



COLLECTIF
DE MARQUES
ENGAGÉES

VALRHONA

VALRHONA
SIGNATURE

LAROSE NOIRE

Sosa

NOROHY

LA LIBERTÉ DE TRAVAILLER

*avec le meilleur
de la nature*

ÇA A DU BON !

VALRHONA
SELECTION



6

VALRHONA

10

VALRHONA
SIGNATURE

12

LA ROSE NOIRE

14

SOSA

16

NOROHY

LES RECETTES

18

RECETTE
HOTEL/RESTAURANT

22

RECETTE
CHOCOLATIER

24

RECETTE
PÂTISSIER

28

RECETTE
BOULANGER

LES PRODUITS

30

MINI-CATALOGUE
PRODUITS ENGAGÉS

Chez Valrhona Selection,

nous fédérons des marques
référentes et engagées dans une
démarche responsable comme
**Valrhona, Valrhona Signature,
Sosa, Norohy et la Rose Noire**
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.

COLLECTIF DE MARQUES ENGAGÉES



La liberté de valoriser
les cacaos les plus
singuliers avec les 30 ans
de Manjari et le lancement
d'un nouveau Grand Cru
Madagascar Bio Valrhona.



La liberté de préserver une
matière rare et noble avec
Norohy.



La liberté de choisir des
ingrédients de la sélection
Transparence SOSA : 120
références d'origines naturelles,
sans arôme artificiel, sans
colorant ni conservateur
synthétique, sans OGM
et sans huile de palme.

LA ROSE NOIRE

La liberté d'adresser un
nouveau besoin, celui du
Vegan, avec l'ensemble des
marques.



La liberté d'émerveiller avec
des décors aux couleurs
100% d'origines naturelles
ou 100% chocolat avec
Valrhona Signature.



Valrhona Selection,
à vos côtés pour vous
donner la liberté de faire
les meilleurs choix.



La liberté de travailler avec le meilleur de la nature, ça a du bon !

La naturalité est un phénomène
de fond déjà bien installée avec
84 % des consommateurs qui
préfèrent choisir un produit ayant
le plus d'ingrédients naturels.*

Mais qu'est-ce que la Naturalité ?

Il n'existe ni en France ni
en Europe de définition
réglementaire de la Naturalité,
ainsi cette appellation est assez
subjective mais est associée très
souvent pour le consommateur
à des produits :

- › Sans ingrédients artificiels
- › Sans OGM
- › Une liste d'ingrédients courte
- › Des ingrédients connus
et peu transformés
- › Éventuellement avec une
méthode de production
contrôlée ou certifiée
(l'agriculture biologique
par exemple)
- › etc

Et la Naturalité pour Valrhona Selection ?

Ce que nous vous proposons
avec ce livret est de mettre en
avant pour chaque marque que
nous distribuons une sélection
de produits représentatifs des
engagements de celles-ci.
Ces ingrédients ont été ensuite
travaillés autour de six recettes
par les chefs de l'Ecole Valrhona.
Et vous retrouverez en fin de
livret un catalogue des produits
emblématiques de l'ensemble
des marques autour de cet
engagement.

RETROUVEZ-NOUS SUR
WWW.VALRHONA-SELECTION.FR

*(source : LSA 2017)



« En achetant Valrhona, nos clients font le choix d'un **chocolat responsable, 100% traçable** et sourcé en direct auprès de 18 208 producteurs que nous accompagnons vers de bonnes pratiques sociales et environnementales. Au-delà d'une entreprise de chocolat, notre force réside dans le lien que nous créons entre producteurs, collaborateurs et clients. C'est ce lien, cette tresse que nous tissons chaque jour qui permet aux producteurs de cacao de vivre mieux de leur métier et à nos clients d'aller vers une créativité plus engagée. **Ensemble, mobilisons-nous pour une gastronomie plus responsable ! »**

CLÉMENTINE ALZIAL
DIRECTRICE GÉNÉRALE
DE VALRHONA

ENSEMBLE, FAISONS DU BIEN AVEC **DU BON.**

CHEZ VALRHONA, NOUS VOULONS IMPULSER UN MOUVEMENT COLLECTIF DE TOUS LES ACTEURS DU CACAO, DU CHOCOLAT ET DE LA GASTRONOMIE POUR FAIRE BOUGER LES LIGNES VERS UNE FILIÈRE CACAO JUSTE ET DURABLE ET UNE GASTRONOMIE DU BON, DU BEAU ET DU BIEN.

Seuls nous ne pourrions jamais changer la donne. C'est vous, artisans, chocolatiers, pâtisseries, chefs, boulangers qui chaque jour agissez en faveur d'une consommation plus juste. C'est vous qui avez le pouvoir, à nos côtés, d'impulser le changement.

ZOOM SUR



*Depuis janvier 2020,
Valrhona fait partie
des entreprises B Corp™.*

Cette certification reconnaît les entreprises les plus engagées au monde, respectant des normes sociales et environnementales élevées et s'inscrivant dans une démarche de progrès. Valrhona devient ainsi le plus grand fabricant de chocolat pour professionnels certifié B Corporation®.

Les défis que nous devons relever

FAIRE ÉVOLUER LES FILIÈRES CACAO ET CHOCOLAT EN AMONT ET EN AVANT.

En amont, **un défi majeur** : améliorer les conditions de production du cacao, à la fois pour les producteurs (revenus, conditions de vie, droits humains) et pour l'environnement (protection de la forêt).

En aval, **une évolution nécessaire** : faire émerger une gastronomie plus responsable (bonne et belle mais aussi plus saine, transparente, et respectueuse des humains et de la planète).

RÉUSSIR À MIEUX CONNECTER LES DEUX MONDES DU CACAO ET DE LA GASTRONOMIE.

Tisser des liens entre amont et aval de la filière, créer de la coopération entre les acteurs c'est agir pour un chocolat qui profite à tous, et une gastronomie « consciente » qui associe bon, beau et bien.

NOTRE RÉPONSE : NOTRE PROGRAMME DURABLE LIVE LONG

69% d'énergie renouvelable dans le mix énergétique global

-31% de consommation totale d'énergie par rapport à 2013

-57% d'émission de ges* par rapport à 2013 dans nos chocolateries

18208
producteurs

100% de traçabilité des fèves de cacao depuis les producteurs

16 pays en collaboration dont 14 en partenariat long terme

live long
CACAO
Créer ensemble une filière cacao plus juste



live long
ENVIRONNEMENT

Devenir neutre en carbone d'ici 2025



live long
GASTRONOMIE

Accompagner nos clients vers une gastronomie responsable



16000 personnes formées par l'École Valrhona

live long
ENSEMBLE

Construire un modèle durable avec nos parties prenantes



78% de nos collaborateurs pensent qu'il fait bon travailler chez Valrhona !

100% des commerciaux sont formés à la RSE

100% de nos fournisseurs stratégiques ont signé notre charte des achats responsables

38 jeunes ont suivi le programme Graines de Pâtissier

Graines de Pâtissier est un programme qui donne une seconde chance professionnelle à des jeunes de 16 à 25 ans éloignés de l'emploi dans une filière qui recrute : la Pâtisserie, Boulangerie, Chocolaterie

ENVIE DE VOUS ENGAGER ? CHOISISSEZ NOS PRODUITS RESPONSABLES !



DÉCOUVREZ NOS PARTENAIRES
EN SCANNANT LE QR CODE

BAHIBE 46%

Pure origine
Rép. Dom.



ORIADO 60%

Pure origine
Rép. Dom. & Pérou

Programme d'agroforesterie :
36 parcelles expérimentales
chez 23 producteurs

MACAÉ 62%

Pure Origine **Brésil**

Financement
d'équipements
techniques (séchoirs
solaires, mécanisation
du tri des fèves).
Rénovation des
logements
des familles d'employés.

NYANGBO 68%

Pure origine **Ghana**

Programme d'accès
à l'éducation
de 5000 enfants
dans 8 communautés
de producteurs.

TULAKALUM 75%

Pure origine **Belize**

Plantation Maya Mountain Cacao
certifiée B Corp™

ILLANKA 63%

Pure origine
Pérou

ANDOA NOIR 70% ET LAIT 39%

Pure origine
Pérou

100% de parcelles géolocalisées.
Clean Water Project : accès à l'eau
potable pour 750 personnes



Certifié bio, un engagement
fort de Valrhona et de nos
producteurs-partenaires pour
conserver des terres fertiles au
sein d'un écosystème sain, source
de revenus pour les producteurs
d'aujourd'hui et pour les
générations de demain.

NEW

Zoom sur la nouveauté produit : MILLOT 74%

Pure origine **Madagascar**.

Le 1^{er} Grand Cru Bio pure plantation Millot.

- Cacao issu du même producteur que Manjari 64% à Madagascar.
- Contient seulement 3 ingrédients : du cacao, du beurre de cacao et du sucre.
- Chocolat brut qui offre une belle explosion en bouche.



ZOOM SUR

LA PLANTATION MILLOT À MADAGASCAR

RELATION DEPUIS

1986

1068

PRODUCTEURS

500

SALARIÉS
DE LA PLANTATION
MILLOT



MANJARI 64%
Pure origine
Madagascar



TANARIVA 33%
Pure origine
Madagascar



2014 - 2018

Réhabilitation d'un village pour les salariés et leurs familles.



2015

Construction d'un centre de soin /
2 357 consultations médicales en 2018.



2018

Lancement d'un projet
d'agroforesterie visant
à associer la production
de cacao à d'autres cultures
diversifiées.

Objectif : plantation
de 500 000 arbres à horizon 2023.



Choisir le label Fairtrade/Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en préservant l'environnement.
Pour plus d'informations : www.maxhavelaarfrance.org.

Les grandes étapes de notre engagement

2015  

Depuis notre création, tous nos décors sont conçus sans colorant azoïque* et sans huile de palme ou graisse hydrogénée.

2017  

Aux prémices des études sur le dioxyde de titane** (E171), nous avons pris les devants en créant toutes nos nouveautés sans cet additif et en couleurs d'origines naturelles.

2019   

La loi interdisant le E171 en France n'est pas encore statuée mais nous lançons notre mouvement sigNATURE : nous réinventons tous nos décors et transferts et proposons une nouvelle gamme de produits colorants sans E171, sans E172 (oxyde de fer***) et en couleurs d'origines naturelles. Nous garantissons notre or et argent sans nanomatériau.****

2020     

Le E171 est interdit en France et nous garantissons l'intégralité de notre offre standard en couleurs responsables.***** Nous vous encourageons et vous accompagnons dans la création de vos décors personnalisés en privilégiant ces mêmes exigences, toujours en accord avec vos besoins.

REJOIGNEZ LE MOUVEMENT
#SIGNONSNATURE
AVEC VALRHONA SIGNATURE

L'ALLIÉ DE LA SIGNATURE, ENGAGÉ DANS LA COULEUR NATURELLE

LE DÉCOR POUR NOUS, C'EST UNE HISTOIRE DE CRÉATIVITÉ ET D'ENGAGEMENT. VALRHONA SIGNATURE EST FIÈRE D'ÊTRE LA PREMIÈRE MARQUE FRANÇAISE DE DÉCORS ET DE MOULES À PROPOSER UN CATALOGUE DE PRODUITS AUX COULEURS 100% D'ORIGINES NATURELLES.

Pièces à poser, transferts, produits complémentaires : vous n'y trouverez que des couleurs d'origines naturelles, sans E171 ni E172. Au-delà de notre engagement sur nos produits, nous sommes également à vos côtés pour vous accompagner dans tous vos projets. Nos experts designers et couleurs sauront vous guider vers les meilleures solutions de décors et de moules en adéquation avec vos convictions et vos attentes.

Vous êtes unique, vos créations le sont aussi.

LES PRODUITS VALRHONA SIGNATURE, C'EST :



Décors en chocolats Valrhona
Guanaja, Jivara, Opalys,
Dulcey et inspiration
framboise

100%

couleurs d'origines
naturelles
non azoïques, sans E171 ni E172



Experts de la personnalisation 2D et 3D
décors et moules du simple au 100% sur-mesure

ENVIE DE VOUS ENGAGER ?

CHOISISSEZ VOS PRODUITS
AUX COULEURS RESPONSABLES !

Des décors
pour animer
toute l'année

Une gamme
de produits
sans colorant

La couleur
naturelle
du chocolat
mise en relief,
en texture,
en découpe
ou en forme

Une large
palette de couleurs
d'origine naturelle
pour vos décors
personnalisés

* colorant azoïque: colorant artificiel permettant d'obtenir des couleurs vives. Consommé en grande quantité il peut générer de l'hyperactivité chez les enfants.

** dioxyde de titane (E171): colorant blanc qui permet également de donner de l'opacité aux couleurs. Suspecté d'être composé de particules fines - ou nanoparticules - qui auraient des effets cancérigènes. Il est suspendu dans les denrées alimentaires en France depuis janvier 2020.

*** oxyde de fer (E172): colorant permettant d'obtenir du jaune, orange, rouge, marron ou scintillant. Composé, comme le E171, de nanoparticules, il n'est pas concerné aujourd'hui par l'interdiction française.

**** nanoparticules: minuscules particules de matière. Différentes études ont montré qu'une fois dans l'organisme elles peuvent avoir un effet inflammatoire pulmonaire, affaiblir le système immunitaire ou, chez les rats, favoriser l'apparition de lésions cancéreuses. Or et argent sans nanomatériau (comme défini dans l'arrêté du 5 mai 2017 fixant les conditions d'étiquetage des nanomatériaux manufacturés dans les denrées alimentaires).

***** couleurs responsables: couleurs alimentaires respectant les critères qualités Valrhona Signature suivants - non azoïques, sans huile de palme ou graisse hydrogénée, sans E171 ni E172 et d'origines naturelles.



*La Fondation
La Rose Noire
aux Philippines*

1 VISION

L'accompagnement et l'entraide de la jeunesse défavorisée pour permettre aux générations futures d'exprimer tout leur potentiel.

2 MISSIONS

Un soutien éducatif et professionnalisant autour de la création de structure de formations et **l'intervention dans un programme de nutrition et de santé** (actions de vaccinations, fourniture de vêtements ou de denrées alimentaires).

DÉCOUVREZ LES COULISSES
DE LA ROSE NOIRE



LE COMPAGNON D'ATELIER, ENGAGÉ À RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

LA ROSE NOIRE POSSÈDE UNE RENOMMÉE INTERNATIONALE GRÂCE À SON SAVOIR-FAIRE INCOMPARABLE. NOUS CONCEVONS DES **FONDS DE TARTE**, MAIS ÉGALEMENT DES **CÔNES** ET DES **PANIERS**, 100% FAIT-MAIN, À PARTIR DES MEILLEURES MATIÈRES PREMIÈRES POSSIBLES.

*Go Green, des initiatives éthiques
et durables*

L'ensemble des initiatives environnementales de La Rose Noire sont réunies au sein du programme Go Green, mis en place pour symboliser nos actions.



Des packagings plus responsables avec des alvéoles biodégradables réalisées à partir de matières végétales, et des cartons désormais recyclables



L'installation de 2 000 panneaux solaires sur notre site de production Clark, permettant de produire plus de 15 % de nos besoins en électricité



Des actions permettant une économie totale de 5 000 tonnes de CO2



▼ ZOOM SUR ▼

L'ALIMENTATION VÉGÉTALE, DES PARTS DE MARCHÉ À INVESTIR !

Pour répondre au mieux aux nouvelles tendances de consommation, elles aussi soucieuses de l'environnement, nous avons développé deux nouvelles gammes de fonds de tarte : une gamme **végan*** et une gamme **sans gluten**.

LES FLEXITARIENS

Limitent leur consommation de produits d'origine animale

34%

de la population Française en 2017⁽¹⁾

LES VÉGÉTARIENS

Ne consomment aucun animal

2%

de la population Française en 2017⁽¹⁾

LES VEGANS

S'interdisent tous les aliments d'origine animale (+ miel, lait...)

0,5%

de la population Française en 2017⁽¹⁾

Sources : (1) Kantar <https://www.lci.fr/societe/alimentation-de-plus-en-plus-de-flexitariens-et-de-vegetariens-en-france-2072173.html> Le monde.fr https://www.lemonde.fr/planete/article/2017/12/01/un-tiers-des-menages-francais-sont-flexitariens-2-sont-vegetariens_5223312_3244.html Xerfi <https://www.ouest-france.fr/economie/consommation/le-marche-vegetarien-et-vegan-augmente-de-24-en-2018-6162850>.

* Produits fabriqués dans un atelier qui utilise du lait et des œufs. Peut contenir des traces de lait et d'œufs.



Notre ADN



PLUS DE GOÛT



PLUS DE TEXTURE



MOINS DE SUCRE



MOINS DE GRAS

LE DÉFRICHEUR DE NOUVELLES SAVEURS VERS UNE GASTRONOMIE PLUS RESPONSABLE

SOSA INGREDIENTS EST L'UN DES LEADERS MONDIAUX DANS LA FABRICATION ET LA DISTRIBUTION D'INGRÉDIENTS HAUT-DE-GAMME POUR LA CUISINE ET LA PÂTISSERIE. L'OBJECTIF EST D'ACCOMPAGNER LES PROFESSIONNELS VERS LA GASTRONOMIE DE DEMAIN GRÂCE À UNE PALETTE D'INGRÉDIENTS HAUTS EN GOÛTS ET EN TEXTURES !

Une amélioration constante

Notre démarche se traduit concrètement par une sélection plus rigoureuse des produits que nous vous proposons, ainsi que la modification et l'amélioration des recettes. Nous avons par exemple changé le procédé de caramélisation de nos fruits secs cantonais en remplaçant l'huile de palme par de l'huile d'olive. L'ensemble de ces modifications visent à proposer des produits répondant davantage aux attentes des consommateurs, avec une liste d'ingrédients la plus courte possible.



SOSA Ingredients produit depuis 1967 des ingrédients de qualité en Catalogne. 3 sites de production permettent de fournir les différentes gammes de produits : Moia, Navarclés et La Granadella, où sont notamment travaillés les fruits secs.



La renommée de Sosa Ingredients et ses savoir-faire uniques lui permettent aujourd'hui d'être exporté dans plus de 80 pays à travers le monde et de proposer une vaste gamme de produits aux professionnels de la gastronomie.



L'ADN de SOSA Ingredients a toujours été d'apporter des solutions techniques et innovantes aux chefs pour leur permettre de sublimer leurs créations. Cet ADN repose sur l'innovation et la quête d'une gastronomie avec plus de goûts et de textures, et moins de sucres et de gras.

LA SÉLECTION TRANSPARENCE : UNE GAMME RESPONSABLE ET RAISONNÉE

Nous sommes convaincus que le futur s'écrit au travers de nos actions présentes. C'est pourquoi, nous avons lancé La sélection Transparence rassemblant plus d'une centaine d'ingrédients d'origine 100% naturelle et respectant une charte que nous nous sommes imposés basée sur 5 critères précis :

0%

- arômes artificiels
- colorants ou conservateurs synthétiques
- huile de palme
- OGM

100%

d'origine naturelle



Amandes Cantonaises

Des fruits secs de grande qualité, bruts ou travaillés (en pâte pure, caramélisés cantonais) et de différentes formes (entiers, en poudre, hachés...), pour répondre à tous vos besoins !

Oranges en dés

Des fruits confits à basse température et à basse pression pour conserver un goût peu sucré et une couleur au plus proche du fruit frais.





Notre histoire

L'aventure de Norohy débute par la rencontre entre Valrhona en France et nos partenaires à Madagascar (experts de la collecte, la préparation, le conditionnement et l'exportation de la vanille.)

Plus qu'une simple collaboration, elle est un mariage prometteur et engagé, entretenu par des valeurs fortes :

LA TRANSPARENCE

Sur toute la chaîne de valeur.

L'EXPERTISE

de l'amont et de l'aval pour une mise en lumière de la filière vanille.

LE PARTAGE

de bonnes pratiques et astuces pour utiliser et sublimer cet ingrédient unique.

LE COMPAGNON DE LA VANILLE ENGAGÉ À RENDRE LE MONDE DE LA VANILLE PLUS VERTUEUX

C'EST À MADAGASCAR, BERCEAU MODERNE DE LA VANILLE, QUE L'AVENTURE DE NOROHY PUISE SES PREMIÈRES ORIGINES. « NORO » ET « ROHY » SIGNIFIENT LA LUMIÈRE ET LE LIEN EN MALAGASY. UNE PARFAITE ILLUSTRATION DE NOTRE VOLONTÉ DE CRÉER DU LIEN ENTRE LES PRODUCTEURS ET LES CHEFS POUR METTRE EN LUMIÈRE CET INGRÉDIENT FASCINANT ET MYSTÉRIeux.

L'union entre producteurs de vanille et professionnels de la pâtisserie

1 MISSION

Garantir aux chefs, pâtissiers et restaurateurs, une vanille de haute qualité et responsable, pour rendre le monde de la vanille plus vertueux.

1 OBJECTIF

S'engager pour un monde de la vanille plus fiable et plus responsable pour faire face à un marché très spéculatif où le prix et la qualité sont variables.



Notre vanille de Madagascar bénéficie du label Bio. Nous sélectionnons et encourageons des **producteurs respectueux des critères de l'agriculture biologique.** Une certification de toute la chaîne de valeur : depuis la plantation jusqu'à nos entrepôts de stockage.

NOS ACTIONS



Pour notre 1^{re} référence de **vanille gousse de Madagascar**, nous avons fait le choix du **Bio** pour remonter plus facilement la filière jusqu'au planteur, garantir une traçabilité optimale et pouvoir vous apporter une qualité constante toute l'année.

Un accompagnement des planteurs sur les **bonnes pratiques culturelles** ainsi que les enjeux environnementaux et culturels de la gestion de leur plantation.

Notre nouvelle origine de **vanille de Tahiti*** vient élargir la palette aromatique de la gamme Norohy. Cette vanille puissante et subtile aux arômes fleuris et anisés est cultivée sur l'île de Tahaa et transformée sur l'île de Raiatea. Tout comme à Madagascar, nous avons privilégié un circuit court en sourçant au plus proche du producteur, dans la même philosophie de qualité et de traçabilité.

Les femmes et les hommes qui travaillent notre vanille à Madagascar

1500

planteurs
sur Maroantsetra

509

planteurs
sur Mananara

* (Vanille de Tahiti non bio)

Jersey



UNE RECETTE CALCULÉE POUR 12 DESSERTS

NAMELAKA MADA BIO VANILLE

110 g	Lait entier UHT	Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée. Chinoiser et ajouter la gélatine réhydratée. Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème froide et mixer à nouveau. Laisser cristalliser au réfrigérateur.
8 g	Gousse de vanille de Madagascar	
3 g	Gélatine en poudre 220 Bloom	
15 g	Eau d'hydratation	
130 g	MILLOT 74%	
230 g	Crème UHT 35%	

GLACE AU LAIT MADA BIO

650 g	Lait entier UHT	Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients. Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur). À 25 °C, ajouter la poudre de lait. À 30 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et sucre inverti). À 40 °C, incorporer la crème. À 45 °C, incorporer le mélange stabilisant / émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10 %). À 60 °C, verser une petite partie du liquide (2/3 du poids de chocolat) sur le chocolat partiellement fondu en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion. Rassembler le tout dans l'ustensile de cuisson et pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à + 4 °C. Si possible homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible. Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à 4 °C. Mixer et turbiner entre -6 et -10 °C. Surgeler à -30 °C. Stocker au congélateur à -18 °C.
30 g	Lait en poudre 1% MG	
80 g	Sucre semoule	
60 g	Glucose en poudre DE33	
20 g	Sucre inverti	
5 g	Crème UHT 35%	
2,5 g	Procrema 5 BIO Chaud	
1,5 g	Natur Emul	
150 g	MILLOT 74%	

HUILE D'OLIVE VANILLE

15 g	Gousse de vanille Madagascar	Mélanger la gousse de vanille fendue et grattée avec l'huile d'olive et laisser infuser à température ambiante minimum 24 heures.
90 g	Huile d'olive	

DACQUOISE CHOCOLAT YUZU MADA BIO

110 g	Poudre d'amandes	Tamiser la poudre d'amandes, la farine, le sel et la petite quantité de sucre. Fondre le chocolat à 50 °C. Dissoudre les blancs secs avec l'eau et le jus de Yuzu. Monter au batteur muni d'un fouet en incorporant le sucre petit à petit. Lorsque le mélange est bien foisonné, ajouter délicatement le chocolat puis les poudres. Cuire au four ventilé à 180 °C.
35 g	Farine T45	
0,5 g	Fleur de sel	
65 g	Sucre semoule	
150 g	MILLOT 74%	
35 g	Blancs d'œufs secs Albuwhip	
90 g	Eau	
90 g	Jus de Yuzu	
120 g	Sucre semoule	

STREUSEL MACADAMIA

130 g	Beurre sec 84%	Découper le beurre froid en petits cubes. Tamiser les poudres. Ajouter le beurre et les noix de macadamia hachées, l'Éclat d'Or, le sel et mélanger au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtenir un mélange friable et granuleux. Lorsque des petites boules se forment, arrêter le mélange. Conserver au froid ou en congélation jusqu'à la cuisson. Pour cuire, répartir de façon régulière le Streusel sur une plaque et enfourner à 150 °C jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde chaude.
130 g	Cassonade	
50 g	Farine T55	
100 g	Noix de Macadamia	
100 g	Éclat d'Or	
1 g	Fleur de sel	

CRÉMEUX YUZU HUILE D'OLIVE VANILLE

90 g	Jus de Yuzu	Mélanger toutes les poudres ensemble et verser dans le liquide à 45 °C tout en remuant, ajouter la gousse de vanille fendue et grattée et porter le tout à ébullition. Débarasser et laisser gonfler au moins 30 minutes. Enlever la gousse de vanille puis émulsionner ensuite avec l'huile d'olive et débarrasser.
110 g	Eau	
55 g	Sucre semoule	
5 g	Pectine NH	
3 g	Gelcrem chaud	
3 g	Natur Emul	
2 g	Gousse de vanille de Madagascar	
35 g	Huile d'olive	

MONTAGE ET FINITION

La veille faire le namelaka, l'huile d'olive et la glace au lait. Le jour même réaliser la dacquoise et l'étaler sur une plaque munie d'une toile siliconée. Cuire au four ventilé à 180 °C. Turbiner la glace et réserver pour le service. Préparer le streusel et le cuire à 150 °C au four ventilé. Détailler des rectangles de dacquoise de 9 cm x 2,5 cm. Dressage: étaler une fine couche de crèmeux yuzu au fond de l'assiette. Pocher un tube de namelaka sur le rectangle de dacquoise à l'aide d'une douille de 15 mm. Parsemer de streusel afin de recouvrir le namelaka et déposer dans l'assiette sur le crèmeux Yuzu. Réaliser une quenelle de glace et la déposer sur le « finger ». Déposer le décor “Assortiment étoiles guirlande” (27810). Terminer en parsemant quelques gouttes d'huile d'olive vanille dans l'assiette.

VALRHONA: Millot 74% (31508), Éclat d'or (8029).
NOROHY: Gousses de vanille bio de Madagascar (31356 /125 g - 26521/250 g).
SOSA: Gélatine poudre 220 Bloom (16698), Natur Emul (18242), Gelcrem chaud (18300), Procrema 5 BIO chaud (16697), Noix de Macadamia crues (16640), Farine d'amandes extra fine (26608), Albuwhip (16631).
VALRHONA SIGNATURE: Assortiment étoiles guirlande (27810).

LES TARTES

Tartelette Kérala

SANS
GLUTEN



LA ROSE NOIRE
Moyen Rond
GlutenFree
30122

UNE RECETTE CALCULÉE POUR 24 DESSERTS

MUSCOVADO MANDARINE

5 g	Zeste de mandarine	Zester les mandarines, hacher les zestes et les mélanger avec le sucre Muscovado. Laisser le tout 24 heures en étuve.
95 g	Sucre Muscovado	

CRÈME ANGLAISE DE BASE

110 g	Crème UHT 35%	Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout à la nappé à 82/84 °C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite, ou réserver en refroidissant rapidement.
110 g	Lait entier UHT	
45 g	Jaunes d'œufs	
20 g	Sucre semoule	

CRÉMEUX TANARIVA

250 g	Crème anglaise de base	Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au réfrigérateur.
150 g	TANARIVA 33%	

INFUSION CARDAMOME

75 g	Crème UHT 35%	Porter la crème à ébullition et ajouter la cardamome concassée. Laisser infuser 15 minutes. Chinoiser et utiliser.
12,5 g	Cardamome	

GANACHE MONTÉE ORELYS CARDAMOME

70 g	Infusion cardamome	Chauffer l'infusion de cardamome verte et le sucre muscovado. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème liquide froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures. Foisonner.
9 g	Sucre Muscovado	
100 g	BLOND ORELYS 35%	
180 g	Crème UHT 35%	

BISCUIT MUSCOVADO

190 g	Poudre d'amandes extra fine	À l'aide d'un batteur muni du fouet, faire monter l'ensemble des ingrédients en vitesse moyenne. Couler le biscuit et cuire au four à 175 °C 10 à 12 minutes.
130 g	Sucre Muscovado	
55 g	Amidon de maïs	
210 g	œufs entiers	
85 g	Jaunes d'œufs	
30 g	Dextrose	

CONFIT MANDARINE KALAMANSI

260 g	Mandarine	Piquer les mandarines avec un cure dent. (Prévoir 20% du poids de départ en plus pour les mandarines). Les blanchir 3 fois (Bien refroidir entre chaque opération). Retirer les pépins et les membranes. Au Robot Coupe, mettre les mandarines et le premier sucre. Mixer finement et ajouter la purée de kalamansi. Faire chauffer cette préparation, à 40 °C ajouter le mélange sucre et pectine NH et porter le tout à ébullition. Ajouter le jus de citron jaune, mixer et refroidir.
90 g	Sucre semoule	
90 g	Pulpe de kalamansi	
30 g	Sucre semoule	
7,5 g	Pectine NH	
30 g	Jus de citron jaune	

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER

750 g	Absolu cristal	Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau. Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.
75 g	Eau	

MONTAGE ET FINITION

24 unités	Moyen Rond GlutenFree
-----------	-----------------------

Réaliser le crémeux, la ganache montée, le confit et le muscovado mandarine. Réaliser le biscuit muscovado, couler 700 g de biscuit par fléxipan à rebords 40 x 60 cm et cuire à 175 °C 10 minutes. Dans le fond de tarte, disposer un disque de biscuit de 4 cm de diamètre. Pocher 5 g de confit mandarine. Lisser à hauteur avec le crémeux Tanariva. Foisonner la ganache montée en gardant une texture souple. À l'aide d'une poche taillée en biseau, pocher de manière irrégulière en veillant à dépasser de chaque côté de la tartelette. Lisser les bords avec une petite spatule. À l'aide d'un pistolet, déposer un voile de Nappage Absolu. Finaliser avec une pincée de muscovado mandarine et un tour de moulin de cardamome verte.

VALRHONA: Tanariva 33% (4659), Blond Orellys 35% (13536), Absolu cristal (5010)
SOSA: Sucre Muscovado (15734), Farine d'amandes extra fine (26608), Fruit pectine NH (16668), Dextrose en poudre (15788).
LA ROSE NOIRE: Moyen Rond GlutenFree 30112

Capiñata



ROSE DES SABLES TANARIVA

410 g	TANARIVA 33%	Mélanger le chocolat précristallisé avec les corn flakes.
240 g	Corn flakes	

COOKIES CHOCOLAT VANILLE NOIX DE PÉCAN

85 g	Beurre sec 84%	Ramollir le beurre en pommade puis, ajouter la cassonade et mélanger jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer les œufs puis la farine et la levure tamisées. Ajouter les noix légèrement hachées, les pépites et la vanille. Mélanger. Former des boudins d'environ 3 cm de diamètre et les faire durcir au congélateur. Couper des tronçons d'un demi centimètre d'épaisseur puis cuire au four à 150 °C jusqu'à obtention d'une coloration brune.
55 g	Cassonade	
25 g	œufs entiers	
85 g	Farine T55	
2,5 g	Levure chimique	
70 g	Noix de pécan cantonaise caramélisée	
70 g	Pépites noires 52%	
2 g	Gousse de vanille de Madagascar	

TURBINÉS DULCEY SÉSAME NOIR

100 g	Sésame Cantonais caramélisé	Torréfier les noisettes et le sésame. Faire fondre le chocolat à 45 °C puis ajouter le sésame encore tiède. Déposer les noisettes froides dans la turbine puis commencer à mettre le mélange Dulcey/Sésame. La technique peut varier en fonction du type de turbines que vous utilisez.
500 g	Noisette blanchie grillée entière	
900 g	BLOND DULCEY 32%	

MONTAGE ET FINITION

QS	MANJARI 64%	Réaliser les cookies, les turbinés et préparer l'appareil à roses des sables. Garnir six demi-moules “ Moule cabosse 13,5 cm ” (10842) avec le restant de pâte, dresser des petites roses des sables. À l'aide de Manjari et Tanariva précristallisés, mouler les demi-cabosses. Retourner et laisser s'écouler le chocolat quelques instants puis araser. Égoutter les moules entre 2 règles. Laisser cristalliser, et mettre au réfrigérateur quelques minutes, et laisser à 17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul. Avant cristallisation complète, ébarber.
QS	TANARIVA 33%	
3	Moules Cabosse	
QS	Assortiment petites feuilles jaunes	

Disposer à l'intérieur des trois demies-cabosses: des cookies, des roses des sables et des turbinés (environ 50 g en tout).
Refermer en chauffant sur la plaque chaude (entre 58 et 60 °C) afin d'obtenir une soudure résistante.
Laisser cristalliser puis coller sur le socle en alternant les couleurs et les positionnements pour faire un petit totem.
Coller quelques décors “**Assortiment petites feuilles jaunes**” (17182).

Mise en place: deux cabosses Manjari et une cabosse Tanariva par centre de table.

VALRHONA: Tanariva 33% (4659), Blond Dulcey (9458), Pépites noires 52% (12060), Manjari 64% (4655), Moule Cabosse (10842 -10841).
NOROHY: Gousses de vanille bio de Madagascar (31356/125 g - 26521/250 g).
SOSA: Noix de Pécan cantonaises caramélisées (16644), Sésame noir cantonais caramélisé (17639).
VALRHONA SIGNATURE: Assortiment petites feuilles jaunes (17182).

Entremets Taraé



NAMELAKA OPALYS GRUÉ

120 g	Lait entier UHT	Chauffer le lait et infuser le grué 20 minutes. Chinoiser, rectifier le poids puis ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser progressivement sur le chocolat. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème liquide froide. Mixer de nouveau. Laisser cristalliser idéalement 12 heures au réfrigérateur.
45 g	Grué de cacao	
3 g	Gélatine poudre 220 Bloom	
15 g	Eau d'hydratation	
220 g	OPALYS 33%	
230 g	Crème UHT 35%	

CRÉMEUX PURE PÂTE MANJARI

240 g	Crème anglaise de base	Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, ajouter le sucre semoule. Verser progressivement sur la pure pâte. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au réfrigérateur.
30 g	Sucre semoule	
60 g	PURE PÂTE MANJARI 100%	

CROUSTILLANT GRUÉ ÉCLAT D'OR

230 g	Beurre sec 84%	Mélanger tous les ingrédients au Robot Coupe (hormis l'éclat d'or et le grué) afin d'obtenir un mélange homogène. Ajouter l'Éclat d'or et le Grué.
230 g	Cassonade	
90 g	Farine	
3 g	Fleur de sel	
100 g	Éclat d'Or	
78 g	Grué de cacao	

CRÈME ANGLAISE DE BASE (RECETTE LES ESSENTIELS)

BISCUIT NOISETTE GRUÉ

90 g	Poudre de noisette	Monter au Robot Coupe la poudre de noisette, la poudre de grué, le sucre et les œufs puis foisonner l'appareil et incorporer le beurre. Parallèlement foisonner les blancs avec le sucre. Mélanger délicatement les deux appareils. Cuisson 180 °C pendant 10 minutes.
130 g	Sucre semoule	
65 g	Beurre sec 84%	
240 g	Œufs entiers	
50 g	Blancs d'œufs	
30 g	Sucre semoule	
80 g	Poudre de grué de cacao	

MOUSSE PURE PÂTE MANJARI

370 g	Crème anglaise de base	Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, ajouter le sucre. Verser progressivement sur la pure pâte. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Stabiliser si besoin cette émulsion avec un ajout de crème montée mousseuse. Dès que le mélange est lisse, vérifier la température (45/50 °C Noir) et ajouter le reste de la crème montée mousseuse. Utiliser de suite.
150 g	Sucre semoule	
320 g	PURE PÂTE MANJARI 100%	
560 g	Crème UHT 35%	

GLAÇAGE TENDRE PURE PÂTE MANJARI

230 g	Crème UHT 35%	Réaliser une ganache parfaitement émulsionnée avec la crème, le glucose préalablement chauffé et la pure pâte. Ajouter en fin de mélange le nappage neutre fondu à 60/70 °C avec l'eau. Mixer pour parfaire l'émulsion, en prenant soin de ne pas incorporer de bulles d'air. Chinoiser. Réserver au réfrigérateur.
100 g	Glucose DE38/40	
200 g	PURE PÂTE MANJARI 100%	
600 g	Absolu cristal	
60 g	Eau	

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER (RECETTE LES ESSENTIELS)

MONTAGE ET FINITION

Préparer le namelaka et le crémeux.
Réaliser le croustillant. Étaler 100 g par cercle de 15 cm de diamètre à l'aide d'une cuillère. Cuire 20 minutes à 150 °C.
Préparer le biscuit et couler 110 g par cercle de 15 cm de diamètre.
Cuire 10 minutes à 180 °C.
Dresser 80 g de namelaka avec une douille de 12 mm sur le biscuit, laisser un espace entre chaque tube. Compléter en dressant 30 g de crémeux pure pâte avec une douille de 8 mm. Saupoudrer 10 g de grué sur l'insert. Sur une toile siliconée, dresser des lignes de namelaka grué, crémeux pure pâte et glaçage. S'aider d'une guitare (espace 22,5 mm) comme guide pour faire des lignes droites. Poser les cercles avec un rhodoïd en prenant soin de bien les appuyer.
Raffermer au congélateur. Couler 220 g de mousse, déposer l'insert puis le croustillant. Surgeler. Décercler. Glacer le tour de l'entremets à la poche avec le glaçage à 35 °C. Déposer un voile de glaçage Absolu cristal préalablement chauffé à 80 °C.

VALRHONA: Grué de cacao (3285), Opalys 33% (8118), Éclat d'or (8029), Pure pâte Manjari 100% (5567), Absolu cristal (5010).
SOSA: Gélatine poudre 220 Bloom (16698), Glucose DE38/40 (16629).

Voanio



BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE

280 g	MANJARI 64%	Fondre le chocolat et le beurre à environ 50 °C. Foisonner les blancs en ajoutant le sucre dès le départ afin d’avoir un mélange parfaitement lisse. Ajouter un peu de blancs foisonnés au mélange chocolat-beurre puis les jaunes et lisser au fouet. Terminer en ajoutant le reste des blancs.
60 g	Beurre sec 84%	
260 g	Blancs d’œufs	
85 g	Sucre semoule	
65 g	Jaunes d’œufs	

CRÉMEUX TANARIVA BAILEY’S

80 g	Crème UHT 35%	Porter la crème et la vanille préalablement grattée à ébullition. Verser les jaunes dans la crème chaude puis ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Émulsionner à la Maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l’émulsion. Ajouter le Baileys puis mixer de nouveau. Laisser cristalliser au réfrigérateur.
0,6 g	Gousse de vanille de Madagascar	
50 g	Jaunes d’œufs	
1 g	Gélatine poudre 220 Bloom	
5 g	Eau d’hydratation	
120 g	TANARIVA 33%	
95 g	Crème de Whisky (Baileys)	

INFUSION COCO TORRÉFIÉE

55 g	Noix de coco râpée	Torréfier la coco au four à 160 °C pendant 5/6 minutes. Mélanger avec la crème. Mettre sous vide et laisser infuser 24 heures en chambre positive. Chinoiser (faire chauffer légèrement le mélange pour faciliter l’opération).
270 g	Crème UHT 35%	

GANACHE MONTÉE OPALYS COCO

120 g	Pulpe de coco	Chauffer le mélange pulpe et glucose. Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l’émulsion. Ajouter l’infusion coco. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures. Foisonner.
11 g	Glucose DE38/40	
85 g	OPALYS 33%	
220 g	Infusion coco torréfié	

CONFIT COCO

170 g	Pulpe de coco	Chauffer la pulpe de coco à 40 °C. Ajouter le mélange sucre, glucose en poudre et pectine NH. Porter le tout à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et le jus de citron. Stocker au réfrigérateur puis utiliser.
25 g	Sucre semoule	
25 g	Glucose en poudre DE33	
7 g	Pectine NH	
2 g	Gélatine poudre 220 Bloom	
10 g	Eau d’hydratation	
2 g	Jus de citron jaune	

CROUSTILLANT PRALINÉ COCO

20 g	Noix de coco râpée	Torréfier la coco râpée à 160 °C pendant 5/6 minutes. Faire fondre Tanariva à 45 °C, ajouter le praliné, l’Éclat d’or, la coco torréfiée et la fleur de sel. Mélanger délicatement.
55 g	TANARIVA 55%	
110 g	Amande 55% et noix de coco	
30 g	Éclat d’Or	
1 g	Fleur de sel	

APPAREIL À PULVÉRISER MANJARI

240 g	Beurre de cacao	Fondre l’ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 40/45 °C.
560 g	MANJARI 64%	

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le crémeux, le confit, la ganache montée et le croustillant.
Préparer le biscuit, couler en fléxipan à rebord 40 x 60 cm et cuire à 180 °C 6 à 7 minutes.
Réserver et laisser refroidir. Détailler ensuite le biscuit en triangles équilatéraux (5 x 5 x 5 cm et 4 x 4 x 4 cm).
À l’aide de Manjari tempéré, mouler les formes « sapin » du **“Moule entremets multiportions” (31963)**.
Tapoter plus ou moins selon l’épaisseur souhaitée.
Retourner et laisser s’écouler la couverture quelques instants puis araser. Égoutter les moules entre 2 règles.
Avant cristallisation complète, ébarber.
À l’aide d’un pinceau, passer une couche dans la base des moules sapins, détailler la couverture en deux avant cristallisation de manière irrégulière. Laisser cristalliser.
Démouler les décors puis les brosser délicatement avec une brosse métallique. Démouler les sapins puis les passer au congélateur.
Réaliser l’appareil à pulvériser Manjari puis pulvériser les « sapins » sortis du congélateur afin d’obtenir un effet velours.

Retourner les sapins afin de les garnir.
Déposer dans cet ordre : 5 g de ganache montée, 1 triangle de biscuit de 4 cm, 5 g de crémeux, 7 g de croustillant, 8 g de confit, 1 triangle de biscuit de 5 cm, 8 g de crémeux.
Finaliser avec 12 g de ganache montée.
Casser la noix de coco puis la passer au congélateur. Une fois congelée, râper la noix de coco au-dessus du dessert. Finaliser avec le décor chocolat **“Assortiment étoiles guirlande” (27810)** et un copeau de noix de coco réalisé à l’économe (voir photo).

VALRHONA: Manjari 64% (4655), Praliné Amande 55 % et noix de coco (19822), Éclat d’or (8029), Opalys 33 % (8118), Tanariva 33 % (4659), Beurre de cacao (160), Moule entremets multiportions (31963).
NOROXY: Gousses de vanille bio de Madagascar. (31356/125 g - 26521/250 g).
SOSA: Gélatine poudre 220 Bloom (16698), Glucose DE38/40 (16629), Glucose en poudre DE33 (15890/600 g - 16721/3 kg).
VALRHONA SIGNATURE: Assortiment étoiles guirlande (27810).
LA ROSE NOIRE: Petits ronds sucrés vanille (15280).

Cake Lemonisy



MASSE À CAKE AMANDE CITRON

310 g	Beurre liquide clarifié	Mélanger au fouet le beurre liquide, le sucre, le sel, la pâte pure d'amandes crues, les zestes de citron et la vanille préalablement grattée. Ajouter les œufs, la crème et terminer avec le mélange farine et levure chimique tamisées. Bien mélanger afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.
990 g	Sucre semoule	
3,5 g	Fleur de sel	
680 g	Pâte pure d'amandes crues	
20 g	Zeste de citron jaune	
15 g	Gousse de vanille de Madagascar	
680 g	Œufs entiers	
460 g	Crème UHT 35%	
830 g	Farine T45	
17 g	Levure chimique	

GLAÇAGE

90 g	Jus de citron jaune	Porter à ébullition le jus de citron et l'Absolu cristal. Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu et la pâte pure d'amandes. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Utilisé autour de 70/80 °C.
1800 g	Absolu cristal	
140 g	OPALYS 33%	
500 g	Pâte pure d'amandes crues	

PRALINÉ FOISONNÉ

400 g	TANARIVA 33%	Fondre le chocolat à 45 °C, le mélanger au praliné et ajouter les zestes de citron. Tempérer la masse à 24 °C. Laissez cristalliser sur plaque.
990 g	Praliné Amande/noisette 50% fruité	
15 g	Zeste de citron jaune	

INSERT AMANDE CITRON

1700 g	Pâte d'amandes de Provence 70%	Étaler quatre rectangles de pâte d'amandes de 30 x 20 cm et 4 mm d'épaisseur. Étaler 300 g de pâte de zeste de citron sur deux rectangles, puis déposer les autres rectangles par dessus. Surgeler.
830 g	Zeste de citron en pâte	

BEURRE MANIÉ

400 g	Beurre sec 84%	Mélanger le beurre pommade avec la farine.
100 g	Farine T45	

MONTAGE ET FINITION

QS: Amandes cantonaises caramélisées
QS: Assortiment fleurs 2 tailles noires et jaunes

Réaliser le praliné foisonné et laisser cristalliser 24 heures.
Monter l'insert et surgeler. Découper des carrés de 10 cm x 10 cm.
Beurrer les moules carrés 12 cm x 12 cm à l'aide du beurre manié.
Réaliser la masse à cake, dresser 200 g dans chaque moule carré préalablement posés sur un plaque munie d'une toile siliconée.
Déposer l'insert, presser légèrement et déposer 100 g de masse à cake.
Déposer une toile siliconée micro-perforée et une plaque noire sur les moules afin d'obtenir un cake bien plat.
Cuire 45 minutes à 150 °C au four ventilé.
Démouler les cakes lorsqu'ils sont encore tièdes. Surgeler.
Réaliser le glaçage puis glacer les cakes à l'aide d'un pinceau.
Placer au four 1 minute à 160 °C afin de sécher le glaçage. Laisser refroidir.
Foisonner le praliné au batteur à l'aide d'une feuille et dresser environ 100 g à l'aide d'une douille cannelée de 8 mm.
Déposer une feuille guitare sur le praliné foisonné et presser légèrement.
Passer au surgélateur quelques minutes afin de décoller la feuille guitare.
Finaliser avec le décor Valrhona signature “Assortiment fleurs 2 tailles noires et jaunes” (17179) et quelques éclats “d'Amandes cantonaises” (16643).

VALRHONA: Beurre liquide clarifié (5009), Opalys 33% (8118), Tanariva 33% (4659), Praliné amandes/noisettes 50% (4697), Absolu cristal (5010), Pâte d'amandes de Provence 70% (3212).
NOROHY: Gousses de vanille bio de Madagascar (31356 /125 g - 26521/250 g).
SOSA: Pâte pure d'amandes crues (16647), Zeste de citron en pâte (16573), Amandes cantonaises caramélisées (16643).
VALRHONA SIGNATURE: Assortiment fleurs 2 tailles noires et jaunes (17179).

PHOTO PRODUIT	CODE ARTICLE	FAMILLE ARTICLE	LIBELLÉ ARTICLE	QUANTITÉ / CONDITIONNEMENT
VALRHONA				
	4655	Couverture	MANJARI 64% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	13757	Couverture	KIDAVOA 50% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	15001	Couverture	ANDOA LACTÉE 39% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	12515	Couverture	ANDOA NOIRE 70% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	15002	Couverture	WAINA 35% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	31508	Couverture	MILLOT 74% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	12164	Couverture	ORIADO 60% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	12219	Couverture	ITAKUJA 55% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	25295	Couverture	TULAKALUM 75 % FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	4656	Couverture	ARAGUANI 72% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	6085	Couverture	NYANGBO 68% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	5572	Couverture	ALPACO 66% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	9789	Couverture	KALINGO 65% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	5571	Couverture	TAINORI 64% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	9559	Couverture	ILLANKA 63% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	6221	Couverture	MACAÉ 62% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	9997	Couverture	BAHIBE LACTÉE 46% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
	4659	Couverture	TANARIVA LACTÉE 33% FEVE 3 kg	Sac 3 kg
VALRHONA SIGNATURE				
	27810	Décor	Etoiles guirlande assorties 50,5 x 44,5 mm / 36 x 41 mm	64 pc/bte
	27808	Décor	Flocon Dulcey - Ø40 mm	126 pc/bte
	27821	Décor	Carré branches de sapin - 25 x 25 mm	180 pc/bte
	27815	Décor	Larme à garnir sapin cabosses 85 x 50 x 30 mm	45 pc/bte
	27817	Décor	Larme à garnir cœurs - 85 x 50 x 30 mm	45 pc/bte
	25854	Décor	Transfert Plantations - 400 x 250 mm	20 pc/bte
	17182	Décor	Assortiment petites feuilles jaunes 25 x 12 mm	143 pc/bte
	17012	Décor	Papillons 3 tailles 3D pointillés chics 40 x 32 mm / 45 x 39 mm / 50 x 44 mm	42 pc/bte
	17179	Décor	Assortiment fleurs 2 tailles noires et jaunes Ø32 mm / Ø25 mm	104 pc/bte
	17178	Décor	Assortiment fleurs 2 tailles blanches et roses - Ø32 mm / Ø25 mm	104 pc/bte
	25816	Décor	Mini feuille verte - 25 x 12 mm	143 pc/bte
	17217	Décor	Bouclette noire effet miroir jaune 35 x 6 mm	210 pc/bte
	27785	Décor	Assortiment 2 œufs lapin et poulette 38 x 30 mm	81 pc/bte
	17162	Décor	Lapin origami - 46 x 41 mm	72 pc/bte
	17112	Décor	Assortiment cœurs 3 tailles 25 x 22 mm / 34 x 29,5 mm / 41 x 35,5 mm	96 pc/bte

PHOTO PRODUIT	CODE ARTICLE	FAMILLE ARTICLE	LIBELLÉ ARTICLE	QUANTITÉ / CONDITIONNEMENT
SOSA				
	16698	Texturant	Gélatine bovine	Pot de 750 g
	16095	Ingrédient	Farine de noisettes torréfiées	Sac de 1 kg
	16629	Sucre technique	Glucose DE 35/40	Pot de 1,5 kg
	15734	Ingrédient	Sucre Muscovado	Pot de 750 g
	28265	Ingrédient	Farine d'amandes extra fine	Sac de 1 kg
	15788	Sucre technique	Dextrose en poudre	Pot de 750 g
	16668	Texturant	Pectine NH	Pot de 500 g
	15890	Sucre technique	Glucose DE 33	Pot de 600 g
	31305	Ingrédient	Pâte de zeste de citron	Boite de 3,5 kg
	17638	Ingrédient	Sésame cantonais caramélisé	Pot de 600 g
	16697	Texturant	Procrema 5 Bio	Sceau de 1,5 kg
	18242	Texturant	Natur Emul	Pot de 500 g
	16631	Texturant	Albuwhip	Pot de 500 g
	16640	Ingrédient	Noix de Macadamia crues	Sac de 1 kg
	18300	Texturant	Gelcrem Chaud	Pot de 500 g
	15813	Sucre technique	Sucre inverti liquide	Bouteille de 1,4 kg
	18305	Texturant	Gomme de guar	Pot de 750 g
	18303	Texturant	Gomme de caroube	Pot de 750 g
	15964	Ingrédient	Thé vert matcha C	Pot de 350 g
	16670	Texturant	Gélifiant végétal	Pot de 500 g
LA ROSE NOIRE				
	30122	Fond de tarte	Moyens Ronds GlutenFree	Boite de 100 pc
	30123	Fond de tarte	Minis Ronds GlutenFree	Boite de 210 pc
	30121	Fond de tarte	Grands Ronds GlutenFree	Boite de 45 pc
	30129	Fond de tarte	Grands Ronds Vegan	Boite de 45 pc
	30130	Fond de tarte	Moyens Ronds Vegan	Boite de 100 pc
	30131	Fond de tarte	Minis Ronds Vegan	Boite de 210 pc
NOROHY				
	26521	Ingrédient	Vanille Gousse Mada NFN Bio 16-23 250g	Sachet sous vide 250g
	31356	Ingrédient	Vanille Gousse Mada NFN Bio 16-23 125g	Sachet sous vide 125g
	31974	Ingrédient	Vanille Gousse Tahiti 14-17 250g	Sachet sous vide 250g
	31972	Ingrédient	Vanille Gousse Tahiti 14-17 125g	Sachet sous vide 125g
	31975	Ingrédient	Vanille Gousse Tahiti 18-20 250g	Sachet sous vide 250g
	31973	Ingrédient	Vanille Gousse Tahiti 18-20 125g	Sachet sous vide 125g

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE