Cassonade
95 g	Œufs entiers
370 g	Farine T55
5 g	Sel
10 g	Bicarbonate de sodium
160 g	Pépites noires 52%
75 g	Pépites lait 32%
75 g	Pépites blanches 24%
1 310 g	Poids total

Au batteur muni d'une feuille, mélanger le beurre avec le sucre semoule et la cassonade, puis ajouter les œufs. Incorporer la farine, le sel et le bicarbonate. Terminer avec les pépites de chocolat.



Pensez aux perles pleines pour un rendu après cuisson parfaitement rond!

Cookies aux fruits-rouges

190 g	Beurre sec 84%	Au batteur muni d'une feuille, mélanger le beurre avec le sucre semoule et la cassonade, puis ajouter les œufs.
140 g	Sucre semoule	Incorporer la farine, le sel et le bicarbonate.
190 g	Cassonade	Ajouter les fèves d'Inspiration framboise préalablement concassées et les fruits surgelés coupés en deux.
95 g	Œufs entiers	
370 g	Farine T55	
5 g	Sel	
10 g	Bicarbonate de sodium	
160 g	INSPIRATION FRAMBOISE	
75 g	Framboises entières congelées	
75 g	Griottes billes congelées	
1 310 g	Poids total	

MONTAGE & FINITION

Réaliser des boules de 70 g, les aplatis sur plaque en teflon.
Cuire au four à 170 °C pendant 12 minutes.





COOKIES aux noisettes

Cookies aux noisettes

160 g	Beurre sec 84%
80 g	Sucre semoule
200 g	Cassonade
15 g	Pâte de noisettes du Piémont IGP
75 g	Œufs entiers
320 g	Farine T55
10 g	Sel fin
5 g	Bicarbonate de sodium
100 g	Noisettes du Piémont IGP torréfiées
100 g	Praliné noisette 66% fruité
50 g	Noisettes du Piémont IGP torréfiées
1 110 g	Poids total

Au batteur muni d'une feuille, mélanger le beurre avec le sucre semoule, la cassonade et la pâte de noisette, puis ajouter les œufs. Incorporer la farine, le sel et le bicarbonate. Ajouter les noisettes préalablement concassées.

MONTAGE & FINITION

Réaliser des boules de 70 g, les aplatis sur plaque en teflon.

Cuire au four à 170 °C pendant 12 minutes.

Terminer en ajoutant trois points de praliné noisette sur le dessus des cookies et quelques brisures de noisettes.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

PARIANI



40460 - 40473
NOISETTES
DU PIEMONTE IGP
TORRÉFIÉES
1 Kg - 5 Kg



40476
NOISETTES
DU PIEMONTE IGP
5 Kg



42585
PISTACHES
DE CALIFORNIE
DÉCORTIQUÉES
5 Kg



40464
PISTACHES
DE SICILE PELÉES
1 Kg

VALRHONA



7531
PRALINÉ NOISETTE
66 % FRUITÉ
5 Kg



11936
PRALINÉ
PISTACHE 42 %
5 Kg

Sosa

SOSA



41512 - 45465
PÂTE DE
CACAHUÈTES
1 Kg - 5 Kg



37548
PÂTE DE NOIX
DE PÉCAN
1 Kg

RETROUVEZ

TOUS NOS TOPPINGS

À AJOUTER APRÈS CUISSON

P.42

LEVIER DE VENTE

Favorisez les achats d'impulsions en proposant des sachets de cookies prêts à vendre et proposez une OFFRE GOÛTER COOKIES avec une boisson chaude ou froide !





PAIN au lait

Pâte à pain au lait

500 g Farine T45
 10 g Sel fin
 15 g Levure biologique
 65 g Sucre semoule
 300 g Lait entier UHT
 125 g Beurre sec 84%
 1 010 g Poids total

Dans la cuve du batteur muni d'un crochet, mélanger la farine, le sel, la levure, le sucre et le lait.
 Une fois que la pâte se décolle de la cuve, ajouter le beurre.
 Pétrir environ 12 minutes, jusqu'à décollement de la pâte et obtention d'un bon réseau.
 Laisser pointer 1 heure à température ambiante.
 Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
 Détailer et façonner la pâte.
 Dorer et grigner les pains au lait.
 Laisser pousser à 27 °C, puis cuire à 170 °C.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



VALRHONA

12338 GUANAJA 70 %
 12339 CARAÏBE 66 %
 12334 JIVARA 40 %
 12337 TANARIVA 33 %

*Pensez à nos bâtons 20 g !
 Le format idéal pour accompagner
 un pain au lait pour le goûter*



ANIMATION EN BOUTIQUE



FORMULE PETIT DÉJEUNER

Pains au lait, bâton de chocolat + Celaya



FORMULE GOÛTER

Pains au lait, bâton de chocolat + jus Adamance





BRIOCHE *fourrées*

CALCULÉE POUR 50 PIÈCES

Pâte à brioche

590 g	Farine de Gruau	Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur sauf le beurre.
590 g	Farine de blé Tradition Française	Pétrir 5 minutes en première vitesse.
10 g	Gousses de vanille Bio de Madagascar	Pétrir 7 minutes en deuxième vitesse puis incorporer le beurre en première vitesse jusqu'au lissage de la pâte.
470 g	Œufs entiers	La température finale de la pâte doit être à 25 °C.
260 g	Lait entier UHT	Laisser pointer 30 minutes à température ambiante puis laisser pointer minimum 12 heures au réfrigérateur à 3 °C.
165 g	Sucre semoule	
25 g	Sel fin	
40 g	Levure biologique	
410 g	Beurre sec 84%	
2 560 g	Poids total	

Dorure à la crème

320 g	Jaunes d'œufs	Mélanger ensemble tous les ingrédients.
80 g	Crème UHT 35%	
400 g	Poids total	

MONTAGE & FINITION

QS Sucre en grains

Réaliser la pâte à brioche.

Façonner des brioches de 50 g, les bouler, les mettre en pousse pendant 1h30 à 27 °C, les dorer et recouvrir de sucre en grains.

Enfourner à 165 °C pendant environ 10 minutes.

Laisser refroidir puis garnir.



3 recettes de fourrages
en page suivante!

A photograph of three round pastries arranged vertically on a light-colored surface. The top pastry is whole, covered in white and gold sprinkles. The middle pastry is cut in half, revealing a dark chocolate center. The bottom pastry is cut in half, revealing a caramel center with a small blueberry. Three numbered labels are overlaid: '1 NOISETTE' points to the top pastry, '2 PISTACHE' points to the middle pastry, and '3 CARAMEL' points to the bottom pastry.

1 NOISETTE

2 PISTACHE

3 CARAMEL

1 Fourrage - Pâte à tartiner Noisette et cacao 18 %

Pour cette recette nous avons utilisé la pâte à tartiner Noisette et cacao 18 %.
Vous pouvez décliner cette recette avec la pâte à tartiner Pistache 18 %.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



43542
PÂTE À TARTINER
NOISETTE ET CACAO 18 %
5 Kg



40482
PÂTE À TARTINER
PISTACHE 18 %
5 Kg

PARIANI

RETROUVEZ NOS RECETTES
DE FOURRAGES APRÈS CUISSON
(PÂTES À TARTINER, CARAMELS..)

P.68

2 Fourrage - Pâte à tartiner pistache intense

140 g	ÉQUATORIALE LACTÉE 35%
720 g	Praliné pistache 42% fruité
200 g	Pâte de pistache
1 060 g	Poids total

Faire fondre la couverture lactée à 45/50 °C et mélanger avec le praliné et la pâte de pistache.
Réchauffer la masse à 45 °C.
Amorcer une cristallisation à 25/26 °C et débarrasser.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



4662
ÉQUATORIALE
LACTÉE 35 %
3 Kg



11936
PRALINÉ
PISTACHE 42 %
5 Kg



40586
PÂTE DE PISTACHE
AUTRES ORIGINES
3 Kg



48687
TRÉHALOSE
EN POUDRE
700 g



3 Fourrage - Caramel au beurre salé au tréhalose

375 g	Crème UHT 35%
40 g	Glucose DE35/40
250 g	Sucre semoule
125 g	Tréhalose en poudre
100 g	Beurre salé
890 g	Poids total

Chauffer la crème et le glucose.
Cuire le sucre semoule avec le tréhalose en plusieurs fois, jusqu'à obtenir un caramel foncé.
Décuire le caramel avec le beurre salé.
Ajouter la crème chaude et cuire le tout à 108 °C.
Mixer et débarrasser.



GÂTEAU BASQUE à la myrtille Sauvage

CALCULÉE
POUR 6 Ø 12 CM

Gel gellane pour gâteau basque

121 g	Sucre semoule
11,7 g	Gomme gellane
647 g	Myrtille sauvage en purée 100%
779,7 g	Poids total

Mélanger le sucre et la gomme gellane, puis verser en pluie sur la purée de myrtille à 4 °C.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 90 °C sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
Couler en bac et réserver à 4 °C.

Pâte à gâteau basque

167 g	Beurre sec 84%
279 g	Sucre semoule
98 g	Œufs entiers
41 g	Jaunes d'œufs
425 g	Farine T55
7,6 g	Levure chimique
0,5 g	Sel fin
1018,1 g	Poids total

Crémer le beurre et le sucre.
Rassembler les œufs entiers et les jaunes d'œufs, puis ajouter-les au premier mélange.
Ajouter ensuite la farine, la levure chimique et le sel.
Réservier au réfrigérateur, ou abaisser en direct puis réservier au réfrigérateur.

MONTAGE & FINITION

QS Jaunes d'œufs

Réaliser le gel et la pâte.

Abaïsser la pâte à 4 mm d'épaisseur, puis découper deux cercles de 12 cm de diamètre et une bande de 38 x 2 cm par gâteau basque.

Déposer un premier disque de pâte dans un cercle à entremets de 12 cm de diamètre.

À l'aide d'un pinceau, humidifier le pourtour pour favoriser l'adhérence, puis positionner la bande de pâte en périphérie.

Mélanger le gel gellane jusqu'à l'obtention d'une masse homogène, puis garnir chaque gâteau basque de 130 g.

A l'aide d'un pinceau, humidifier légèrement le bord de la pâte puis recouvrir avec le second disque de pâte en prenant soin d'appuyer légèrement pour bien les souder.

Dorer au jaune d'œufs, rayer à la fourchette, piquer généreusement à l'aide d'une pointe de couteau puis cuire à 175 °C environ 40 minutes.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



48690
GOMME GELLANE
500 g - 10 Kg

Sosa

SOSA

ADAMANCE



4859 - 48594
MYRTILLE SAUVAGE
EN PURÉE 100 %
1 Kg - 5 Kg



Cette recette est issue du livret Gâteau de Voyage aux fruits ADAMANCE. Retrouvez d'autres recettes en scanant le QR code !



TIGRÉS

UNE RECETTE CALCULÉE
POUR 90 PIÈCES

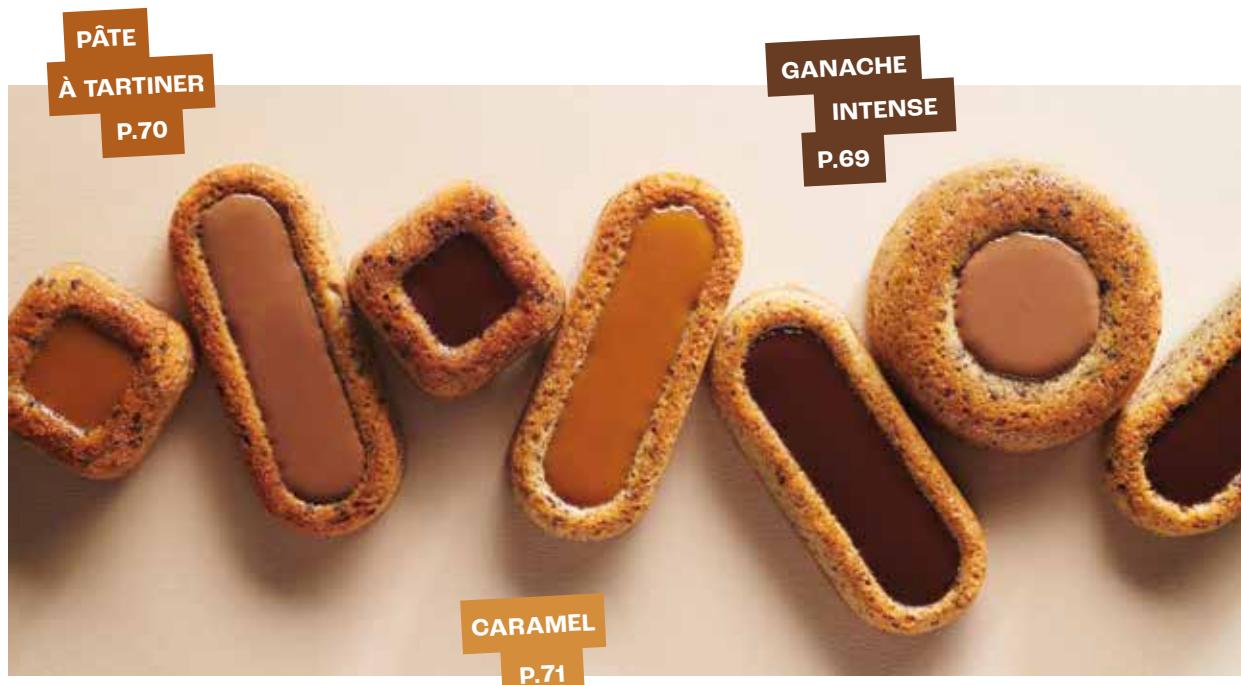
Appareil à tigré

380 g	Poudre d'amandes
380 g	Sucre semoule
380 g	Œufs entiers
200 g	Beurre sec 84%
50 g	Farine T65
15 g	Pâte de gousses de vanille Bio de Madagascar
140 g	Ground chocolate
1 550 g	Poids total

Mélanger la poudre d'amandes et le sucre.
Ajouter progressivement les œufs.
Ajouter le beurre fondu tiède ainsi que la farine tamisée.
Terminer par la pâte de vanille et le Ground Chocolate.

MONTAGE & FINITION

Réaliser la pâte à tigré et dresser à la poche dans des moules silicone préalablement graissés.
Mettre une feuille et une plaque avant cuisson sur les moules.
Cuire à 170 °C environ 20/25 minutes.
Démouler, laisser refroidir plusieurs heures.
Réaliser la pâte à tartiner et garnir au centre du tigré sans aller jusqu'en haut du moule.



RETROUVEZ
SA DÉCLINAISON AUX FRUITS
À LA PAGE SUIVANTE



TIGRÉS *fruités*

Les tigrés 100% fruits

UNE RECETTE CALCULÉE
POUR 24 PIÈCES DE 7 CM

Appareil à tigré

195 g Poudre d'amandes
195 g Sucre semoule
195 g Œufs entiers
100 g Beurre
25 g Farine T55
710 g Poids total

Mélanger la poudre d'amande et le sucre.
Ajouter progressivement les œufs.
Ajouter le beurre fondu tiède ainsi que la farine tamisée.
Laisser reposer au moins 12 heures au réfrigérateur.

Pépites de fruits (Gel gellane) *Recette Adamance*

Mélanger le sucre et la gomme gellane, puis verser en pluie sur le [fruit] en purée à 4 °C.

Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 90 °C sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.

Couler en cadre et réserver à 4 °C.



Gels Iota aux fruits Recette Adamance

Mélanger le sucre, le glucose en poudre (pour la mandarine uniquement) et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur le [fruit] en purée à 4 °C.

Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.

Réserver au réfrigérateur ou couler aussitôt.

*= Propanacotta (Iota) SOSA

TIGRÉ *chocolats - fruits*

Ganaches fruitées

Solutions fruitées Recette Adamance

Chauffer le [fruit] en purée à 25/30 °C environ, ajouter le dextrose et le konjac préalablement mélangés tout en remuant à l'aide d'un fouet pour faciliter la dispersion.

Ajouter le sucre inverti et le glucose, et chauffer jusqu'à atteindre au moins 85 °C.

Couvrir la casserole pour éviter l'évaporation et laisser refroidir jusqu'à 60/65 °C.

	Framboise	Cassis	Mangue	Abricot	Passion	Citron	Citron vert
Fruit en purée	344 g	334 g	350 g	344 g	348 g	330 g	272 g
Glucose DE60	42 g	45 g	40 g	41 g	42 g	57 g	55 g
Dextrose	32 g	32 g	31 g	32 g	32 g	30 g	30 g
Konjac	1 g	1 g	1 g	2 g	2 g	2 g	2 g
Sucre inverti*	38 g	45 g	40 g	38 g	42 g	55 g	52 g
Eau	-	32 g	-	-	-	-	-
Purée de passion	-	-	24 g	-	-	-	-
Zeste citron jaune	-	-	-	-	-	4 g	-
Zeste citron vert	-	-	-	-	-	-	5 g
Purée de poire	-	-	-	-	-	-	61 g
Poids total	457 g	489 g	486 g	457 g	466 g	478 g	477 g

*=cremsucre SOSA

Ganaches chocolats - fruits Recette Adamance

Peser la solution fruitée et vérifier la température afin d'obtenir un mélange à 60/70 °C et ajuster la température si nécessaire.

Verser la moitié de la solution sur les chocolats et le beurre de cacao partiellement fondu puis attendre 2 minutes avant de mélanger.

Mélanger à l'aide du mixer, ajouter le reste du liquide en 2 fois et mixer intensément pour parfaire l'émulsion jusqu'à obtenir une texture souple et brillante (si la texture ressemble encore à un gel, continuer de mixer intensément). Vérifier la température.

Couler la ganache à une température de 32/34 °C.

MONTAGE & FINITION

Réaliser le gel gellane (pépites de fruits), l'appareil à tigré et le [gel iota] ou la [ganache fruitée].

Découper le gel gellane en petits cubes d'environ 1 cm de côté.

À l'aide d'une maryse, incorporer les cubes de gel gellane à l'appareil à tigré (environ 10 g de gel et 30 g d'appareil par pièce) puis à l'aide d'une poche garnir les moules.

Disposer une feuille de papier cuisson et une plaque sur le moule pendant la cuisson.

Cuire à 170 °C environ 25 minutes.

Après refroidissement, couler environ 15 g de gel iota ou de ganache par tigré.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS		ADAMANCE					
	41550 - 38691 GOMME DE KONJAC 600 g		32355 - 32366 - 50090 FRAMBOISE EN PURÉE 100 % 1 Kg - 5 Kg - 10 Kg		32350 - 32361 ABRICOT EN PURÉE 100 % 1 Kg - 5 Kg		32350 - 32361 - 50088 CITRON JAUNE EN PURÉE 100 % 1 Kg - 5 Kg - 10 Kg

Sosa

SOSA



Cette recette est issue du livret
Gâteau de Voyage aux fruits
Adamance. Retrouvez d'autres
recettes en scanant le QR code !



BROWNIES

Appareil à brownie

120 g	Pistaches de Sicile
120 g	Noix de Pécan
120 g	Amandes entières
410 g	Cassonade
290 g	Œufs entiers
360 g	Beurre sec 84%
200 g	EXTRA AMER 67%
170 g	Farine T55
360 g	Pépites noires 52%
2 150 g	Poids total

Concasser et torréfier les fruits secs à 160 °C.
 Mélanger brièvement la cassonade avec les œufs, simplement pour fondre les cristaux de cassonade.
 Fondre le beurre avec le chocolat, vérifier la température (45-50 °C). Incorporer au premier mélange.
 Ajouter la farine tamisée, les fruits secs concassés grillés et à la fin les pépites.
 Cuire à 170 °C pendant 25 minutes dans un cadre 30 cm x 40 cm.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

PARIANI



40464
PISTACHE DE SICILE
PELÉES
1 Kg



40468
PISTACHES SICILE
DÉCORTIQUÉES
1 Kg



40460 / 40473
NOISETTES DU PIEMONTE
IGP TORRÉFIÉES
1 Kg / 5 Kg



40476
NOISETTES DU PIEMONTE
IGP DECORTIQUÉES
5 Kg



43537 / 42691
AMANDE DE SICILE
« TUONO »
1 Kg / 5 Kg

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

Sosa | SOSA



41414
NOIX DE MACADAMIA
CRUES
1 Kg



41433
NOIX DE PÉCAN
CRUES
1 Kg



41439
CERNEAUX
DE NOIX CRUES
1 Kg

Adaptez cette recette
en fonction de vos goûts
avec notre gamme
de fruits secs



08— RECETTES PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Les grands classiques de la
pâtisserie que l'on retrouve dans
toutes les pâtisseries boulangeries !

Des grands classiques
déclinés et déclinables !



PARIS-BREST

Pâte à choux

200 g	Eau
200 g	Lait entier UHT
6 g	Sel
10 g	Sucre semoule
160 g	Beurre sec 84%
225 g	Farine de blé
400 g	Œufs entiers
1 201 g	Poids total

Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
Ajouter la farine puis dessécher.
Hors du feu, incorporer progressivement les œufs.
Dresser à l'aide d'une poche.

PARIS-BREST au praliné

Ganache montée intense praliné Recette Patissonnée

Empois de base

650 g	Lait entier UHT
20 g	Fécule de pommes de terre
670 g	Poids total

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la féculle de pomme de terre.
Réservoir.
Chauffer le reste du lait à 85 °C/90 °C.
Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait-fécule.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

Ganache montée praliné

600 g	Empois de base
400 g	Crème UHT 35%
10 g	Gélatine en poudre

+ Beurre de cacao

Peser la quantité d'empois de base chaud nécessaire pour la recette et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le praliné et le beurre de cacao fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème froide.
Mixer de nouveau.
Réservoir au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures.
Foisiner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.

AMANDE 55% NOIX DE COCO 12,5%	PÂTE DE CACAHUÈTES 70%	PÉCAN 50%	PISTACHE 42%	NOISETTE 50% CARAMÉLISÉ	AMANDE NOISETTE 50% FRUITÉ	AMANDE NOISETTE 50% CARAMÉLISÉ
540 g	500 g	540 g	560 g	540 g	580 g	560 g
+ 160 g	+ 100 g	+ 180 g	+ 180 g	+ 180 g	+ 160 g	+ 180 g

Retrouvez la recette de la ganache montée praliné équilibrée avec tous les pralinés de la gamme dans **LES ESSENTIELS**.

PARIS-BREST

à la pâte de fruits secs

Ganache montée intense pâte de fruits secs Recette Raisonnée

Empois de base sucré

555 g Lait entier UHT
20 g Fécule de pommes de terre
85 g Sucre semoule
660 g Poids total

Ganache Montée intense pâte pure de noisettes

595 g Empois de Base sucré
8 g Gélatine poudre
220 Bloom
40 g Eau d'hydratation
320 g Pâte de noisette IGP du Piémont
135 g Beurre cacao
340 g Crème UHT 35%
1438 g Poids total

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la féculle de pomme de terre, réserver.

Chaudifier le reste du lait avec le sucre entre 85 °C et 90 °C.

Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait / féculle.

Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

Peser la quantité d'empois de base sucré chaud nécessaire pour la recette et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur la pâte de noisette et le beurre de cacao fondu.

Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème froide.

Mixer de nouveau.

Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures.

Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

PARIANI



40454 - 40471
PÂTE DE NOISETTE IGP
PIÉMONT TORRÉFACTION
MOYENNE
1 Kg - 5 Kg



40470
PÂTE DE NOISETTE IGP
PIÉMONT TORRÉFACTION
LÉGÈRE
5 Kg

RETROUVEZ
LA GAMME
DES PÂTES DE FRUITS SECS

P.16

MONTAGE & FINITION

QS Amandes effilées
QS Flocons d'avoine

Réaliser la ganache montée (voir recettes ci-dessous) et laisser cristalliser à 4 °C pendant au moins 6 heures.

Réaliser ensuite la pâte à choux.

À l'aide d'une poche et d'une douille cannelée, dresser des anneaux sur toile de cuisson perforée.

Parsemer d'amandes effilées et de flocons d'avoine.

Cuire la pâte à choux selon le type de four :

- Four à sole : Enfourner 40 à 50 minutes à 180 °C au four à sol clé ouverte.

- Four ventilé : Enfourner les éclairs à 230 °C, éteindre le four et maintenir la clé fermée.

Dès que la pâte à choux gonfle et colore, allumer le four à 180 °C et ouvrir la clé pour terminer la cuisson.

À l'aide d'un couteau scie, couper en deux la couronne.

Foisonner la ganache montée.

À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, garnir le Paris-Brest et ajouter quelques éclats de fruits secs.

Déposer la partie haute préalablement saupoudrée de sucre glace.

Astuce : Pour plus de gourmandises, ajouter à l'aide d'une poche quelques stries de praliné entre les pochages de ganache montée.





LES FLANS

Pâte sablée aux amandes

495 g	Farine T55
190 g	Sucré glace
4 g	Sel
65 g	Poudre d'amandes
255 g	Beurre sec 84%
105 g	Œufs entiers
1 114 g	Poids total

Au batteur à l'aide d'une feuille, sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes.
Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Réservoir au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

Pâte sablée P125 Coeur de Guanaja

225 g	Beurre sec 84%
125 g	P125 COEUR DE GUANAJA
170 g	Sucré glace
55 g	Poudre d'amandes
4 g	Sel fin
95 g	Œufs entiers
440 g	Farine T55
1 114 g	Poids total

Au batteur à l'aide d'une feuille, mélanger le beurre froid coupé en cubes jusqu'à l'obtention d'un beurre pommade.
Ajouter le chocolat P125 Cœur de Guanaja fondu à 35 °C.
Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel.
Ajouter les œufs. Mélanger.
Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Réservoir au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

Pâte feuilletée

Beurre manié

1 000 g	Beurre sec 84%
380 g	Farine T55
1 380 g	Poids total

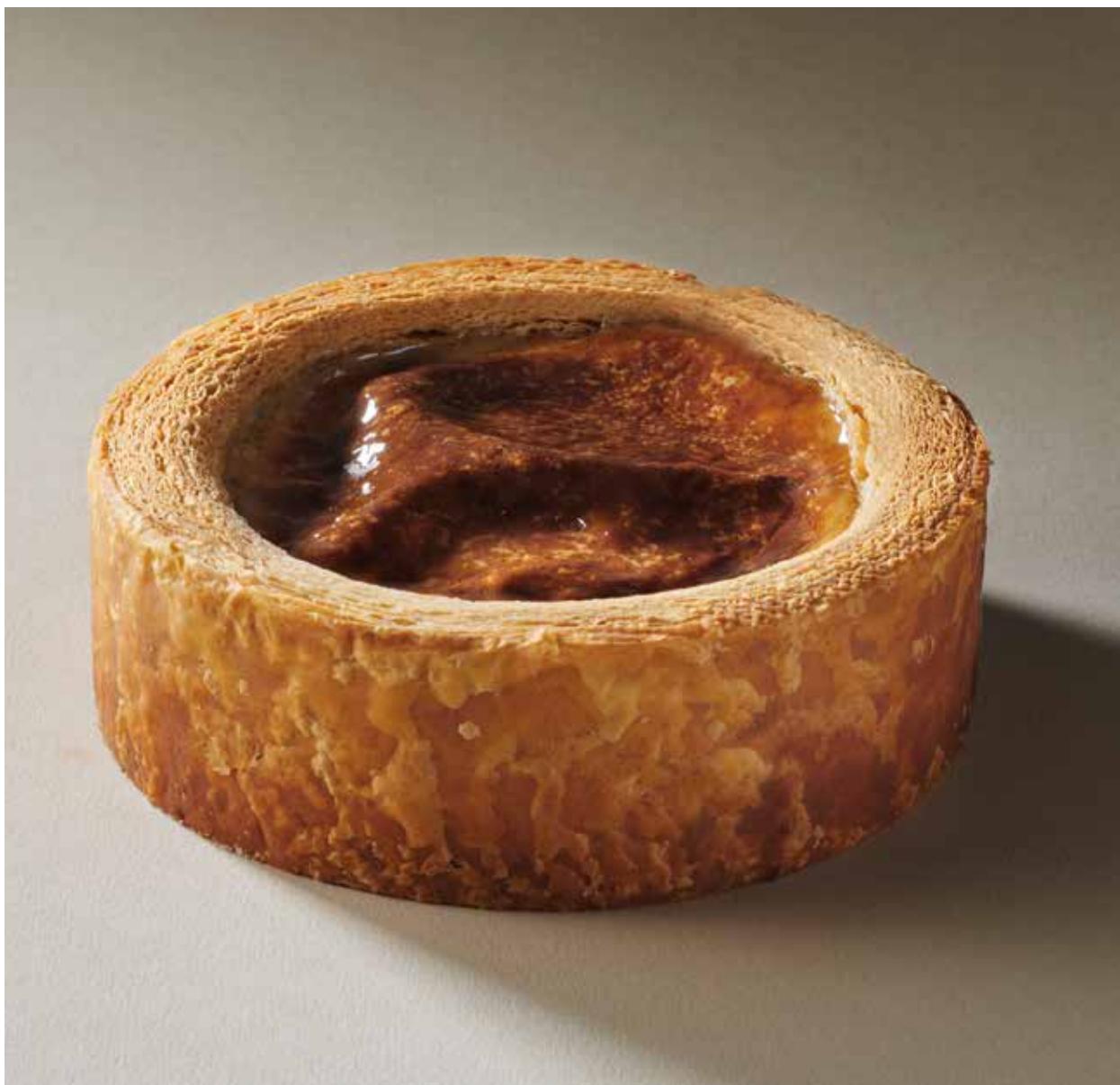
Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger le beurre et la farine.
Étaler sur une plaque.
Laisser refroidir au réfrigérateur.

Feuilletage

30 g	Sel fin
450 g	Eau
300 g	Beurre sec 84%
1 000 g	Farine T55
1 380 g	Beurre manié
3 160 g	Poids total

Faire fondre le sel dans l'eau froide.
Au batteur à l'aide de la feuille, sabler le beurre de tourage avec la farine.
Lorsque les éléments sont bien sablés, ajouter le mélange eau/sel.
Faire un mélange rapide et bref
(Il est essentiel de ne pas prolonger le mélange afin d'éviter de corser la pâte).
Découper la pâte et faire une mise en forme rectangulaire.
Bien couvrir le pâton et réservoir à 2 °C pendant 6 heures environ.
Mettre le beurre manié dans la détrempe puis donner trois tours double avec 12 heures de repos à 2 °C entre les tours.





Appareil à Flan aux œufs Vanille

1 540 g Lait entier
310 g Sucre semoule
185 g Jaunes d'œufs
60 g Amidon de maïs
60 g Farine T55
2 155 g Poids total

Tiédir le lait et la pâte de gousses de vanille.
Verser sur le mélange sucre semoule, jaunes d'œufs, amidon et farine,
puis remettre le tout dans l'appareil de cuisson.
Cuire à ébullition puis verser dans le fond de pâte précuit.

TADOKA	GOUSSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR	PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR	PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE TAHITENSIS	EXTRAIT DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR
12 g	15 g	25 g	25 g	50 g

Appareil à Flan Chocolat

740 g	Lait entier UHT
740 g	Crème UHT 35%
60 g	Amidon de maïs
160 g	Sucré semoule
2 000 g	Poids total

Tiédir le lait et la crème.
Verser sur l'amidon préalablement mélangé au sucre semoule puis remettre le tout dans l'appareil de cuisson.
Cuire à ébullition puis mélanger au chocolat sans mixer et verser dans le fond de pâte précuit.

EXTRA AMER	P125 CŒUR DE GUANAJA	CONFECTION 80%*
300 g	275 g	280 g

*Grammage identique pour les quatre produits de la gamme CONFECTION 80%

Appareil à Flan Praliné

800 g	Lait entier UHT
800 g	Crème UHT 35%
105 g	Amidon de maïs
200 g	Sucré semoule
1 905 g	Poids total

Tiédir le lait et la crème.
Verser sur l'amidon préalablement mélangé au sucre semoule puis remettre le tout dans l'appareil de cuisson.
Cuire à ébullition puis mélanger au praliné sans mixer et verser dans le fond de pâte précuit .

PRALINÉ AMANDE NOISETTE FRUITÉ 50%	PRALINÉ NOISETTE FRUITÉ 55%	PRALINÉ NOISETTE CARAMÉLISÉ 50%
300 g	300 g	300 g

Appareil à Flan café

1 540 g	Lait entier UHT
310 g	Sucré semoule
185 g	Jaunes d'œufs
60 g	Amidon de maïs
60 g	Farine T55
2 155 g	Poids total

Tiédir le lait et la pâte de grains de café.
Verser sur le mélange sucre semoule, jaunes d'œufs, amidon et farine puis remettre le tout dans l'appareil de cuisson.
Cuire à ébullition puis verser dans le fond de pâte précuit .



MONTAGE & FINITION

Réaliser la pâte sablée, étaler à 3 mm d'épaisseur et foncer des cercles de 14 cm préalablement graissés.
Cuire à 165 °C environ 20 minutes avec des pois.
Enlever les pois puis recuire 10 minutes.
Réaliser l'appareil à flan et peser 500 g dans chaque fond.
Réserver au réfrigérateur 3 heures minimum.
Cuire à 180 °C environ 30 minutes.



TARTE CITRON Meringuée

CALCULÉE
POUR 16 - Ø 6,5 CM

Pâte sablée aux amandes

180 g	Farine T55
25 g	Poudre d'amandes
70 g	Sucre glace
2 g	Sel fin
90 g	Beurre sec 84%
40 g	Œufs entiers
407 g	Poids total

Au batteur muni d'une feuille, sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes.
Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Réservoir au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

Crème d'Amande

70 g	Beurre sec 84%
70 g	Sucre glace
10 g	Fécule de pommes de terre
70 g	Poudre d'amandes
40 g	Œufs entiers
250 g	Poids total

Réaliser un beurre pommade, puis ajouter le sucre glace, la féculle et la poudre d'amandes.
Incorporer les œufs petit à petit.
Réservoir cet appareil au réfrigérateur ou utiliser aussitôt.

Crème Ivoire Citron

1 g	Zeste de citron jaune
105 g	Citron jaune en purée 100%
35 g	Sucre semoule
115 g	Œufs entiers
85 g	IVOIRE 35%
5 g	Beurre de cacao
346 g	Poids total

Mélanger le fruit en purée, le sucre semoule, les zestes et les œufs.
Cuire lentement à feu doux, jusqu'à ce que la texture commence à épaissir et stopper la cuisson au premier bouillon.
Verser progressivement sur la couverture Ivoire et le beurre de cacao fondus en prenant soin de réaliser une émulsion.
Réservoir au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Meringue Suisse

115 g	Blancs d'œufs
235 g	Sucre semoule
350 g	Poids total

Dans un bol de batteur au bain-marie, mélanger les blancs et le sucre jusqu'à 55/60 °C.
Retirer le bol du bain-marie puis foisonner au batteur.

MONTAGE & FINITION

QS Sucre glace

Réaliser la pâte sablée et l'abaisser à 2 mm. Foncer des cercles de 6,5 cm de diamètre préalablement graissés.
Cuire pendant environ 10-15 minutes à 150 °C. Réaliser la crème d'amande et la crème citron.
Garnir les fonds de tarte avec 15 g de crème d'amande et terminer la cuisson (environ 5 minutes à 150 °C).
Réserver. Garnir de crème citron et lisser à hauteur. Réserver au réfrigérateur. Réaliser la meringue Suisse.
À l'aide d'une poche, dresser une boule de 20 g sur la tartelette, saupoudrer de sucre glace et passer au four pendant 3 minutes à 180 °C.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

ADAMANCE



36788 - 36790
MANDARINE
EN PURÉE 100 %
1 Kg - 5 Kg



41197
ORANGE SANGUINE
EN PURÉE 100 %
1 Kg



42893
BERGAMOTE
EN PURÉE 100 %
1 Kg



43005
YUZU
EN PURÉE 100 %
1 Kg

Pensez aux agrumes de la gamme Adamance pour décliner cette recette!



TARTE *Chocolat*

CALCULÉE
POUR 15 TARTES

Pâte sablée P125 Cœur de Guanaja

180 g	Beurre sec 84%
100 g	P125 CŒUR DE GUANAJA
135 g	Sucre glace
45 g	Poudre d'amandes
3 g	Sel fin
75 g	Œufs entiers
350 g	Farine T55
888 g	Poids total

Au batteur à l'aide d'une feuille, mélanger le beurre froid coupé en cubes jusqu'à l'obtention d'un beurre pommade.
Ajouter le chocolat P125 Cœur de Guanaja fondu à 35 °C.
Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel puis les œufs.
Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
Réservoir au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

Ganache intense Chocolat Recette Raisonnée

300 g	Lait entier UHT
200 g	Crème UHT 35%
90 g	Sirop de glucose DE60
16 g	Sucre semoule
4 g	Pectine X58
610 g	Poids total

Chauder le lait, la crème et le glucose DE60 à 40/45 °C.
Incorporer le mélange sucre-pectine et porter le tout à ébullition pendant quelques secondes afin de bien activer la pectine.
Lorsque la base pectinée est chaude, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Coulir à 40/45 °C.
Laisser cristallisier 2 heures minimum au réfrigérateur à 4 °C.

CARAÏBE	ÉQUATORIALE NOIRE	EXTRA AMER	EXTRA BITTER	EXTRA NOIRE	GUANAJA	MANJARI	SATILIA NOIRE 62%	SATILIA NOIRE 70%
410 g	440 g	420 g	430 g	510 g	370 g	420 g	430 g	370 g

OU

*Une recette de ganache raisonnée,
retravaillée pour éviter le dessèchement
et conserver une texture plus souple*

Ganache CONFECTION 80% Recette Raisonnée

150 g	Lait entier UHT
110 g	Crème UHT 35%
90 g	Sucre inverti
250 g	CONFECTION 80%*
600 g	Poids total

Chauder le lait avec la crème et le sucre inverti à 80 °C.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Absolu nappage tendre au chocolat (prêt à l'emploi)

1 000 g	Absolu nappage noir 39%
1 000 g	Poids total

Retirer l'opercule.
Selon l'utilisation, ajouter entre 20 et 60 g d'eau.
Repositionner le couvercle et chauffer entre 35 et 55 °C de préférence au micro-ondes en position douce.
Remuer au centre avant utilisation ou mixer avec le mixeur plongeur.

MONTAGE & FINITION

Réaliser la pâte sablée P125 et l'abaisser à 2,5 mm.

Foncer des cercles de 7,5 cm de diamètre préalablement graissés. Cuire à 150 °C pendant 20-22 minutes.

Réaliser la ganache et couler à 40/45 °C dans les fonds de tartes en laissant 5 mm pour le glaçage.

Laisser cristallisier au réfrigérateur et glacer les tartes.

Décor

Déposer de la couverture Guanaja précrystallisée sur une feuille transfert « miroir brisé » CHOCOLATREE (réf: 12466CCZ).

Recouvrir aussitôt d'une seconde feuille puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler et lisser la couverture.

Laisser cristallisier à 17 °C. Casser et déposer des éclats sur chaque tarte (voir photo).



CHOUQUETTES *vanille*

CALCULÉE
POUR 60 PIÈCES

Pâte à choux

150 g	Eau
150 g	Lait entier UHT
5 g	Sel fin
7 g	Sucre semoule
120 g	Beurre sec 84%
170 g	Farine de blé
300 g	Œufs entiers
902 g	Poids total

Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
Ajouter la farine puis dessécher.
Hors du feu, incorporer progressivement les œufs.
Dresser à l'aide d'une poche.

Crème pâtissière Vanille

1 610 g	Lait entier UHT
225 g	Sucre semoule
195 g	Œufs entiers
500 g	Amidon de maïs
80 g	Gelcrem chaud
210 g	Beurre sec 84%
2 212 g	Poids total

Porter à ébullition le lait et la vanille.
Mélanger le sucre et les œufs, ajouter l'amidon de maïs et le Gelcrem.
Verser le liquide bouillant sur le mélange et remettre le tout dans la casserole, cuire 2 minutes à ébullition.
Hors du feu retirer les gousses de vanille, incorporer le beurre en dés sans mixer.
Refroidir rapidement.

TADOKA	GOUSSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR	PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE	VAKANA PERLES DE VANILLE	EXTRAIT DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR
12 g	15 g	25 g	10 g	50 g

MONTAGE & FINITION

QS Sucre en grains

QS Noisette du Piemont IGP hachée 2-4 mm

Réaliser la pâte à choux.

Dresser les choux sur plaque sur une toile siliconée perforée et les saupoudrer de sucre grain et de noisettes hachées.

Enfourner à 250°C. Éteindre le four et maintenir la clé fermée.

Dès que la pâte à choux gonfle et colore, rallumer le four à 180 °C et ouvrir la clé.

(Deuxième option : enfourner à 165 °C four ventilé clé ouverte).

Réaliser la crème pâtissière vanille et garnir les choux.

Réserver.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



40461 - 40474
NOISETTE DU PIÉMONT
HACHÉE IGP (2 - 4 MM)
1 Kg - 5 Kg

PARIANI

N° NOROHY



31356 - 26521
GOUSSE DE VANILLE BIO
DE MADAGASCAR
125 g - 250 g

DÉCLINEZ

CETTE RECETTE AVEC

TOUTES NOS CRÈMES

PÂTISSIÈRES p.62



MILLE-FEUILLES

Chocolat

CALCULÉE
POUR 36 PIÈCES

Beurre manié farine complète

1 000 g Beurre sec 84%
380 g Farine T110
1 380 g Poids total

Mélanger à la feuille au batteur le beurre et la farine.
Étaler sur une plaque.
Laisser refroidir au réfrigérateur.

Feuilletage à la farine complète

30 g Sel
450 g Eau
300 g Beurre sec 84%
1 000 g Farine T110
1 380 g Beurre manié farine complète
7 g Vinaigre blanc*
3 167 g Poids total

Faire fondre le sel dans l'eau froide.
Au batteur à l'aide de la feuille, sabler le beurre avec la farine.
Lorsque les éléments sont bien sablés, ajouter le mélange eau/sel.
Faire un mélange rapide et bref (il est essentiel de ne pas prolonger le mélange afin d'éviter de corser la pâte).
Découper la pâte et faire une mise en forme rectangulaire.
Bien couvrir le pâton et réserver à 2 °C pendant 6 heures environ.
Mettre le beurre manié dans la détrempe puis donner trois tours double avec 12 heures de repos à 2 °C entre les tours.

*Le vinaigre est nécessaire en cas de conservation prolongée au réfrigérateur ou au congélateur

Opaline grué de cacao

200 g	Sucre semoule
200 g	Glucose DE35/40
200 g	Fondant
60 g	Grué de cacao
660 g	Poids total

Cuire le sucre avec le glucose et le fondant à 165 °C.
 Ajouter le grué de cacao.
 Couler sur tapis silicone.
 Une fois refroidie, broyer en poudre et réserver à l'abris de l'humidité.

Crème pâtissière Guanaja

945 g	Lait entier UHT
125 g	Sucre semoule
115 g	Œufs entiers
25 g	Amidon de maïs
40 g	Gelcrem chaud
280 g	GUANAJA 70%
1 530 g	Poids total

Porter à ébullition le lait, mélanger le sucre et les œufs, ajouter l'amidon de maïs et le Gelcrem.
 Verser le liquide bouillant sur le mélange et remettre le tout dans la casserole, cuire 2 min à ébullition.
 Hors du feu, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat et mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion. Refroidir rapidement.

Crème diplomate Guanaja

1 400 g	Crème pâtissière Guanaja
300 g	Crème UHT 35%
1 700 g	Poids total

Détendre la crème pâtissière froide au batteur à la feuille puis ajouter la crème montée en chantilly souple.
 Utiliser aussitôt.

MONTAGE & FINITION

Réaliser le feuillettage et l'opaline puis réserver.

Réaliser la crème pâtissière Guanaja pour la crème diplomate et réserver à 4 °C.

Laminer le feuillettage à 3 mm et déposer sur deux plaques munies d'une toile siliconée perforée de 40 cm x 60 cm.

Laisser reposer minimum 2 heures à température ambiante.

Déposer un Silpain sur le feuillettage ainsi qu'une grille et cuire environ 45 minutes à 160 °C.

Saupoudrer généreusement le feuillettage d'opaline grué et repasser 3 minutes au four à 160 °C.

Lorsque le feuillettage est froid, découper des bandes de 3 cm par 36 cm. Réserver.

Détendre la crème pâtissière au batteur à la feuille et mélanger délicatement avec la crème montée en chantilly souple.

À l'aide d'une poche munie d'une douille de 14 mm, dresser deux tubes de crème diplomate sur une bande de feuillettage puis déposer une autre bande et renouveler l'opération.

Terminer en ajoutant une troisième bande de feuillettage.

Découper des mille-feuilles individuelles de 12 cm de long.





ÉCLAIRS *chocolat et café*

CALCULÉE
POUR 40 ÉCLAIRS

Pâte à choux

240 g	Eau
240 g	Lait entier UHT
10 g	Sel fin
10 g	Sucre semoule
190 g	Beurre sec 84%
285 g	Farine T45
480 g	Œufs entiers
1 450 g	Poids total

Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
Ajouter la farine puis dessécher.
Hors du feu, incorporer les œufs progressivement.
Dresser la pâte à choux en forme d'éclairs.

Crème pâtissière P125 Cœur de Guanaja

2 340 g	Lait entier UHT
350 g	Sucre semoule
280 g	Œufs entiers
60 g	Amidon de maïs
100 g	Gelcrem chaud
585 g	P125 COEUR DE GUANAJA
3 400 g	Poids total

Porter le lait à ébullition.
Mélanger le sucre et les œufs, ajouter l'amidon de maïs et le Gelcrem.
Verser le lait sur le mélange et remettre le tout dans la casserole, cuire
2 minutes à ébullition. Verser la crème pâtissière chaude sur le chocolat.
Réaliser une émulsion. Refroidir rapidement.

Cette recette peut être réalisée avec les chocolats de la gamme
Confection 80%. Retrouvez d'autres recettes **page 62**.

Glaçage tendre P125 Coeur De Guanaja

170 g	Crème UHT 35%
180 g	P125 CŒUR DE GUANAJA
450 g	Absolu Cristal
800 g	Poids total

Chauder la crème, puis verser progressivement sur le chocolat.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Terminer en ajoutant l'Absolu Cristal préalablement chauffé
à frémissement avec l'eau. Mixer à nouveau. Utiliser à 30/40 °C.

Crème pâtissière Pâte de grains de café

2 480 g	Lait entier UHT
345 g	Sucre semoule
295 g	Œufs entiers
75 g	Amidon de maïs
125 g	Gelcrem chaud
75 g	Pâte de grains café Bio
320 g	Beurre sec 84%
3 400 g	Poids total

Porter le lait à ébullition.
Mélanger le sucre et les œufs, ajouter l'amidon de maïs et le Gelcrem.
Verser le lait sur le mélange et remettre le tout dans la casserole,
cuire 2 minutes à ébullition.
Ajouter la pâte de café, mélanger.
Hors du feu incorporer le beurre en dés sans mixer.
Refroidir rapidement.

Glaçage tendre Jivara café

152 g	Crème UHT 35%
230 g	JIVARA 40%
405 g	Absolu Cristal
14 g	Pâte de grains café Bio
800 g	Poids total

Chauder la crème, puis verser progressivement sur le chocolat.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Terminer en ajoutant l'Absolu Cristal préalablement chauffé
à frémissement avec l'eau et la pâte de grains de café.
Mixer à nouveau.

MONTAGE & FINITION

Réaliser et dresser la pâte à choux sur plaque avec toile siliconée perforée.

Pour la cuisson au four ventilé :

Enfourner les éclairs à 250 °C, éteindre le four et maintenir la clé fermée.

Dès que la pâte à choux gonfle et colore, allumer le four à 180 °C et ouvrir la clé.

Ou enfourner à 165 °C four ventilé clé ouverte pendant environ 30 minutes.

Garnir les éclairs à l'aide d'une poche munie d'une petite douille unie.

Fondre le glaçage chocolat à 28/30 °C et glacer les éclairs (partie bombée).

Réserver au réfrigérateur.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



6360 - 8234
P125 COEUR DE GUANAJA
3 Kg - 12 Kg



VALRHONA



SOSA



48640 - 44602
GELCREM CHAUD
500 g - 12,5 Kg



NOROXY



41822
PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ BIO
500 g



RENDEZ-VOUS

EN P.34 POUR EN SAVOIR PLUS

SUR LE GELCREM CHAUD

Quelques conseils et idées pour dynamiser votre boutique et vos ventes

Pousser les produits les plus rentables

En mesurant la marge et en organisant son point de vente

COÛT DE REVIENT TOPS RÉFÉRENCES

SURFACE D'EXPOSITION

- Calculer son **coût de revient** sur chaque partie de son offre (à la référence ou à la famille produit)
- Sélectionner les **tops références ayant la plus forte marge brute**
- Accorder une plus grande **surface d'exposition** à ces tops références en point de vente

COUPLES PRODUITS DISCOURS DE VENTE

ARRONDI À L'EURO SUPÉRIEUR

- Identifier les **couples produits** les plus fréquemment achetés ensemble
- Jouer sur **l'arrondi à l'euro supérieur** pour intégrer un produit complémentaire (exemple formule à 4,30€ qui passe à 5€ si une petite viennoiserie ou un gâteau de voyage est ajouté)
- Former vos vendeurs et intégrer systématiquement ces offres dans le **discours de vente**

Construire des propositions croisées

Via des mécaniques promotionnelles et des offres «package»

Augmenter la fréquence d'achat et le panier moyen

En facilitant l'accès à l'offre et en stimulant l'intérêt de vos clients

PROGRAMME DE FIDÉLITÉ LIBRE SERVICE

ÉDITIONS LIMITÉES/SAISONNIÈRES

- Jouer sur les **éditions limitées/saisonnières** et informer vos clients via sms, email, réseaux sociaux...
- Mettre en place un **programme de fidélité**.
- Développer une gamme de produits **en libre service** (boissons, sandwichs, snacking...)

AFFICHER CLAIREMENT LES PRIX

POUSSER EN ZONE DE CAISSE ET EN VITRINE

4 MOMENTS PHARES

- **4 moments phares** : petit-déjeuner / déjeuner / goûter / fin de journée
- **Pousser en zone de caisse et en vitrine** les produits correspondant au moment de consommation
- **Afficher clairement les prix** sur les produits mis en avant

Jouer sur un merchandising dynamique

En adaptant la zone d'achat d'impulsion aux moments de la journée



Les formations boulangères à L'École Valrhona

L'École Valrhona s'engage au quotidien pour vous accompagner dans votre quête de singularité avec des formations adaptées à vos besoins. Ensemble, repoussons les limites de la créativité dans une démarche innovante tournée vers la gastronomie sucrée de demain.

Afin de vous perfectionner, l'École Valrhona vous propose ses formations signatures en boulangerie dans ses campus de Tain-l'Hermitage et de Paris.

*Viennoiseries, panettone,
pâtisseries boulangères*



DÉCOUVREZ

NOS FORMATIONS

SUR LE SITE VALRHONA.COM

Pour tous renseignements ou demandes d'inscriptions, contactez notre service clients :

par mail à ecole@valrhona.fr | par téléphone au : 04 75 07 90 95



Graines de Pâtissier

Vous cherchez
un.e apprenti.e?

Graines de Pâtissier : Qu'est-ce que c'est ?

En 2023, le Fonds Solidaire Valrhona et ses partenaires centres de formations et Ecoles de la 2ème Chance, déplacent le programme Graines de Pâtissier sur 13 territoires en France.

1. POUR LES JEUNES : UN TREMLIN VERS UN MÉTIER PASSIONNANT ET QUI RECRUTE !

Graines de Pâtissier permet à des jeunes de 16 à 25 ans éloignés de l'emploi, de tester le métier de pâtissier (pré-apprentissage) en conditions réelles et de préparer au mieux leur retour en formation et leur inscription en CAP.

2. POUR VOUS PROFESSIONNEL : UNE AIDE POUR TROUVER L'APPRENTI-E IDÉAL-E !

Graines de Pâtissier permet aux professionnels de recruter les futurs talents de leurs équipes ! Ce parcours vous permet de rencontrer le·la jeune apprenti·e intéressé·e par le métier, de faire sa connaissance et d'évaluer sa motivation au cours d'un stage de 15 jours à 3 semaines dans votre laboratoire. Un parcours qui permet d'évaluer et connaître votre futur-e apprenti·e avant de le-la recruter en CAP !

Quel est le fonctionnement ?

Le **recrutement** des bénéficiaires du programme se déroule pendant les 3 mois précédents le Jour de lancement dans chaque ville.

→ **Contactez-nous pour connaître la liste des villes participantes et comment participer !**

Contact : rse@valrhona.fr

Le **lancement** se déroule sur une journée au Centre de formation : une demi-journée de rencontres et d'échanges, suivi d'une demi-journée de mise en situation de production pâtissière afin de sélectionner ceux qui poursuivront dans le parcours.

→ **Contactez-nous pour connaître le programme et participer au recrutement de votre futur apprenti.e !**

Contact : rse@valrhona.fr





Contactez-nous :
rse@valrhona.fr



Plus d'infos flashez ce QR code ou retrouvez nous
sur www.grainesdepatissier.com



VALRHONA SELECTION, UN COLLECTIF DE MARQUES ENGAGÉES



Chez Valrhona Selection, nous fédérons des marques référentes et engagées dans une démarche responsable comme **Valrhona**, **Sosa**, **Chocolatree**, **la Rose Noire**, **Norohy**, **Adamance** et **Pariani** afin de vous proposer une offre diversifiée et répondre à vos besoins.

Ces marques sont toutes animées par la même volonté d'inscrire leur développement dans un projet commun et durable. Pour cela, elles s'engagent de manière concrète à mettre en place des actions afin de mieux préparer l'avenir dans le respect de la nature et de l'Homme.



La force de Valrhona réside dans le lien que nous créons entre producteurs, collaborateurs et clients. C'est ce lien que nous tissons chaque jour qui permet à la fois aux producteurs de cacao de mieux vivre de leur métier, et à nos clients d'aller vers une créativité plus engagée, grâce aux produits et services que nous vous proposons.



Chez Sosa ingredients nous réinventons la gastronomie pour l'adapter à son époque. Accompagnés des plus grands chefs, nous élaborons des ingrédients : texturants, lyophilisés et crispies, fruits secs ou encore fruits confits, toujours plus inspirants et innovants, pour que vos créations soient un délicieux mélange de modernité et d'émotion.



Parce que l'on mange d'abord avec les yeux, soyez remarquable ! En un clin d'œil, apportez une finition festive et personnelle à vos recettes de fin d'année grâce aux moules et décors en chocolat Valrhona et en couleurs 100% d'origines naturelles. Ce qui nous anime : être complice de votre touche finale sur-mesure !



Avec nos fonds de tarte La Rose Noire, proposez une offre de pâtisseries qui enchantera tous les palais. L'argument incontestable ? Tous nos fonds de tarte, cônes et paniers sont intégralement faits main, à partir des meilleures matières premières.



Norohy a pour mission de mettre en lumière les femmes et les hommes qui travaillent la vanille, sur toute la chaîne de valeur. Nous agissons au quotidien pour défendre des usages de la vanille plus justes et éclairés et pour une filière plus transparente. Nous vous assurons ainsi une traçabilité produit optimale pour des solutions aromatisantes naturelles, gourmandes et responsables.



Nos fruits en purée, sans sucres ajoutés et sans additifs, 100% tracés, respectent autant le bon goût de fruits mûrs que la nature et les femmes et les hommes qui la travaillent en agroécologie. Pour que les artisans engagés puissent raconter à leurs clients les fruits qu'ils utilisent.



L'entreprise, fondée en 2010, propose des fruits secs sourcés parmi les meilleures variétés du territoire Italien, comme la noisette « Nocciola Piemonte IGP » ou encore la pistache « Verde di Bronte D.O.P » et déclinés sous toutes leurs formes : entière, poudre, hachée, huile biologique, pâte pure, crème... L'ensemble des producteurs respectent la charte stricte « Filiera PARIANI », plus exigeante que celle de l'IGP, qui garantit la plus haute qualité des matières premières. Avec son slogan « Recherche et Excellence », l'entreprise atteste de sa mission : créer des ingrédients et des produits exceptionnels, 100% d'origine naturelle, satisfaire les palais les plus exigeants et inspirer des recettes créatives.



www.valrhona-selection.fr

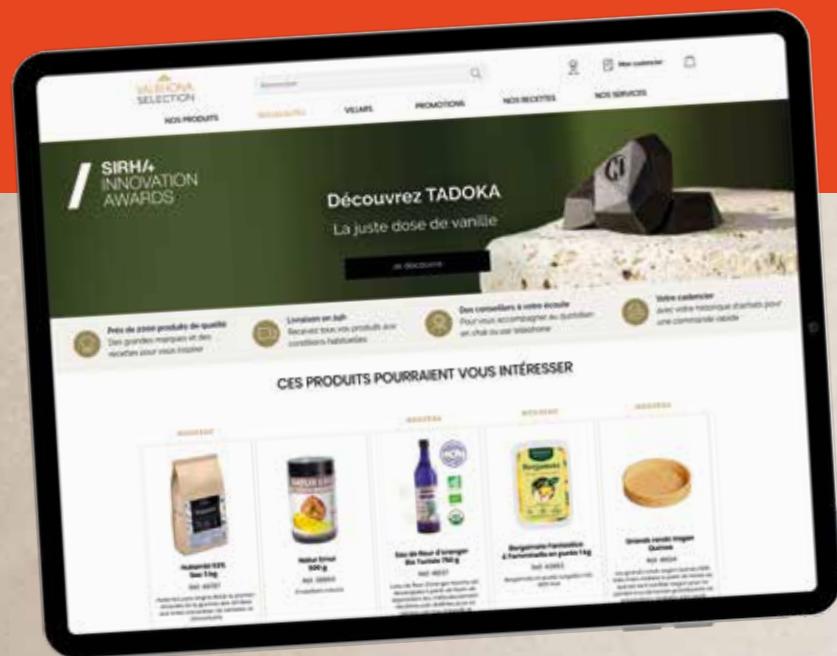
NOTES



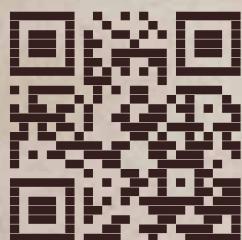
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Retrouvez le meilleur du chocolat et de la gastronomie sucrée sur

VALRHONA-SELECTION.FR



Commande rapide 24h/24 7j/7
Produits reconnus par les plus grands Chefs
Nouveautés et promotions exclusives
Service Client dédié disponible
par tchat ou téléphone



Valrhona Selection, un collectif de 7 marques engagées pour co-construire une gastronomie plus responsable



chocolatree

LAROSE NOIRE

NOROHY

adamance

