

2022

LA ROSE NOIRE Gérard Dubois RE™



GLI INVITATI

MÉLANIE LHÉRITIER E ARNAUD MATHEZ
ALEXANDRE E CÉLINE COUILLON



100%
FATTO A MANO



Prodotti
ECCEZIONALI



Le
certifi-
cazioni
QUALITÀ E SICUREZZA
ALIMENTARE SONO
LE NOSTRE PRIORITÀ



L'am-
biente
ALVEOLI BIODEGRADABILI,
CARTONE RICICLABILE, UOVA
ALLEVATE ALL'APERTO E
UNA SERIE DI INIZIATIVE PER
PRESERVARE L'AMBIENTE



Le
innova-
zioni
NUOVI
TREND
DI CONSUMO



Fondazione
e charity
CENTRO PER L'APPRENDIMENTO
PROFESSIONALE, SUPPORTO
E SPONSOR DELLE SCUOLE NELLE
FILIPPINE

La Rose Noire®

UN SAVOIR-FAIRE CHE NON TEME CONFRONTI!

La Rose Noire® è un marchio innovativo e sempre attento alle evoluzioni in atto in settori quali pasticceria, panetteria, catering, ristorazione, ecc.

Ogni prodotto La Rose Noire® è realizzato a mano, grazie a una tecnica impareggiabile e al savoir-faire dei dipendenti! Le nostre basi per torta sono:

Lavorate a mano

Rivestite a mano

Realizzate con materie prime e un processo rigoroso

Cotte su teglie da forno microforate

I nostri ingredienti provengono principalmente dalla Francia. Utilizziamo il burro DOP Charentes Poitou. La farina francese è formulata appositamente per la preparazione dei nostri prodotti, in modo da garantirvi un sapore e una consistenza senza pari.

La Rose Noire® vanta oggi tre certificazioni di qualità riconosciute a livello mondiale e che ci permettono di garantire il massimo livello di sicurezza alimentare. Dai test microbiologici nei nostri laboratori al monitoraggio della temperatura dei contenitori, assicuriamo severi controlli di qualità per garantirvi il massimo della sicurezza alimentare.

Consapevole delle attuali problematiche ambientali, in particolar modo del tema degli imballaggi eccessivi, La Rose Noire® unisce una serie di iniziative incluse nel suo programma Go Green.

Nel 1991,
Creazione di La Rose Noire® da parte di Gérard Dubois, maestro pasticcere svizzero con l'apertura della prima pasticceria e del suo centro di produzione.

Nel 2012,
Apertura di un secondo stabilimento produttivo per motivi di vicinanza al fine di rifornire il mercato mondiale.

Nel 2019,
Apertura dei nostri uffici internazionali in Europa e America.







8

Gli invitati

MÉLANIE LHÉRITIER
E ARNAUD MATHEZ
ALEXANDRE E CÉLINE
COUILLON

96

I salati

PROFILI DESCRITTIVI
INDICE
RICETTE

12

I dolci

PROFILI DESCRITTIVI
INDICE
RICETTE

126

I cioccolati

PROFILI DESCRITTIVI
INDICE
RICETTE

70

I neutri

PROFILI DESCRITTIVI
INDICE
RICETTE

146

Gli espositori



La Roseoire

Gérard Dubois



Gérard Dubois

GÉRARD DUBOIS È IL MAESTRO PASTICCIERE FONDATORE DI LA ROSE NOIRE®.

Nel suo paese natale, la Svizzera, Gérard Dubois ha sviluppato la sua passione per la panetteria-pasticceria-confetteria; in Francia impara l'eccellenza e a Londra collabora con coloro che, più tardi, gli apriranno le porte verso l'Asia. Infatti, dopo varie esperienze ai quattro angoli d'Europa, vola a Shanghai e Hong Kong dove apre la sua prima panetteria-pasticceria La Rose Noire® nel 1991.

Attualmente, La Rose Noire® possiede 10 panetterie-pasticcerie-confetterie, tra Hong Kong e Macao.

Nel corso della propria carriera, Gérard ha vinto svariati premi in numerosi e prestigiosi concorsi culinari in tutto il mondo.

Ha messo al servizio del marchio La Rose Noire® la sua esperienza e il suo spirito imprenditoriale, grazie ai quali ha ricevuto l'"Honorary Doctorate" della European University in Svizzera.

Il maestro pasticcere conosce bene anche il mondo delle pubblicazioni culinarie. Il suo libro più recente, "Le Pain Passion", è stato edito a novembre 2016 per festeggiare il 25° anniversario di La Rose Noire® ed è stato nominato il miglior libro di panetteria dal World Gourmand Cookbook Awards nel 2017.

Trovate ispirazione sul profilo
Instagram di La Rose Noire®:
[@larosenoire_global](#)

Visitate il nostro sito web
La Rose Noire®:





Mélanie Lhéritier e Arnaud Mathez

Le Jardin Sucré
Cernay la ville - Parigi

UNA COPPIA CREATIVA

Entrambi originari della valle di Chevreuse, Mélanie e Arnaud iniziano la loro avventura nel 2012 aprendo un negozio e un laboratorio a Cernay la ville.

Prima di questo, Mélanie ottiene il diploma in pasticceria. Arnaud invece è autodidatta, studia in una scuola di economia e mantiene un legame speciale con il mondo culinario grazie alla sua famiglia.

Appassionata di pasticceria, la coppia ha saputo reinventare la pasticceria a propria immagine.

Offrono una collezione di 12 macarons (incluso quello allo Yuzu che ha vinto il titolo di migliore di Francia nel 2014) con sapori che seguono le stagioni. Le loro gamme di pasticceria sono golose e coraggiosamente creative: il bestseller? La torta al pistacchio e fiori d'arancio con il suo cuore fondente al pralinato al pistacchio e una mousse ai fiori d'arancio, il tutto decorato con pistacchi tostati...

Con il loro successo, nel 2017 aprono un negozio a Parigi dove intendono far scoprire le loro creazioni ai clienti parigini.

Nel creare le ricette, i maestri pasticceri concepiscono i loro dolci in base alle esperienze culinarie, alla scoperta di nuovi prodotti ma anche in funzione della stagionalità.

Il loro impegno è nel selezionare materie prime di alta qualità e se possibile provenienti da filiera corta.

La loro pasticceria è sinonimo di generosità, golosità e gusti sinceri, ma lascia spazio alla leggerezza, eliminando il più possibile lo zucchero.

I maestri pasticceri valorizzano le loro creazioni mettendo al centro il gusto e il prodotto, impegno che li ha portati a conquistare il cuore dei francesi vincendo il premio Omnivore Pâtissier nel 2021.

Campioni di Francia
di Macaron 2014

Premio Omnivore
Pâtissier 2021





Alexandre e Céline Couillon

UN INVITO AL VIAGGIO

Nel suo ristorante, la sua casa, lo chef porta avanti la missione di trasmettere il suo sapere, rispettare e ispirare tutti. Céline, sua moglie, è profondamente impegnata nell'attività e la sua forza e gentilezza esemplari permeano completamente l'universo di La Marine.

L'atmosfera è straordinariamente sobria e discreta e nasconde il punto di partenza per nuovi orizzonti: un invito a viaggiare...

L'universo culinario di Alexandre Couillon è guidato dal suo istinto. Couillon cucina la sua vita, la sua terra, mosso da un'energia e una sensibilità sempre vigili. Vive e analizza le sue emozioni, cerca di tradurle in un piatto e, senza fronzoli, le offre perché vengano condivise.

È nel suo ristorante elegante e moderno che Alexandre Couillon ha creato le ricette presentate, le quali esaltano il suo territorio per la qualità e la freschezza dei prodotti che ama utilizzare. Un'identità culinaria isolana tra porto e orto che la coppia coltiva quotidianamente da ventidue anni per offrire un'esperienza unica a ciascuno dei propri ospiti. Pesce o aragoste della pesca mattutina, fagiolini dell'orto o erbe fresche, i prodotti della cucina dello chef vengono raccolti e pescati quotidianamente.

Il suo amore per i prodotti si riflette nei piatti che propone e che cerca sempre di valorizzare.

La Marine
Ristorante 2 stelle Michelin
L'Île de Noirmoutier

Nominato
nella top 100 dei migliori
chef del pianeta

10° classificato
tra i 1000 migliori
ristoranti del mondo

Chef dell'anno nominato
da Gault&Millau nel 2017





12

I dolci





Dolce Vaniglia e Cacao

LE TARTELLETTE DOLCI LA ROSE NOIRE® SI DECLINANO IN DIVERSE MISURE E FORME

La gamma dei prodotti dolci vaniglia e cacao è il punto forte di La Rose Noire. La consistenza sablé saprà soddisfare tutte le vostre esigenze e sarà perfetta da utilizzare per tutte le vostre creazioni e per gli eventi.

Inoltre, la varietà delle forme di questa gamma vi permetterà di differenziarvi con forme originali che modernizzeranno i vostri eventi e le vostre creazioni: la Tartnut doppio strato, la porzione di torta o ancora l'éclair...



INFORMAZIONI

— Questa base per torta sosterrà perfettamente un ripieno come una ganache al cioccolato o una crema al limone.

— Tutte le basi per torta La Rose Noire® possono essere cotte con o senza ripieno per ottenere maggiore resistenza all'umidità.



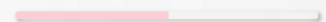
TEXTURE



RESISTENTE



FRIABILE



|



CERCHI EXTRA MINI
DOLCI VANIGLIA

15326

Ø 27 mm, alt. 14 mm



56



4



224



MINI CERCHI
DOLCI VANIGLIA

15320

Ø 33 mm, alt. 19 mm



42



5



210



CERCHI PICCOLI
DOLCI VANIGLIA

25483

Ø 48 mm, alt. 19 mm



25



5



125



CERCHI MEDI
DOLCI VANIGLIA

25482

Ø 57 mm, alt. 16 mm



20



6



120



CERCHI GRANDI
DOLCI VANIGLIA

15334

Ø 81 mm, alt. 19 mm



9



5



45



CERCHI MOLTO GRANDI
DOLCI VANIGLIA
25472
Ø 100 mm, alt. 25 mm



8



5



40



CERCHI EXTRA LARGE
DOLCI VANIGLIA
25470
Ø 150 mm, alt. 23 mm



2



5



10



QUADRATI MINI
DOLCI VANIGLIA

15323

Lungh. 33 mm, largh. 33 mm,
alt. 15 mm

 36

 6

 216



QUADRATI MEDI
DOLCI VANIGLIA

15375

Lungh. 56 mm, largh. 56 mm,
alt. 15 mm

 16

 6

 96



QUADRATI GRANDI
DOLCI VANIGLIA

15331

Lungh. 71 mm, largh. 71 mm,
alt. 18 mm

 9

 5

 45



RETTANGOLI MINI
DOLCI VANIGLIA

15306

Lungh. 53 mm, largh. 24 mm,
alt. 16 mm

 32

 6

 192



RETTANGOLI MEDI
DOLCI VANIGLIA

15371

Lungh. 95 mm, largh. 25 mm,
alt. 14 mm

 21

 4

 84



RETTANGOLI GRANDI
DOLCI VANIGLIA

15342

Lungh. 100 mm, largh. 37 mm,
alt. 18 mm

 14

 5

 70



ÉCLAIR MINI
DOLCI VANIGLIA
25493

Lungh. 55 mm, largh. 25 mm,
alt. 7 mm

 36

 8

 288



ÉCLAIR MEDI
DOLCI VANIGLIA
25494

Lungh. 80 mm, largh. 30 mm,
alt. 14 mm

 21

 7

 147



ÉCLAIR GRANDI
DOLCI VANIGLIA
15353

Lungh. 125 mm, largh. 37 mm,
alt. 15 mm

 12

 6

 72



GOCCE MINI
DOLCI VANIGLIA
25466

Lungh. 60mm, largh. 34 mm,
alt. 16 mm

 28

 7

 196



GOCCE GRANDI
DOLCI VANIGLIA
25467

Lungh. 120mm, largh. 69mm,
alt. 16 mm

 8

 7

 56



NOVITÀ

C TART
DOLCI VANIGLIA
48554

Lungh. 93 mm, largh. 80 mm,
alt. 20 mm

 12

 4

 48


PORZIONI DI TORTA GRANDI
DOLCI VANIGLIA
15339

Lungh. 115 mm, largh. 60 mm,
alt. 18 mm

 12

 5

 60



CERCHI GRANDI
TARTNUTS DOLCI VANIGLIA

15335

Ø 80 mm, alt. 14 mm



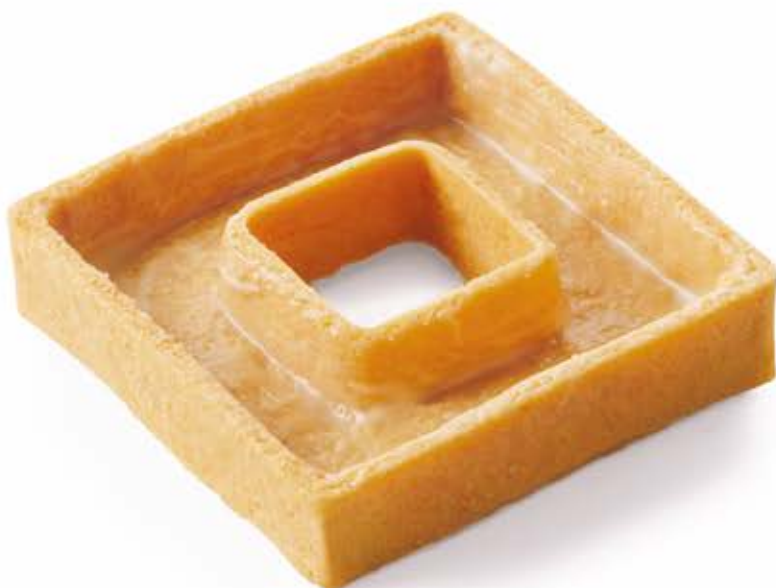
9



6



54



QUADRATI GRANDI
TARTNUTS DOLCI VANIGLIA

25468

Lungh. 68 mm, largh. 68 mm,
alt. 14 mm



12



6



72



CERCHI EXTRA LARGE
TARTNUTS DOLCI VANIGLIA
25471

Ø150 mm, alt. 22 mm



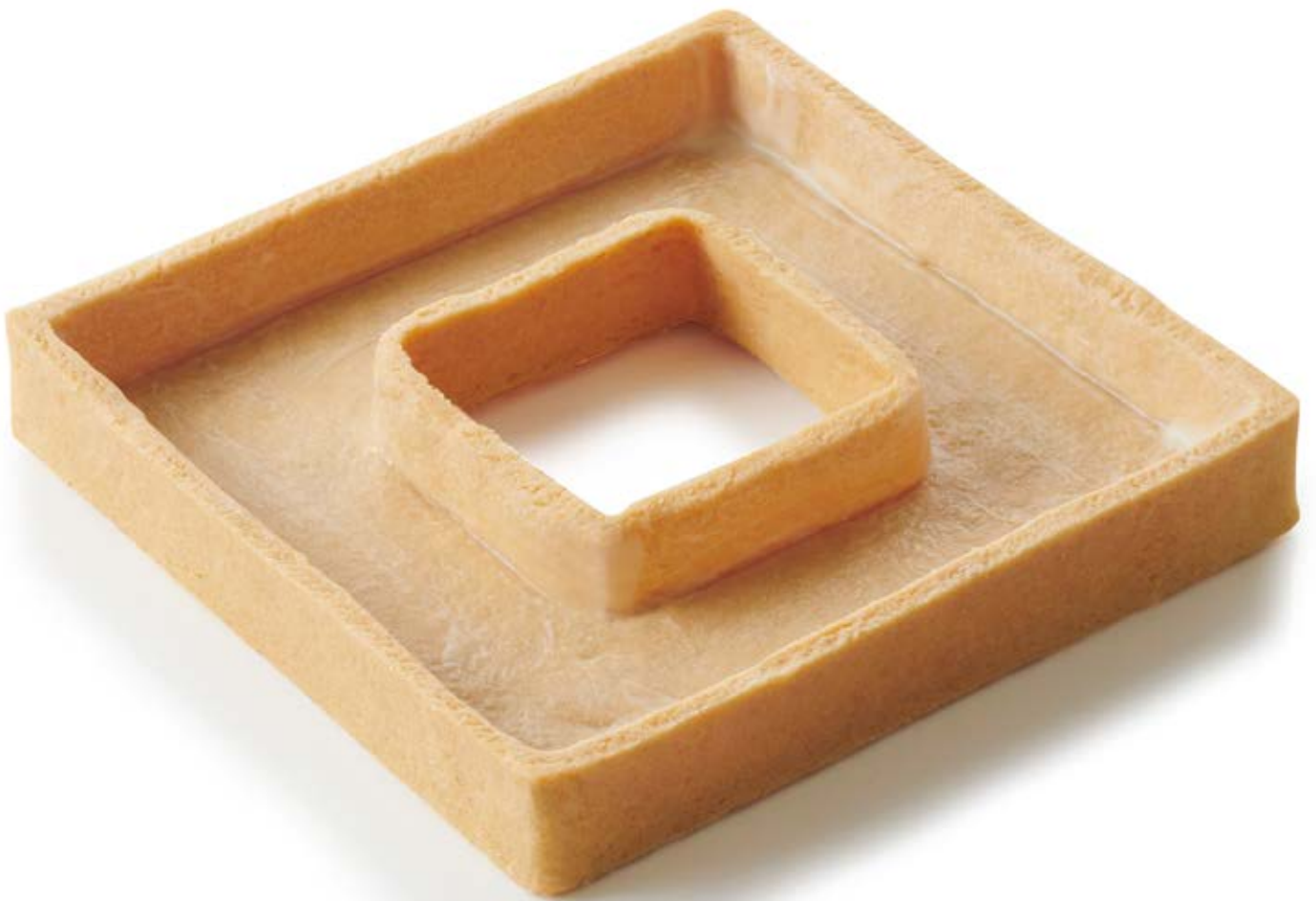
3



5



15



QUADRATI EXTRA LARGE
TARTNUTS DOLCI VANIGLIA
25469

Lungh. 132 mm, largh. 132 mm,
alt. 22 mm



4



5



20



CERCHI EXTRA MINI
DOLCI CACAO

15325

Ø 27 mm, alt. 14 mm



56



4



224



CERCHI MINI
DOLCI CACAO

15317

Ø 33 mm, alt. 19 mm



42



5



210



CERCHI PICCOLI
DOLCI CACAO

25484

Ø 48 mm, alt. 19 mm



25



5



125



CERCHI MEDI
DOLCI CACAO

25485

Ø 57 mm, alt. 16 mm



20



6



120



CERCHI GRANDI
DOLCI CACAO

15332

Ø 81 mm, alt. 19 mm



9



5



45



CERCHI MOLTO GRANDI
DOLCI CACAO

25473

Ø 100 mm, alt. 25 mm



8



5



40



QUADRATI MINI
DOLCI CACAO
15322

Lungh. 33 mm, largh. 33 mm,
alt. 15 mm

 36

 6

 216



QUADRATI GRANDI
DOLCI CACAO
15330

Lungh. 71 mm, largh. 71 mm,
alt. 18 mm

 9

 5

 45



PORZIONI DI TORTA
GRANDI DOLCI CACAO
15338

Lungh. 115 mm, largh. 60 mm,
alt. 18 mm

 12

 5

 60



RETTANGOLI MINI
DOLCI CACAO

15305

Lungh. 53 mm, largh. 24 mm,
alt. 16 mm



32



6



192



RETTANGOLI MEDI
DOLCI CACAO

15370

Lungh. 95 mm, largh. 25 mm,
alt. 14 mm



21



4



84



RETTANGOLI GRANDI
DOLCI CACAO

15341

Lungh. 100 mm, largh. 37 mm,
alt. 18 mm



14



5



70



Torta vaniglia E MANDORLE

PER 10 TORTE

1

GANACHE ALLA VANIGLIA

120 g Ivoire 35%
120 g Panna liquida 35%
5 g Glucosio
8 g Baccello di vaniglia

Scaldare la panna con la vaniglia raschiata fino a bollore.
Coprire e lasciare in infusione per 30 minuti.
Versare sopra la copertura Ivoire, emulsionare e versare direttamente nelle basi dolci alla vaniglia.

2

PRALINATO MANDORLA VANIGLIA

140 g Mandorle tostate
4 g Baccello di vaniglia
80 g Zucchero semolato
0,5 g Fior di sale

Tostare le mandorle e la vaniglia in forno a 160°C per circa 30 minuti.
Realizzare un caramello a secco con lo zucchero e versare su una teglia, lasciare riposare il caramello a temperatura ambiente.
Mixare insieme le mandorle, la vaniglia e il caramello fino ad ottenere la consistenza di un pralinato.
Aggiungere il fior di sale.

3

GANACHE MONTATA ALLA VANIGLIA

100 g Ivoire 35%
140 g Panna liquida 35%
2 g Gelatina in polvere 220 Bloom
10 g Acqua
200 g Panna liquida 35%
4 g Baccello di vaniglia

Idratare la gelatina in acqua per 20 minuti.
Scaldare la prima parte di panna con la vaniglia.
Versare sulla copertura Ivoire.
Emulsionare e aggiungere la massa di gelatina e la seconda parte di panna liquida.
Lasciar riposare a 4°C per almeno 6 ore.

4

MONTAGGIO E FINITURA

Nella base per torta già farcita con la ganache alla vaniglia, livellare fino al bordo con il pralinato vaniglia e mandorle.
Montare la ganache alla vaniglia fino ad ottenere una consistenza abbastanza soda da poter essere lavorata con la tasca.
Versare la ganache montata in una tasca con bocchetta liscia da 20mm. Depositare sul pralinato a forma di goccia. Decorare.



Torta al cioccolato

BISCOTTO E MOUSSE

PER 10 TORTE

1

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

100 g Kalingo 65%
120 g Panna liquida 35%
5 g Glucosio

Scaldare la panna con il glucosio e versare la panna calda sulla copertura.
Emulsionare.
Conservare a temperatura ambiente.

2

BISCOTTO AL CIOCCOLATO

180 g Albumi
125 g Zucchero
100 g Tuorli
30 g Cacao in polvere
50 g Farina

Montare gli albumi a neve con lo zucchero semolato.
Aggiungere i tuorli e incorporare con la spatola.
Versare le polveri e mescolare delicatamente fino ad ottenere un composto omogeneo.
Versare su 0,5 cm di spessore. Cuocere a 180°C per 12 minuti.

3

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

110 g Kalingo 65%
140 g Panna liquida 35%
15 g Glucosio
270 g Panna liquida 35%

Scaldare la panna liquida e il glucosio, versare sulla copertura fondente, mescolare e aggiungere la seconda quantità di panna.
Versare in un contenitore e lasciar raffreddare per almeno 6 ore a 4°C.

4

DECORAZIONE

100 g Kalingo 65%
20 g Grué di cacao

Sciogliere il cioccolato a 32°C, su una striscia di rodoide versare una spessa linea di copertura, stendere con una spatola e cospargere di grué.
Far indurire il cioccolato in uno stampo per tronchetto per ottenere una curvatura.

5

MONTAGGIO E FINITURA

Tagliare un quadrato di 5 cm di biscotto, disporlo sulla base della torta, versarvi sopra la ganache al cioccolato, lasciar rassodare per qualche ora a 4°C.
Montare la mousse al cioccolato.
Munirsi di una tasca con bocchetta liscia da 20 cm.
Depositare 3 cilindri sulla ganache.
Rompere dei pezzi di cioccolato e disporli sopra.



DOP Dolce Slim, Sablé e Mandorla

**CON LA ROSE NOIRE®,
SOLO IL MEGLIO PER I NOSTRI CLIENTI**

Ecco perché abbiamo usato il burro francese DOP Charentes-Poitou 100% naturale per creare una gamma di sablé e tartellette unici, saporiti e intensi, dove si possono ritrovare tutti gli aromi di questo burro di qualità. Questa gamma DOP esiste nelle versioni classiche dolci vaniglia e mandorle.

L'intera gamma DOP è realizzata a base di uova di galline allevate all'aperto.

La linea dolce DOP è disponibile nella base per torta DOP dolce vaniglia classica o con i bordi più bassi, e ancora in versione sablé per i vostri buffet.

Il packaging dell'intera gamma DOP è ora biodegradabile.



INFORMAZIONI

—La gamma DOP offre una consistenza più fondente e di burro rispetto alla classica gamma dolce alla vaniglia. Ideale per un dessert al piatto facile da gustare.

—La forma SLIM metterà in risalto le vostre creazioni e i vostri ripieni per un aspetto “gioiello”.

SABLÉ DOP

Banchetto e Cocktail

SLIM LINE DOP

Café gourmand e Buffet

MANDORLA DOP

Dessert al piatto e Dessert monoporzione da vetrina

TEXTURE



RESISTENTE



FRIABILE

|



FROLLINI BRETONI MINI
DOLCI BURRO DOP

15309

Ø 35 mm, alt. 8 mm

 49

 4

 196



CERCHI MINI DOLCI SLIM
LINE BURRO DOP

15319

Ø 35 mm, alt. 10 mm

 42

 5

 210



CERCHI MEDI DOLCI SLIM
LINE BURRO DOP

15277

Ø 55 mm, alt. 10 mm

 20

 5

 100



CERCHI GRANDI DOLCI
SLIM LINE BURRO DOP

15336

Ø 80 mm, alt. 10 mm

 11

 5

 55



FROLLINI BRETONI MEDI
DOLCI BURRO DOP

15356

Ø 55 mm, alt. 10 mm



20



4



80



CERCHI MINI DOLCI
MANDORLE E BURRO DOP

15307

Ø 30 mm, alt. 17 mm



64



3



192



CERCHI MEDI DOLCI
MANDORLE E BURRO DOP

15354

Ø 50 mm, alt. 17 mm



25



3



75



CERCHI GRANDI DOLCI
MANDORLE E BURRO DOP

15327

Ø 80 mm, alt. 17 mm



9



3



27



Torta al limone

CREMOSO E PANNA MONTATA

PER 10 TORTE

1

CREMOSO AL LIMONE

100 g Succo di limone
85 g Uova
6 g Fecola
62 g Zucchero
50 g Burro
2 g Scorza di limone

Aggiungere il succo di limone.
In una terrina, mescolare le uova, la fecola e lo zucchero.
Versare il succo di limone e le scorze.
Riscaldare ancora fino ad ebollizione, togliere dal fuoco e aggiungere il burro freddo. Mixare.
Lasciare riposare a 4°C per 6 ore.

2

PANNA MONTATA AL LIMONE

250 g Panna UHT 35%
50 g Zucchero
50 g Mascarpone
4 g Scorza di limone

Mescolare la panna, il mascarpone, lo zucchero e le scorze di limone.
Montare con un mixer fino a ottenere una consistenza molto densa.
Munirsi di una bocchetta da 20 e versare in cilindri regolari su un foglio chitarra. Mettere in congelatore.
Una volta che la panna montata al limone è congelata, ritagliarla con delle fustelle da 9cm.

3

GEL LIMONE

100 g Succo di limone
20 g Zucchero
2 g Agar-agar

Scaldare il succo di limone con lo zucchero.
Aggiungere l'agar agar e far bollire.
Conservare al fresco.

4

MONTAGGIO E FINITURA

Farcire fino all'orlo la base della torta con il cremoso al limone.
Disporre delicatamente la panna montata precedentemente tagliata sul cremoso.
Con una tasca senza bocchetta, disporre il gel al limone tra i cilindri.
Grattugiare un po' di scorza di limone sul dolce.



Torta pera E MANDORLE

PER 10 TORTE

1

CREMA DI MANDORLE

50 g Burro
50 g Zucchero
40 g Uova
50 g Farina di mandorle
10 g Farina
2 g Baccello di vaniglia
1 pz Pere fresche

Mescolare tutti gli ingredienti nello sbattitore fino ad ottenere una consistenza cremosa e omogenea.
Depositare la crema di mandorle su 1/4 della base della torta.
Tagliare una pera a brunoise e posizionare i pezzetti nella crema di mandorle.
Infornare a 170°C per 25 minuti.

2

CONFIT DI PERA

250 g Purea di pera
300 g Pere fresche
40 g Zucchero
4 g Pectina NH

In una casseruola, scaldare la purea di pera.
Aggiungere lo zucchero e la pectina. Mescolare.
Portare ad ebollizione.
Conservare a temperatura ambiente.
Tagliare le pere fresche a brunoise.
Passarle per qualche minuto in una casseruola poi mescolarle al confit di pera.

3

PANNA MONTATA ALLA MANDORLA

110 g Inspiration Mandorla
180 g Panna UHT 35%
2 g Gelatina in polvere
220 Bloom
12 g Acqua
200 g Panna UHT 35%

Scaldare la panna liquida quindi versarla sul cioccolato Inspiration Mandorla.
Aggiungere la massa di gelatina.
Per terminare, aggiungere la seconda quantità di panna liquida.
Lasciar riposare per 6 ore in frigorifero.

4

MONTAGGIO E FINITURA

Versare 15g di panna alle mandorle sulla base per torta.
Aggiungere qualche pezzetto di brunoise di pere.
Cuocere a 160°C per 15 minuti. Lasciar raffreddare.
Usando una spatola, lisciare fino al bordo del confit di pere.
Montare la panna alla mandorla.
Utilizzando una bocchetta da 20, versare una pallina di panna montata sul confit di pere.
Con un cucchiaino da gelato, prelevare la panna montata, quindi guarnire con il confit di pere.



Aromatizzati

PER SODDISFARE I VOSTRI DESIDERI CREATIVI

La Rose Noire® ha sviluppato una gamma di basi per torta aromatizzate. Dalle fragole, passando per i limoni e fino al tè verde, questa gamma è perfetta per tutte le vostre creazioni uniche!

La linea Aromatizzati propone basi colorate, fruttate e naturali che vi sorprenderanno con i loro sapori.

La consistenza equivalente all'imperdibile gamma dolce vaniglia e cacao di La Rose Noire® si adatterà a tutte le vostre creazioni.



INFORMAZIONI

—Le basi per torte Aromatizzate sono realizzate con colori naturali non azoici. Possono essere usate come ingrediente a pieno titolo e semplificano la ricetta del vostro ripieno.

MINI / MEDIO

Banchetto e Cocktail

GRANDE

Dessert al piatto e Dessert
monoporzione da vetrina

TEXTURE



RESISTENTE



FRIABILE





CERCHI MINI
DOLCI LIMONE

19100

Ø 35 mm, alt. 17 mm

 42

 5

 210



CERCHI MINI
DOLCI FRAGOLA

19097

Ø 35 mm, alt. 17 mm

 42

 5

 210



CERCHI MINI
DOLCI TÈ VERDE

19103

Ø 35 mm, alt. 17 mm

 42

 5

 210



CERCHI MEDI
DOLCI LIMONE

19101

Ø 55 mm, alt. 17 mm

 20

 5

 100



CERCHI MEDI
DOLCI FRAGOLA

19098

Ø 55 mm, alt. 17 mm

 20

 5

 100



CERCHI MEDI
DOLCI TÈ VERDE

19104

Ø 55 mm, alt. 17 mm

 20

 5

 100



CERCHI GRANDI
DOLCI LIMONE
19102

Ø 80 mm, alt. 17 mm



9



5



45



CERCHI GRANDI
DOLCI FRAGOLA
19099

Ø 80 mm, alt. 17 mm



9



5



45



CERCHI GRANDI
DOLCI TÈ VERDE
19106

Ø 80 mm, alt. 17 mm



9



5



45





Bocconcino fragola E VANIGLIA

PER 40 BOCCONCINI

1

PANNA MONTATA ALLA VANIGLIA

130 g Ivoire 35%
160 g Panna UHT 35%
2 g Gelatina in polvere
220 Bloom
12 g Acqua
250 g Panna UHT 35%
8 g Baccelli di vaniglia

Scaldare la panna con la vaniglia. Versare sull'Ivoire.
Aggiungere la massa di gelatina.
Aggiungere la seconda quantità di panna.
Lasciar raffreddare in frigorifero almeno 6 ore.

2

CONFIT DI FRAGOLA

250 g Fragola
10 g Zucchero
4 g Pectina NH

Scaldare le fragole in una casseruola.
Aggiungere lo zucchero e la pectina. Mescolare.
Portare ad ebollizione.
Conservare a temperatura ambiente.

3

MONTAGGIO E FINITURA

Versare il confit di fragola nelle basi delle torte. Livellare.
Montare la panna alla vaniglia.
Disporre una pallina sul confit.
Utilizzando uno scavino, creare uno spazio per disporre alcuni pezzi di fragole fresche.
Terminare con la decorazione Chocolatree Fiori 31523VCW.

GUSTO INTENSO DI CEREALI

FARINA DI CRUSCA DI GRANO

GLASSA AL CACAO FATTA A MANO

PROFUMO DI CANNELLA

NOTE SPEZIATE

UNICO SUL MERCATO

Crunchy e Speculoos

DUE GUSTI SPETTACOLARI

Da La Rose Noire® abbiamo deciso di utilizzare la farina di crusca di frumento per riprodurre il biscotto dell'emblematico Graham Cracker con le nostre basi per torte Crunchy. Con questo prodotto vi proponiamo una nuova dimensione del piacere, basata sul sapore e la consistenza dei cereali.

Per quanto riguarda la base per torta Speculoos, si adatterà perfettamente alle vostre preparazioni di frutta o al cioccolato. Infatti, questo biscotto di origine belga è composto principalmente da zucchero di canna e cannella, due ingredienti che gli conferiscono note golose e profumate.



INFORMAZIONI

— La base Crunchy, grazie alla farina di crusca di grano, è quella che resiste meglio all'umidità per sostenere i vostri ripieni più grassi.

— La base Speculoos ha un sapore più vicino al pan di zenzero. Può essere utilizzato sia per ricette dolci che salate come per foie gras e chutney di fichi...

CRUNCHY

Ristoranti, catering, hotel:
Banchetti e Bistronomia
Pasticceria, Panetteria e
Gelateria

SPECULOOS

Ristoranti, catering, hotel:
Banchetti e Bistronomia

TEXTURE



RESISTENTE



FRIABILE

1



CERCHI MINI
DOLCI CRUNCHY
15318

Ø 35 mm, alt. 17 mm

 42

 5

 210



CERCHI MEDI
DOLCI CRUNCHY
15276

Ø 55 mm, alt. 17 mm

 20

 5

 100



CERCHI GRANDI
DOLCI CRUNCHY
15333

Ø 80 mm, alt. 17 mm

 9

 5

 45



CERCHI MINI
DOLCI SPECULOOS
15418

Ø 33 mm, alt. 19 mm

 42

 5

 210



CERCHI PICCOLI
DOLCI SPECULOOS
25486

Ø 48 mm, alt. 19 mm

 25

 5

 125



CERCHI MEDI
DOLCI SPECULOOS
25487

Ø 57 mm, alt. 16 mm

 20

 6

 120



Torta nocciola E CIOCCOLATO AL LATTE

PER 10 TORTE

1

NAMELAKA

200 g Latte intero
4,5 g Gelatina in polvere
220 Bloom
27 g Acqua
500 g Jivara
400 g Panna UHT 35%
1 g Fior di sale

Scaldare il latte.
Versare sul Jivara.
Emulsionare e aggiungere la gelatina reidratata e il fior di sale.
Aggiungere la panna liquida.
Lasciar riposare a temperatura ambiente.

2

PRALINATO NOCCIOLA

300 g Nocciole
150 g Zucchero
1 g Sale

Realizzare un caramello a secco.
Tostare le nocciole in forno a 160°C per circa 15 minuti.
Quando le nocciole e il caramello saranno tornati a temperatura ambiente, mescolare con il fior di sale in una planetaria fino ad ottenere un pralinato.

3

MONTAGGIO E FINITURA

Depositare 20g di pralinato alla nocciola sul fondo della torta.
Riempire fino al bordo di Namelaka.
Lasciar riposare in frigorifero per circa 1 ora.
Infine, preparare un composto di nocciole caramellate e nocciole tostate quindi adagiarle sulla Namelaka.



Bocconcino speculoos E MORA

PER 10 BOCCONCINI

1

PANNA MONTATA ALLA CANNELLA

110 g Ivoire 35%
180 g Panna UHT 35%
2 g Gelatina in polvere
220 Bloom
12 g Acqua
260 g Panna UHT 35%
8 g Cannella

Scaldare la panna con la cannella.
Versare sull'Ivoire, quindi aggiungere la massa di gelatina.
Aggiungere la panna liquida.
Lasciar riposare per 6 ore in frigorifero.

2

CONFIT DI MORA

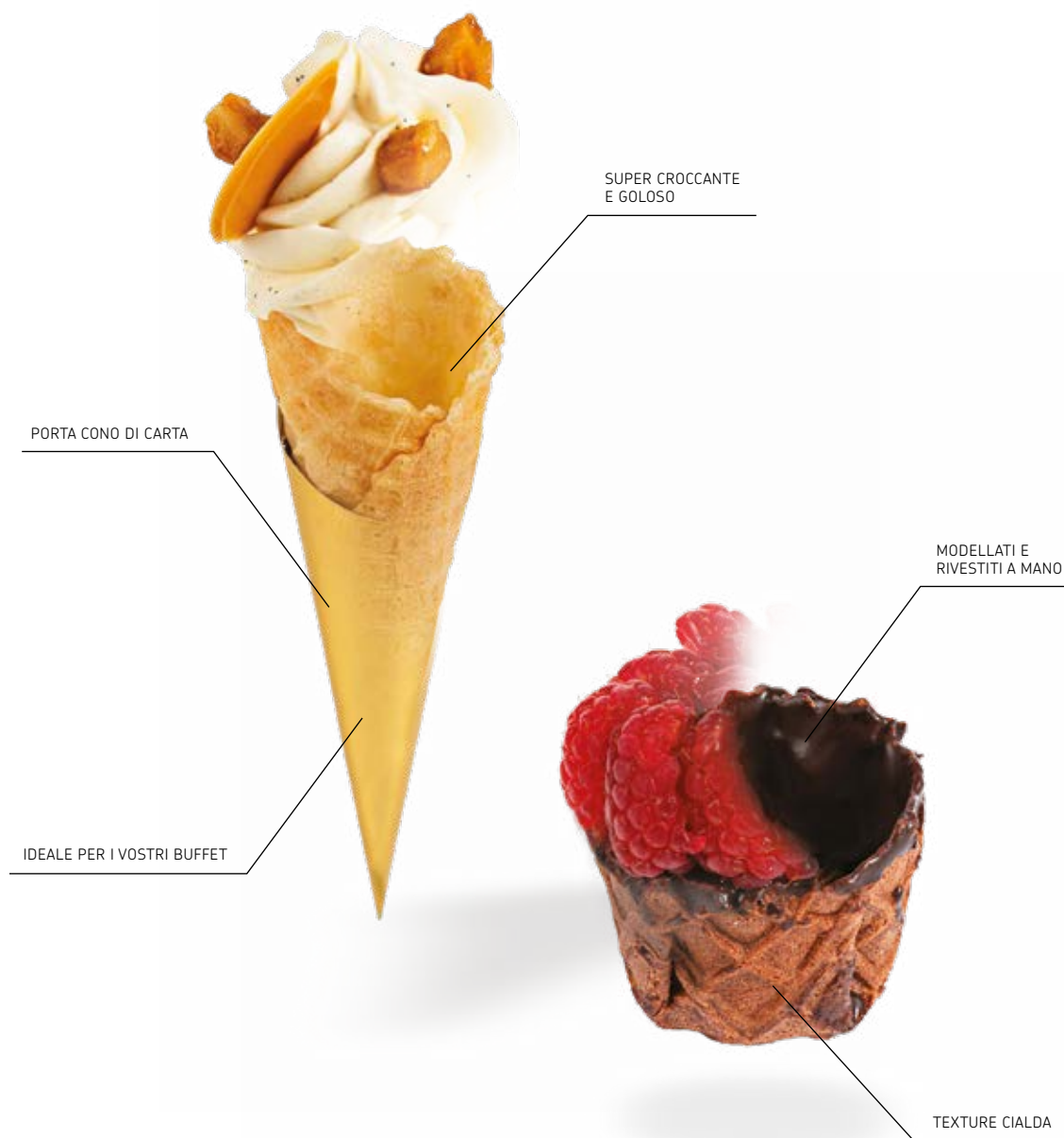
300 g More
4 g Pectina NH
40 g Zucchero

Scaldare le more in una casseruola.
Aggiungere la pectina e lo zucchero.
Portare ad ebollizione.
Mescolare e conservare a temperatura ambiente.

3

MONTAGGIO E FINITURA

Riempire la base per torta speculoos con il confit di more.
Montare la panna in uno sbattitore e poi disporla sulla torta.
Fare un incavo con uno scavino e guarnirlo con qualche mora schiacciata.
Terminare con una decorazione Chocolatree.



Cestini e coni dolci

UNA CONSISTENZA CROCCANTE

I Cestini e i Coni hanno una confezione adattata e ottimale per risparmiare tempo nella preparazione dei vostri buffet e aperitivi.

L'aromatizzazione naturale di questi prodotti permette di semplificare i ripieni per guadagnare tempo.



INFORMAZIONI

— I Cestini e i Coni devono essere preparati all'ultimo minuto per mantenere tutta la croccantezza delle cialde.

CESTINO

Ristoranti, catering, hotel:
Banchetti e Bistronomia

CONO

Cocktail



CONI MINI
DOLCI VANIGLIA
15297

Ø 25 mm, alt. 65 mm

 70

 2

 140



CONI MINI
DOLCI CACAO
15294

Ø 25 mm, alt. 65 mm

 70

 2

 140



CONI MINI DOLCI
FRAGOLA

15296

Ø 25 mm, alt. 65 mm

 70

 2

 140



CONI MINI DOLCI
LIMONE

15295

Ø 25 mm, alt. 65 mm

 70


 2

 140



CONI GRANDI
DOLCI VANIGLIA
15364

Ø 30 mm, alt. 80 mm

 48 / 35


 2

 83



CONI GRANDI
DOLCI CACAO
15362

Ø 30 mm, alt. 80 mm

 48 / 35

 2

 83



CESTINI DOLCI
VANIGLIA
15287

Ø 40 mm, alt. 25 mm

 30

 4

 120



CESTINI DOLCI
CACAO
15284

Ø 40 mm, alt. 25 mm

 30

 4

 120



CONI MINI DOLCI VANIGLIA MISTI,
6 MODELLI CON BASTONCINO

15367

Ø 25 mm, alt. 65 mm, stick 10 cm

 83

 1

 83



CONI MINI DOLCI CIOCCOLATO MISTI,
6 MODELLI CON BASTONCINO

15366

Ø 25 mm, alt. 65 mm, stick 10 cm

 83

 1

 83



Cestino cioccolato E LAMPONE

PER 40 CESTINI

1

CONFIT DI LAMPONE

500 g Lamponi
5 g Pectina NH
30 g Zucchero

Scaldare i lamponi in un pentolino.
Aggiungere lo zucchero e la pectina.
Portare a bollore e poi mescolare.
Conservare a temperatura ambiente.

2

GANACHE AL CIOCCOLATO E LAMPONE

50 g Lamponi
50 g Manjari
45 g Burro

Scaldare i lamponi poi emulsionarli con il Manjari.
Aggiungere il burro e mixare.

3

MONTAGGIO E FINITURA

Versare un po' di confit di lamponi sul fondo dei cestini dolci al cacao.
Lasciar riposare in frigorifero.
Riempire con ganache al cioccolato e lamponi fino al bordo.
Lasciar riposare in frigorifero.
Tagliare a metà dei lamponi freschi e posizionarli attorno al cestino.



Cono vaniglia E CARMELLO

PER 40 CONI

1

CARMELLO AL BURRO SALATO

100 g Zucchero
100 g Burro salato
100 g Panna UHT 35%

Realizzare un caramello a secco.
Stemperare con la panna. Aggiungere il burro salato.
Lasciar riposare in frigorifero.

2

PANNA MONTATA ALLA VANIGLIA

130 g Ivoire 35%
160 g Panna UHT 35%
2 g Gelatina in polvere
220 Bloom
12 g Acqua
250 g Panna UHT 35%
8 g Baccelli di vaniglia

Scaldare la panna con la vaniglia. Versare sull'Ivoire.
Aggiungere la massa di gelatina.
Aggiungere la seconda quantità di panna.
Lasciar raffreddare in frigorifero almeno 6 ore.

3

MANDORLE TOSTATE

100 g Mandorle

Cuocere le mandorle in forno a 160°C per circa 20 minuti poi sminuzzarle grossolanamente.

4

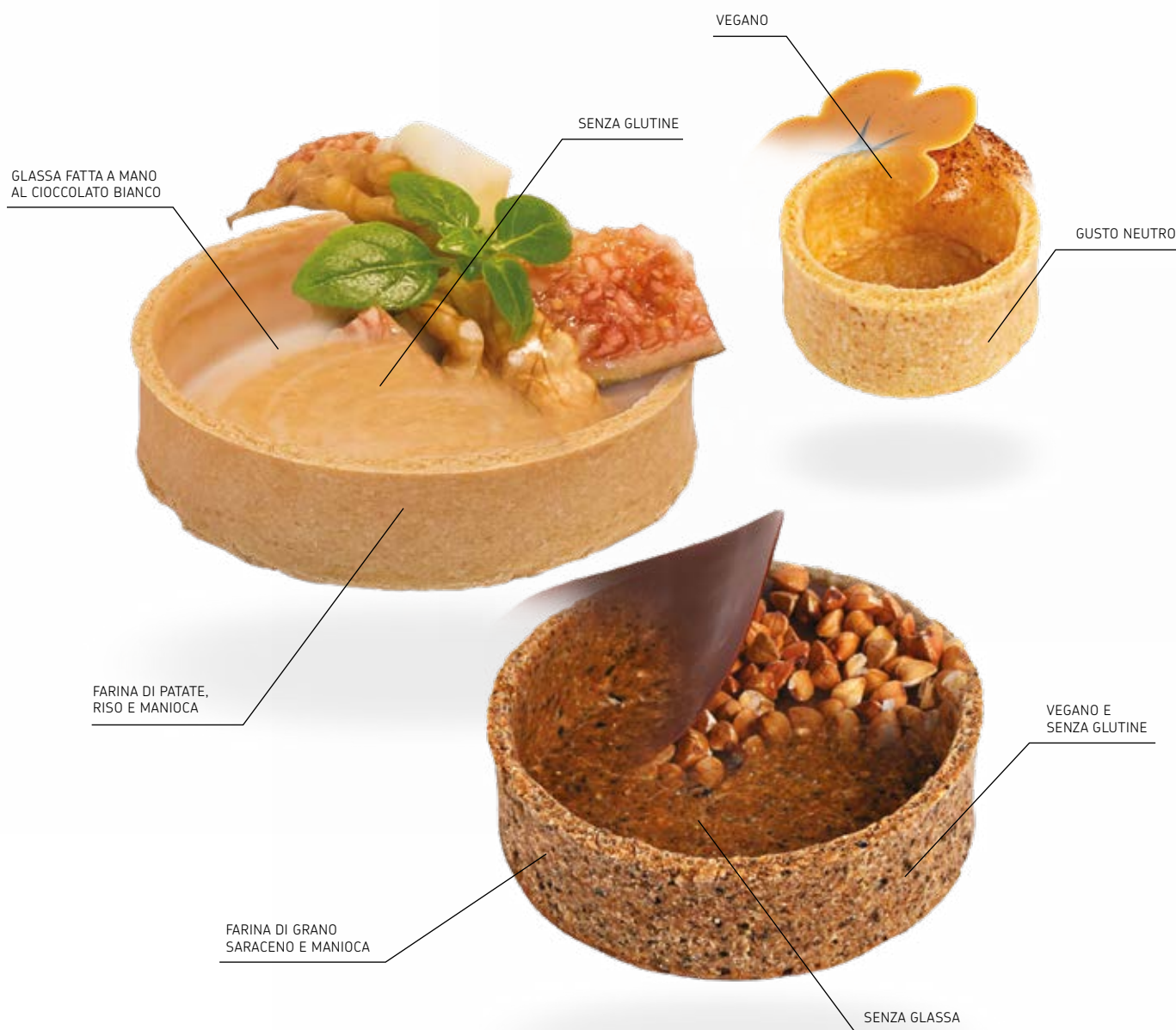
MONTAGGIO E FINITURA

Disporre il caramello al burro salato fino alla metà del cono.
Utilizzando una bocchetta dentellata, disporre a spirale la panna montata alla vaniglia. Aggiungere alcuni pezzi di mandorle tostate.
Decorare con la mini foglia di puro cioccolato Chocolatree.

70

I neutri





Senza glutine, Vegano e Grano saraceno

PER SODDISFARE LA DOMANDA CRESCENTE DI PRODOTTI SENZA GLUTINE E VEGANI

Le gamme Senza Glutine e Vegana soddisfano la crescente domanda del mercato e vi permettono di differenziarvi con un'offerta adatta a diete speciali e allergie.

Le gamme Grano saraceno e Vegana non hanno la glassa: sono tra le basi più resistenti all'umidità e mantengono tutta la loro croccantezza.

La gamma Grano saraceno dona un gusto unico alle vostre ricette dolci e salate!



INFORMAZIONI

— Le nostre basi vegane e al grano saraceno possono essere utilizzate sia per ricette dolci che salate. La loro resistenza all'umidità permette di conservare una consistenza croccante!

— Potete ricuocere leggermente la base per torta al grano saraceno, così otterrà un bel colore marroncino!

MINI / MEDIO / GRANDE
Ristoranti, catering, hotel:
Banchetti, Bistronomia,
Pasticceria e Panetteria

TEXTURE



RESISTENTE



FRIABILE

1



CERCHI MINI
SENZA GLUTINE
30123

Ø 32 mm, alt. 17 mm

 42

 5

 210



CERCHI MEDI
SENZA GLUTINE
30122

Ø 51 mm, alt. 17 mm

 20

 5

 100



CERCHI GRANDI
SENZA GLUTINE
30121

Ø 75 mm, alt. 17 mm

 9

 5

 45



CERCHI MINI VEGANI

30131

Ø 32 mm, alt. 16 mm

 42

 5

 210



CERCHI MEDI VEGANI

30130

Ø 51 mm, alt. 16 mm

 20

 5

 100



CERCHI GRANDI VEGANI

30129

Ø 75 mm, alt. 16 mm

 9

 5

 45



NOVITÀ

CERCHI GRANDI GRANO
SARACENO VEGANI
E SENZA GLUTINE

48555

Ø 33 mm, alt. 16 mm

 42

 5

 210


NOVITÀ

CERCHI MEDI GRANO
SARACENO VEGANI
E SENZA GLUTINE

48556

Ø 52 mm, alt. 16 mm

 20

 5

 100


NOVITÀ

CERCHI GRANDI GRANO
SARACENO VEGANI
E SENZA GLUTINE

48557

Ø 76 mm, alt. 16 mm

 9

 5

 45





Torta cocco

E FRUTTO DELLA PASSIONE

PER 10 TORTE

1

CREMOSO FRUTTO DELLA PASSIONE

100 g Frutto della passione
85 g Uova
60 g Zucchero
50 g Burro
10 g Maizena

Scaldare la purea di frutto della passione. In una terrina mescolare lo zucchero, le uova e la maizena. Versare il succo di frutto della passione su questo composto. Poi rimettere tutto sul fuoco e portate a bollore. Far abbassare la temperatura a 60° fuori dal fuoco, poi aggiungere il burro. Mixare e conservare in frigorifero.

2

GEL FRUTTO DELLA PASSIONE

200 g Frutto della passione
6 g Agar-Agar
30 g Zucchero

Scaldare 100g di frutto della passione. Aggiungere l'agar agar e lo zucchero. Lasciar riposare in frigorifero. Mescolare il gel al frutto della passione con 100g in più di frutto della passione. Modellare in inserti di 3,5 cm di diametro. Lasciar riposare nel congelatore.

3

PANNA MONTATA AL COCCO

55 g Ivoire 35%
200 g Panna UHT 35%
70 g Cocco
1 g Gelatina in polvere
220 Bloom
6 g Acqua
130 g Panna

Scaldare la panna e la purea di cocco. Versare sull'Ivoire. Aggiungere la massa di gelatina e poi la panna. Lasciar riposare per almeno 6 ore in frigorifero.

4

MONTAGGIO E FINITURA

Guarnire le basi per torta senza glutine con il cremoso al frutto della passione. Posizionare l'inserto al frutto della passione. Utilizzando una bocchetta da 20, versare la panna montata al cocco. Cospargere con cocco grattugiato. Utilizzando uno scavino, creare un incavo nella panna al cocco e aggiungere un tocco di gel al frutto della passione.



Bocconcino vegano

ALLA MELA COTOGNA

PER 40 BOCCONCINI

1

CONFIT DI MELA COTOGNA

200 g Mele cotogne
3 g Pectina NH
30 g Zucchero

Scaldare le mele cotogne in una casseruola.
Aggiungere lo zucchero e la pectina e portare ad ebollizione.
Mixare e lasciar riposare al fresco.
Una volta raffreddato, mettere in una tasca.

2

CREMA DI MANDORLE VEGANA

40 g Fecola di mais
200 g Mandorla
150 g Zucchero
200 g Panna vegetale
50 g Margarina

Amalgamare tutti gli ingredienti e versare la crema di mandorle ottenuta nelle basi.

3

MONTAGGIO E FINITURA

Cuocere le basi guarnite di crema di mandorle a 150°C per 15 minuti.
Raffreddare, quindi disporre una pallina di confit di mele cotogne.
Terminare con la decorazione Chocolatree.



Torta al grano saraceno

VEGANO E SENZA GLUTINE

PER 10 TORTE

1

GANACHE VEGANA E SENZA GLUTINE

100 g Latte d'avena
120 g Cioccolato fondente 70%

Scaldare il latte e versare sul cioccolato.
Emulsionare e lasciar riposare in frigorifero per almeno 6 ore.

2

TEGOLA DI CIOCCOLATO

100 g Cioccolato fondente 70%

Temperare il cioccolato fondente.
Stendere un foglio chitarra e realizzare alcune gocce di cioccolato distanziate di 5 cm l'una dall'altra.
Disporre un secondo foglio chitarra al di sopra e premere usando una teglia da forno.
Poi disporre il tutto in uno stampo per dare la forma curva al cioccolato.

3

MONTAGGIO E FINITURA

Disporre alcuni semi di grano saraceno sulla base per torta.
Versare fino all'orlo la ganache vegana e senza glutine.
Lasciar riposare in frigorifero per una trentina di minuti.
Posizionare i semi di grano saraceno sulla ganache e decorare con la tegola di cioccolato.



Bocconcini zucca E MISO

PER 20 BOCCONCINI

1

POLPA DI ZUCCA

1 kg Zucca
30 g Miso bianco
Olio d'oliva

Tagliare una zucca a metà nel senso della lunghezza e cuocerla per un'ora in forno a 150°C con sale, pepe e olio d'oliva.

Raschiare la polpa e scolare.

Mescolare con il miso, aggiustare il condimento e trasferire in una pipetta.

2

FILETTI DI ZUCCA FERMENTATI

500 g Zucca
1 pz Limone
1 pz Spicchio d'aglio
30 g Sale
Rosmarino

Tagliare la zucca a filetti e metterla in un barattolo.

Mescolare un litro d'acqua con il sale e versare nel barattolo.

Aggiungere l'aglio, dei rametti di rosmarino e due fette di limone giallo.

Lasciare fermentare per una settimana al fresco.

3

VINAIGRETTE ALL'ARANCIA

3 pz Arance
10 g Vinaigrette di limone

Spremere le arance, filtrare il succo e metterlo a ridurre.

Una volta raggiunta una consistenza sciropposa, raffreddare, aggiungere l'aceto di limone e aggiustare.

4

MONTAGGIO E FINITURA

Semi di zucca
Menta
Fiore di tagete

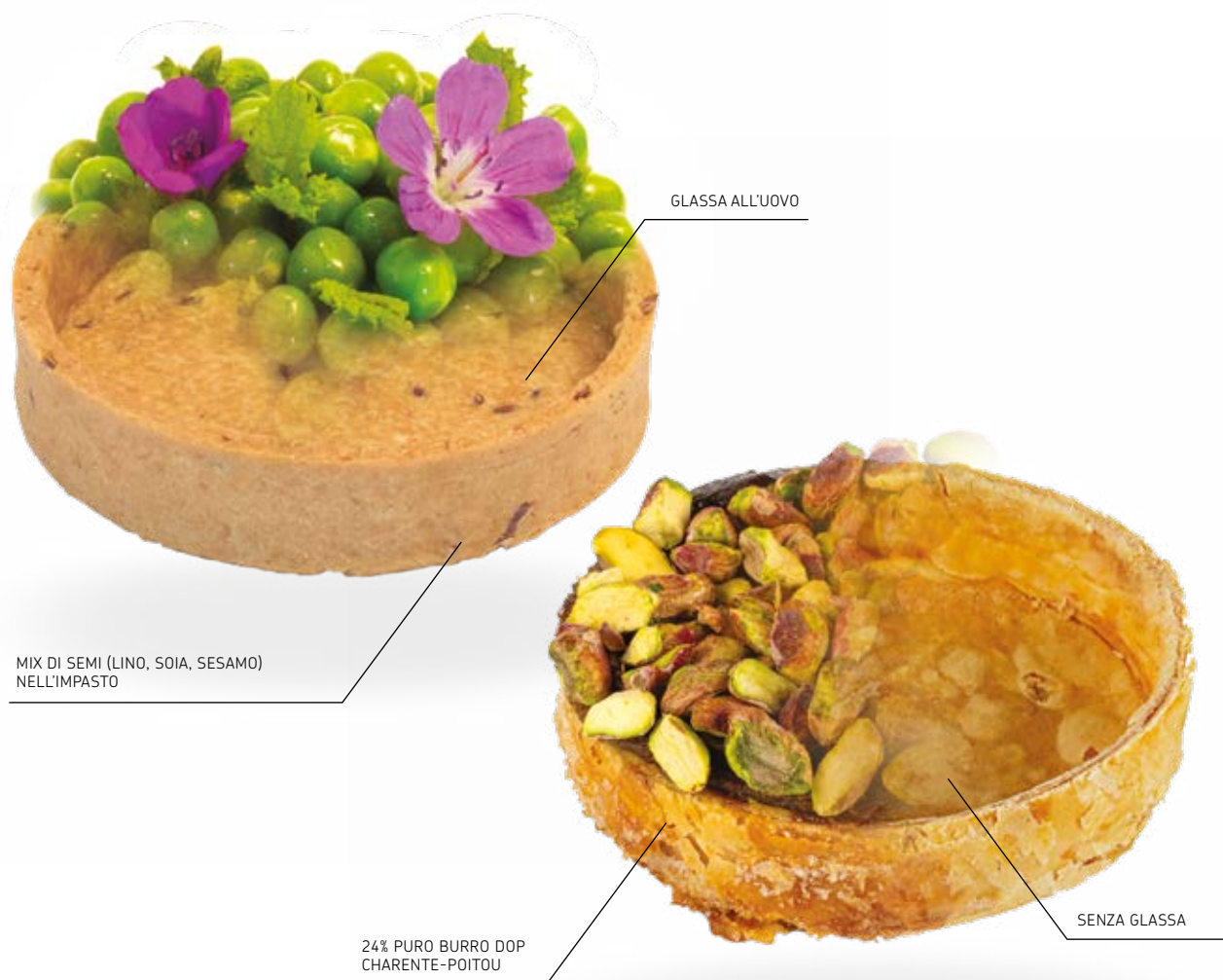
In un mini cerchio al grano saraceno, disporre una base di polpa di zucca.

Scolare i fili di zucca, quindi arrotolarli a forma di nidi.

Posizionare sulla polpa.

Condire generosamente con la vinaigrette all'arancia.

Aggiungere un seme di zucca, una foglia di menta, un petalo di tagete, un granello di fior di sale e un giro di pepe.



MIX DI SEMI (LINO, SOIA, SESAMO)
NELL'IMPASTO

GLASSA ALL'UOVO

24% PURO BURRO DOP
CHARENTE-POITOU

SENZA GLASSA

Semi e pasta sfoglia

LA ROSE NOIRE® VI OFFRE UN'AMPIA GAMMA DI GUSTI CON LA GAMMA AI SEMI, E DI CONSISTENZE CON LA GAMMA DI PASTA SFOGLIA.

La base ai semi è composta da semi di lino, soia e sesamo. Soddisfa le aspettative del pane integrale e della cucina "sana". È stato pensato per offrire una piacevole fragranza rustica a tutte le vostre creazioni. Il loro gusto neutro consente di guarnire queste basi dalle molteplici forme con preparati dolci o salati.

La base di pasta sfoglia è realizzata con burro Charente Poitou e non ha glassa.

Queste due gamme possono essere utilizzate per ricette dolci (torte di frutta, flan, ecc.) e salate (sardenaira, quiche)!



INFORMAZIONI

— È possibile guarnire la base di pasta sfoglia, quindi farla ricuocere per ottenere un colore ancora più dorato.

MINI / MEDIO / GRANDE
Ristoranti, catering, hotel:
Banchetti, Bistronomia,
Pasticceria e Panetteria

TEXTURE



RESISTENTE



FRIABILE

|



CERCHI PICCOLI SALATI
DOP PASTA MILLEFOGLIE
25488

Ø 48 mm, alt. 19 mm

 25

 5

 125



CERCHI GRANDI SALATI DOP
PASTA MILLEFOGLIE
25498

Ø 81 mm, alt. 19 mm

 9

 5

 45



CERCHI MOLTO GRANDI SALATI
DOP PASTA MILLEFOGLIE
25499

Ø 100 mm, alt. 25 mm

 8

 5

 40



CERCHI MINI
AI SEMI

19107

Ø 35 mm, alt. 17 mm

 42

 5

 210



CERCHI MEDI
AI SEMI

19108

Ø 55 mm, alt. 17 mm

 20

 5

 100



CERCHI GRANDI
AI SEMI

19109

Ø 80 mm, alt. 17 mm

 9

 5

 45



ÉCLAIR MINI
AI SEMI
25495

Lungh. 55 mm, largh. 28 mm,
alt. 8 mm

 36

 8

 288



ÉCLAIR MEDI
AI SEMI
25496

Lungh. 80 mm, largh. 30 mm,
alt. 14 mm

 21

 7

 147



ÉCLAIR GRANDI
AI SEMI
25497

Lungh. 125 mm, largh. 37 mm,
alt. 15 mm



12

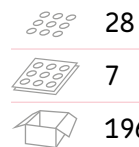
6

72



GOCCE PICCOLE
AI SEMI
25458

Lungh. 60 mm, largh. 34 mm,
alt. 16 mm



28

7

196



GOCCE GRANDI
AI SEMI
25459

Lungh. 120 mm, largh. 69 mm,
alt. 16 mm



8

7

56



Flan di pistacchi E PISTACCHI TOSTATI

PER 10 FLAN

1

PREPARATO PER FLAN

250 g Latte
50 g Panna UHT 35%
60 g Tuorli
80 g Zucchero
30 g Maizena
15 g Pasta di pistacchi

Scaldare il latte, la panna e la pasta di pistacchi.
In una terrina, mescolare i tuorli, lo zucchero e la maizena.
Versare il composto di latte-panna-pistacchi poi rimettere sul fuoco e portare a bollore.
Amalgamare e versare nelle basi di pasta sfoglia precedentemente zuccherate su tutta la superficie.

2

OPALINE

200 g Zucchero

Realizzare un caramello a secco.
Una volta raffreddato, mixare molto finemente per ottenere una polvere di caramello.

3

MONTAGGIO E FINITURA

30 g Zucchero
100 g Acqua

Infornare a 180°C per 15 minuti i cerchi molto grandi di millefoglie DOP riempiti con la miscela per flan.
Lasciarli raffreddare su una griglia e adagiare sopra dei pistacchi tostati e un po' di opalina. Preparare uno sciroppo di zucchero e applicarlo con un pennello sui bordi della base della torta. Rimettere a cuocere 5 minuti a 200°C.



Tartelletta cefalo E DAIKON

PER 6 CERCHI

1

CEFALO

2 kg Cefalo
300 g Sale grigio grosso

Squamare, rimuovere le interiora, quindi sfilettare i cefali.
Diliscare i filetti e rimuovere la pelle.
Separare il ventre e il dorso del filetto.
Coprirli con sale grosso per 15 min. Sciacquarli poi asciugarli accuratamente.
Avvolgerli singolarmente nella pellicola per alimenti.

2

COMPOSTA DI SCALOGNI

600 g Scalogni
50 g Burro

Sbucciare e poi tritare gli scalogni.
Far sciogliere il burro, poi aggiungere lo scalogno e cuocere.
Cuocere con il coperchio per 45 minuti fino a ottenere una composta.
Togliere il coperchio e asciugare la composta se necessario. Aggiustare.

3

SFERA DI DAIKON

400 g Ravanello daikon

Sbucciare i daikon, quindi tagliarli a julienne molto fine, tipo "capelli d'angelo".
Tenerli al fresco in acqua ghiacciata.

4

LIMONI CANDITI

1 pz Limone
100 g Zucchero

Tagliare il limone in diversi pezzi.
Sbollentarli in acqua fredda.
Candirli delicatamente in uno sciroppo con 200g di acqua e 100g di zucchero.

5

MONTAGGIO E FINITURA

Germogli di senape
Misticanza
Caviale di limone

Tagliare il cefalo a fette di 5 mm.
Scolare e strizzare i fili di daikon, quindi arrotolarli in sfere strette.
Coprire il fondo della tartelletta con la composta di scalogno.
Disporre le fette di cefalo in cerchio tutt'intorno.
Condire le sfere di daikon e posizionarle al centro.
Rifinire con i vari pezzi di limoni canditi, i germogli di senape e misticanza,
il caviale di limone e aggiungere un granello di fior di sale e un giro di pepe.

96

I salati







Salato alle erbe

LA ROSE NOIRE® VI PROPONE ANCHE DEI DELIZIOSI SCRIGNI SALATI

Per soddisfare tutte le vostre idee. Dal mini formato a quello extra, dal semplice cerchio al delicato éclair, troverete sempre qualcosa per sublimare tutti i vostri piatti: la varietà di forme di questa gamma vi consentirà di differenziarvi con forme originali che renderanno ancora più moderni i vostri eventi e le vostre creazioni!

Con una glassa all'albume e l'inclusione di erbe, queste basi per torta promettono una tenuta perfetta, un sapore e una croccantezza unici. La texture di pasta brisée soddisferà tutte le vostre esigenze e vi consentirà di utilizzarla per tutte le vostre creazioni e i vostri eventi.



INFORMAZIONI

— In questa base salata sono state inserite delle erbe aromatiche (origano essiccato, maggiorana, basilico, aneto, timo, salvia, rosmarino) ed è stata rivestita con dell'uovo sbattuto. Si abbinerà perfettamente a una mousse di granchio o una torta sottile rivisitata.

MINI / MEDIO / GRANDE
Ristoranti, catering, hotel:
Banchetti e Bistronomia

TEXTURE



RESISTENTE



FRIABILE





CERCHI EXTRA MINI
SALATI
15324

Ø 27 mm, alt. 14 mm



56



4



224



CERCHI MINI SALATI
15313

Ø 33 mm, alt. 18 mm



42



5



210



CERCHI PICCOLI SALATI
25479

Ø 46 mm, alt. 17 mm



25



5



125



CERCHI MEDI SALATI

25480

Ø 57 mm, alt. 14 mm

 20

 6

 120



CERCHI GRANDI SALATI

25481

Ø 81 mm, alt. 25 mm

 9

 5

 45



QUADRATI MINI SALATI
15321

 Lungh. 32 mm, largh. 32 mm,
alt. 14 mm


36



6



216



QUADRATI GRANDI SALATI
15328

 Lungh. 71 mm, largh. 71 mm,
alt. 25 mm


9



4



36



**PORZIONI DI TORTA
GRANDI SALATE**
15337

 Lungh. 115 mm, largh. 60 mm,
alt. 18 mm


12



5



60



RETTANGOLI MINI
SALATI

15304

Lungh. 50 mm, largh. 23 mm,
alt. 14 mm



32



6



192



RETTANGOLI MEDI
SALATI

15369

Lungh. 95 mm, largh. 25 mm,
alt. 14 mm



21



4



84



RETTANGOLI GRANDI
SALATI

15340

Lungh. 100 mm, largh. 37 mm,
alt. 18 mm



14



5



70



Tartelletta granchio E SEDANO

PER 6 RETTANGOLI

1

ROTOLO GRANCHIO E SEDANO

200 g Sedano rapa
200 g Polpa di granchio
1 p Uova
1 p Limone
10 g Senape
5 g Aceto di xeres
200 g Olio di vinaccioli
3 pz Foglia di alga Nori

Grattugiare il sedano a julienne.

Preparare una salsa remoulade con tuorlo, senape, aceto, olio, sale e pepe e aggiungere un goccio di succo di limone.

Mescolare il sedano, la remoulade e la polpa di granchio.

Reidratare i fogli di alga Nori mettendoli in un panno umido.

Arrotolare il ripieno creando un tubo sottile nei fogli di alga Nori usando la pellicola trasparente. Riporre al fresco.

2

PUREA DI RAFANO

300 g Crema di rafano
25 g Rafano grattugiato

Montare la crema, quindi condirla con sale e pepe e aggiungere il rafano grattugiato.

3

JULIENNE DI MELA

1 pz Mela Granny Smith
1 pz Limone

Tagliare la mela a julienne.

Conservare in acqua e limone.

4

MONTAGGIO E FINITURA

1 pz Rapa
Alghe Wakame
Alghe Dulse

Tagliare la rapa a scaglie sottili con una mandolina.

Tagliare i rotoli in fette di uguali dimensioni.

Disporre una base di crema di rafano nella tartelletta.

Adagiare sopra 3 fette di granchio.

Disporre le scaglie di rapa, i bastoncini di mela, le alghe e qualche tocco di crema di rafano.



Tartelette

TOPINAMBUR E FUNGHI

PER 6 PORZIONI

1

POLPA DI TOPINAMBUR

700 g Topinambur
2 pz Scalogni
15 g Zenzero
500 g Panna

Tritare gli scalogni e un pezzo di zenzero e far cuocere. Sbucciare i topinambur, tritarli e aggiungerli velocemente al resto per evitare che si ossidino. Bagnare con la panna e cuocere per un'ora. Ridurre la panna al massimo quindi mixare, aggiustare e trasferire in una pipetta.

2

PRALINATO TOPINAMBUR

700 g Topinambur
1 L Olio di arachidi

Sbucciare i topinambur e passarli alla mandolina. Far friggere in olio di arachidi a 160°C fino a quando non saranno ben colorati. Traferire su carta assorbente e far asciugare in un essiccatore. Mixare, lasciando dei pezzetti croccanti.

3

FUNGHI FERMENTATI IN POLVERE

300 g Shiitake
9 g Sale

Mettere i funghi lavati in un sacchetto sottovuoto insieme al 3% del peso di sale. Sigillare e lasciar fermentare per 7 giorni. Scolare e mettere ad asciugare in un essiccatore. Mixare molto finemente.

4

GEL LIMONE

200 g Succo di limone
50 g Acqua
80 g Zucchero
3 g Agar-agar

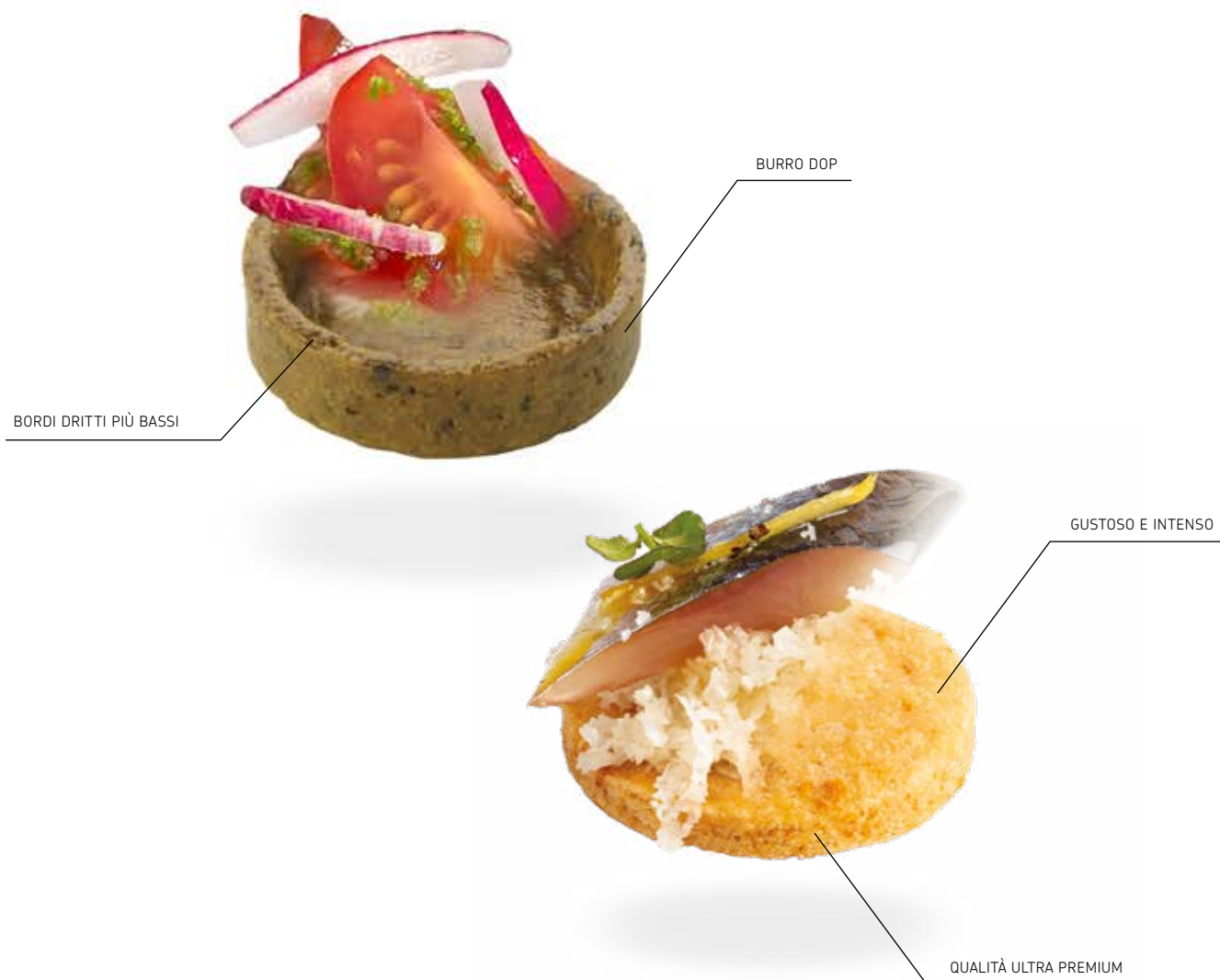
Far bollire il limone, l'acqua e lo zucchero con l'agar-agar. Lasciar raffreddare e gelificare in frigorifero. Mixare e passare.

5

MONTAGGIO E FINITURA

30 g Pralinato nocciola
10 g Olio di nocciole
300 g Funghi champignon

Guarnire la base della tartelletta con la polpa di topinambur. Sulla superficie, adagiare un filo di pralinato alla nocciola e cospargere con il pralinato di topinambur. Aggiungere una goccia d'olio di nocciole. Tagliare finemente i funghi champignon con una mandolina, conservarli correttamente. Disporre sulla tartelletta, creare dei puntini di gel al limone e cospargere con polvere di funghi fermentati.



DOP salato Slim e Sablé

**DA LA ROSE NOIRE®,
SOLO IL MEGLIO PER I NOSTRI CLIENTI**

Ecco perché abbiamo usato il burro francese AOP Charentes-Poitou 100% naturale per creare una gamma di frollini bretoni e tartellette gustosi e intensi dove si possono ritrovare tutti gli aromi di questo burro di qualità.

L'intera gamma DOP salata è realizzata a base di uova di galline allevate all'aperto.

Il packaging dell'intera gamma DOP è ora biodegradabile.

La gamma DOP salata si declina nella base per torta DOP classica o con bordi più bassi e ancora in sablé per i vostri buffet.



INFORMAZIONI

— La gamma DOP offre una consistenza più fondente e di burro rispetto alla gamma classica.

— Questa gamma DOP è disponibile in versione Slim (pomodoro o basilico) per mettere in risalto i vostri contorni e in versione frollini bretoni per tutti i vostri amuse-bouche.

SABLÉ DOP
Banchetto e Cocktail

SLIM LINE DOP
Aperitivi e Buffet

TEXTURE



RESISTENTE



FRIABILE

|



FROLLINI BRETONI MINI
SALATI BURRO DOP
15308

Ø 35 mm, alt. 8 mm

 49

 4

 196



MINI CERCHI SALATI
SLIM LINE BURRO DOP
15315

Ø 35 mm, alt. 10 mm

 42

 5

 210



MINI CERCHI SALATI
BASILICO E SLIM LINE
BURRO DOP

15314

Ø 35 mm, alt. 10 mm

 42

 5

 210



MINI CERCHI SALATI
POMODORO E SLIM LINE
BURRO DOP

15316

Ø 35 mm, alt. 10 mm

 42

 5

 210





Frollino sardina E CAVOLFIORE

PER 20 SABLÉ

1

POLPA CAVOLFIORE

1 pz Cavolfiore
1 pz Scalogno
15 g Burro
500 g Panna

Tritare lo scalogno e cavolfiore.
Far cuocere lentamente nel burro, quindi aggiungere la panna fino a coprire il contenuto e cuocere coperto.
Mescolare, aggiustare il condimento e trasferirlo in una pipetta.

2

SARDINE

5 pz Sardine
10 g Olio d'oliva
1 pz Mandarini

Squamare delicatamente le sardine, quindi sfilettare con cura.
Togliere le lisce e mettere a marinare per 15 minuti con un filo d'olio d'oliva e la scorza di mandarino grattugiata.
Tagliare i filetti in pezzi sottili.

3

JULIENNE DI ZENZERO

50 g Zenzero
50 g Zucchero

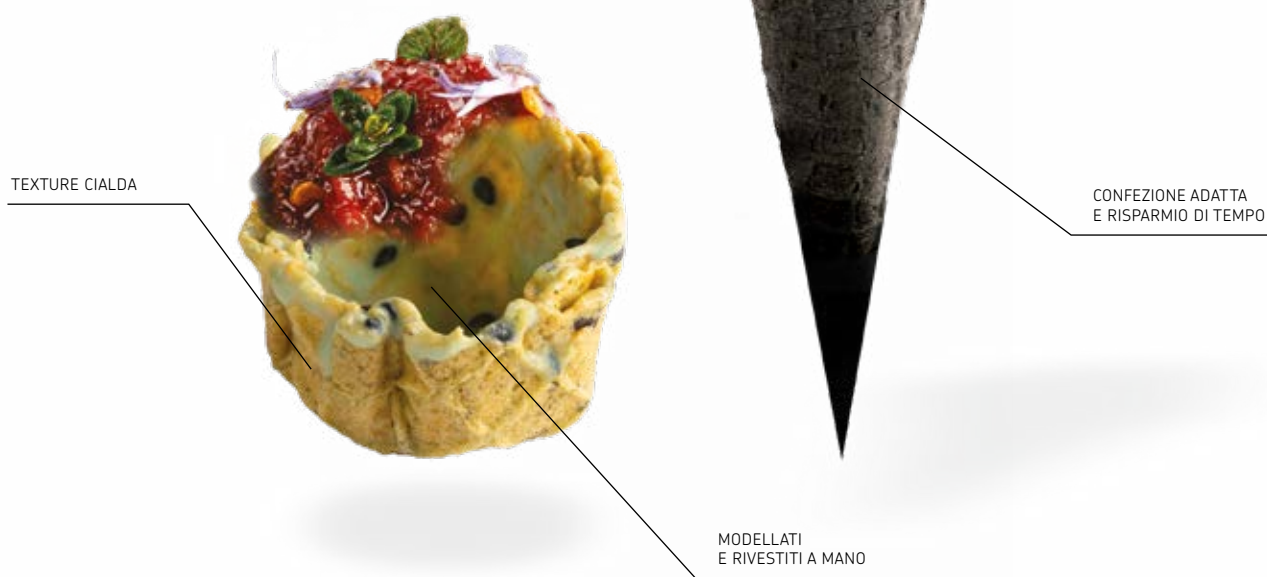
Sbucciare un pezzo di zenzero, quindi tagliarlo a julienne sottile.
Candirli in uno sciroppo con 100g di acqua e 50g di zucchero.

4

MONTAGGIO E FINITURA

1 pz Cavolfiore
1 pz Dentaria

Disporre un tocco di polpa di cavolfiore al centro del mini frollino bretone.
Grattugiare sopra una cima di cavolfiore come una semola fino a coprire tutto.
Posizionare il pezzo di sardina marinata.
Finire con un bastoncino di zenzero, un germoglio di dentaria, un granello di fior di sale e un giro di pepe.



Cestini e Coni salati

UNA CONSISTENZA CROCCANTE

I Cestini e i Coni hanno una confezione specifica e ottimale per risparmiare tempo nella preparazione dei vostri buffet e aperitivi.

L'aromatizzazione naturale di questi prodotti permette di semplificare i ripieni per guadagnare tempo.



INFORMAZIONI

— I Cestini e i Coni devono essere preparati all'ultimo minuto per mantenere tutta la croccantezza delle cialde.

— Rivisitate i maki con un mini cono alle alghe, ad esempio!

CESTINO
Buffet

CONO
Cocktail



CONI MINI SALATI
AL PESTO
15291

Ø 25 mm, alt. 65 mm

 70

 2

 140



CONI MINI SALATI
AL SESAMO NERO
15292

Ø 25 mm, alt. 65 mm

 70

 2

 140



CONI MINI SALATI MISTI,
6 MODELLI CON BASTONCINO

15365

Ø 25 mm, alt. 65 mm, stick 10 cm

 83

 1

 83



CONI MEDI SALATI
ALL'ALGA
15347
Ø 30 mm, alt. 70 mm

 18

 4

 72

CONI MEDI SALATI
AL BASILICO
15348
Ø 30 mm, alt. 70 mm

 18

 4

 72



CONI MEDI SALATI
ALLA BARBABIETOLA
15349
Ø 30 mm, alt. 70 mm

 18

 4

 72





CONI SALATI GRANDI
AL BAMBÙ

15357

Ø 30 mm, alt. 80 mm



48 / 35



2



83

CONI SALATI GRANDI
AL CURRY

15358

Ø 30 mm, alt. 80 mm



48 / 35



2



83



CONI SALATI GRANDI
AL POMODORO

15361

Ø 30 mm, alt. 80 mm



48 / 35



2



83



Cono finocchio E BOTTARGA

PER 20 CONI

1

POLPA DI FINOCCHIO

600 g Finocchio
Olio d'oliva

Tritare finemente i finocchi.
Cuocere in olio e poi al coperto per 45 minuti.
Mescolare, aggiustare il condimento, quindi trasferire in una pipetta.

2

JULIENNE DI ARANCIA

1 pz Arancia
50 g Zucchero
100 g Acqua

Con un pelapatate, prelevare la scorza d'arancia, poi tagliarla a julienne.
Candire in uno sciroppo con 100g di acqua e 50g di zucchero.

3

UVETTA AL TÈ

1 bustina di tè
Uvetta

Mettere in infusione una bustina di tè nell'acqua calda e lasciare che l'uvetta si idrati.

4

PASTA DI LIMONI BRUCIATI

2 pz Limoni

Lavare i limoni. Arrotolarli in uno strato di carta da forno e poi in un foglio di alluminio.
Metterli sulla brace per circa 30 minuti e girarli regolarmente.
Scartarli, tagliare i peduncoli, privarli dei semi e mixarli interi.

5

SCAGLIE DI FINOCCHIO

4 pz Mini finocchi

Tagliare a scaglie i mini finocchi con una mandolina e metterli da parte in acqua ghiacciata.

6

MONTAGGIO E FINITURA

1 pz Bottarga
Aceto di finocchio
1 pz Fiore di finocchio
1 pz Finocchio

Affettare la bottarga a scaglie sottili.
Nel fondo del cono salato al bambù, disporre la polpa di finocchio.
Scolare le scaglie di finocchio su un canovaccio, condirle con aceto di finocchi, fior di sale e pepe. Metterli all'interno del cono.
Aggiungere una scaglia di bottarga, tre punte di pasta di limoni bruciati, un bastoncino di arancia candita, uvetta reidratata, un fiore di finocchio all'aceto e qualche foglia di finocchio selvatico.



CESTINI MINI SALATI
AL CURRY

15299

Ø 35 mm, alt. 20 mm



42



4



168



CESTINI MINI SALATI
AL POMODORO

15300

Ø 35 mm, alt. 20 mm



42



4



168



CESTINI MINI SALATI
AL BASILICO

15298

Ø 35 mm, alt. 20 mm



42



4



168



CESTINI MINI SALATI
AL SESAMO NERO

15286

Ø 40 mm, alt. 25 mm

 30

 4

 120



Cestino di pomodori canditi

NEL FORNO

PER 20 CESTINI

1

CONCASSÉ DI POMODORI

800 g Pomodori Roma
1 pz Cipolla gialla
1 pz Spicchio d'aglio
1 pz Foglia di alloro
Timo
Olio d'oliva

Mondare, togliere i semi e tagliare a brunoise i pomodori.
Tagliare molto sottile la cipolla.
Cuocere la cipolla in olio d'oliva con uno spicchio d'aglio, una foglia di alloro e un rametto di timo.
Aggiungere la brunoise di pomodoro e cuocere coperto per 30 minuti.
Scoprire, asciugare e mettere da parte.
Se necessario spezzettare leggermente e aggiungere una brunoise di pomodori sottili canditi.

2

POMODORI CANDITI

500 g Pomodori Roma

Mondare e privare i pomodori dei semi, conservare i semi.
Tagliare a petali e candire con sale e pepe in forno a 70°C per circa 6 ore.
Candire e affumicare leggermente nel forno.

3

GOMASIO POMODORO

Fior di sale
Semi di pomodoro

Raccogliere i semi di pomodoro e metterli a seccare.
Mescolare al fior di sale.

4

OLIO E ACETO AFFUMICATO

50 g Olio d'oliva
50 g Aceto di xeres

Accendere un fuoco nel forno e lasciarlo consumare.
Aggiungere olio e aceto, chiudere e lasciare affumicare.

5

MONTAGGIO E FINITURA

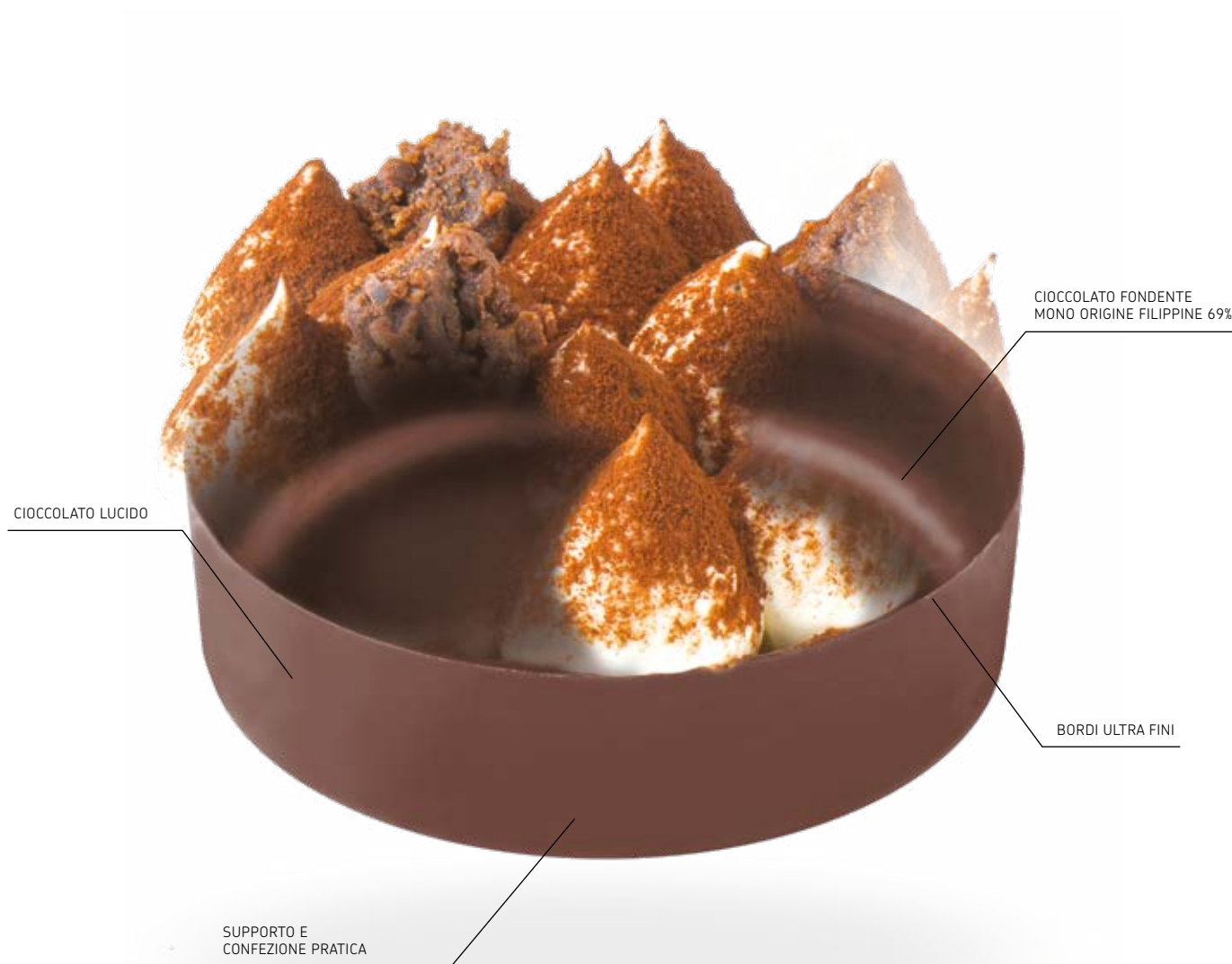
1 pz Maggiorana
Timo fresco
1 pz Fiore di rosmarino

In un mini cestino salato al basilico, disporre una base di pomodoro tritato.
Adagiare sopra un petalo di pomodoro candito e accartocciare leggermente.
Condire bene con il gomasio, aggiungere qualche goccia di aceto affumicato e un goccio di olio affumicato.
Disporre una foglia di maggiorana, un rametto di timo e due fiori di rosmarino.
Terminare con un granello di fior di sale e un giro di pepe.

126

I cioccolati





Cioccolato

PER I VOSTRI DESIDERI DI CIOCCOLATO

La Rose Noire® vi propone inoltre una gamma di coppette di cioccolato.

Creazioni dai bordi ultra sottili realizzate con la copertura al cioccolato fondente mono origine Filippine 69%, perfette per creare dei dessert o praline.

Le particolarità di questa gamma? È 100% fatta a mano, con bordi dritti molto sottili, una confezione pratica e un'ampia varietà di forme e dimensioni.



INFORMAZIONI

— Queste coppette sono ideali per cioccolatini, bocconcini, dolcetti per caffè gourmand o dessert al piatto...

— Con il loro supporto innovativo e la confezione appositamente studiata per voi, non serve tirare fuori le coppette di cioccolato prima di riempirle. Guadagnate tempo e comodità.

Ristoranti, catering, hotel:

Banchetti, Bistronomia e
Cioccolateria



SU RICHIESTA*

CERCHI MINI
CIOCCOLATO BIANCO
30135

Ø 33 mm, alt. 19 mm

42

5

210



SU RICHIESTA*

CERCHI PICCOLI
CIOCCOLATO BIANCO
30136

Ø 48 mm, alt. 19 mm

25

5

125



SU RICHIESTA*

CERCHI MEDI
CIOCCOLATO BIANCO
30134

Ø 57 mm, alt. 16 mm

20

5

100



SU RICHIESTA*

ROSA MARMORIZZATA
MINI

30124

Ø 43 mm

 28

 3

 84



ROSA MARMORIZZATA
MEDIA

30125

Ø 60 mm

 10

 4

 40



SU RICHIESTA*

CERCHI MICRO
DI CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

19111

Ø 22 mm, alt. 10 mm

 100

 9

 900



CERCHI EXTRA MINI
DI CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

19110

Ø 29 mm, alt. 13 mm

 56

 7

 392



CERCHI MINI
DI CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

19156

Ø 33 mm, alt. 19 mm

 42

 5

 210



CERCHI PICCOLI
DI CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

19157

Ø 48 mm, alt. 19 mm

 25

 5

 125



CERCHI MEDI
DI CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

19158

Ø 57 mm, alt. 16 mm

 20

 5

 100



SU RICHIESTA*

CERCHI MINI SLIM
DI CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

19112

Ø 35 mm, alt. 10 mm

 42

 9

 378



SU RICHIESTA*

CERCHI MINI SLIM
DI CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

19114

Ø 55 mm, alt. 10 mm

 20

 9

 180



SU RICHIESTA*

QUADRATI EXTRA MINI
DI CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

19115

Lungh. 23 mm, largh. 23 mm,
alt. 10 mm

 72

 9

 648


SU RICHIESTA*

RETTANGOLI MINI
SLIM DI CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

19116

Lungh. 44 mm, largh. 21 mm,
alt. 10 mm

 50

 9

 450


SU RICHIESTA*

RETTANGOLI MEDI
SLIM DI CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

19117

Lungh. 89 mm, largh. 21 mm,
alt. 10 mm

 30

 9

 270



SU RICHIESTA*

ONDE DI CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

19118

Lungh. 62 mm, largh. 24 mm,
alt. 10 mm

 36

 9

 324



SU RICHIESTA*

YIN YANG DI CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

19119

Lungh. 76 mm, largh. 48 mm,
alt. 10 mm

 18

 9

 162



Coppetta al cioccolato E CRISPY LAMPONE

PER 40 COPPETTE

1

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

90 g Copertura fondente
140 g Panna UHT 35%
15 g Glucosio
270 g Panna UHT 35%

Scaldare la panna e il glucosio.
Versare sulla copertura fondente, mixare e aggiungere la seconda quantità di panna.
Versare in un contenitore e lasciare raffreddare per almeno 6 ore a 4°C.

2

MONTAGGIO E FINITURA

Mettere in una tasca la mousse al cioccolato e, con una bocchetta scanalata, versare la mousse nella coppetta con un movimento a spirale.
Decorare con un pizzico di crispy lampone e un dischetto di cioccolato fondente.



CUPOLE GRANDI
NEBULOSA CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

30126

Lungh. 115 mm, largh. 79 mm,
alt. 39 mm



9



5



45



CUPOLE GRANDI
PULSAR CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

30127

Lungh. 115 mm, largh. 79 mm,
alt. 39 mm



9



5



45



CUPOLE PICCOLE TIPO
"GLOBO" CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

25460

Ø 50 mm, alt. 25 mm

 20

 6

 120



CUPOLE PICCOLE TIPO
"LUNA" CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

25461

Ø 50 mm, alt. 25 mm

 20

 6

 120



CUPOLE PICCOLE TIPO
"GALASSIA" CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

25462

Ø 50 mm, alt. 25 mm

 20

 6

 120



Queste piccole cupole si adattano a tutte le basi per torta di diametro di 5 cm.





CUPOLE GRANDI TIPO
"GLOBO" CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

25463

Ø 80 mm, alt. 40 mm



9



5



45



CUPOLE GRANDI TIPO
"LUNA" CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

25464

Ø 80 mm, alt. 40 mm



9



5



45



CUPOLE GRANDI TIPO
"GALASSIA" CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

25465

Ø 80 mm, alt. 40 mm



9



5



45



CUPOLE GRANDI
TIPO "GALASSIA"
CIOCCOLATO BIANCO

30140

Ø 80 mm, alt. 40 mm



9



5



45



Queste cupole si adattano
a tutte le basi per torte
di diametro di 8 cm.





SU RICHIESTA*

CONI COMETE CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

25475

Ø 48 mm, alt. 100 mm

 32

 1

 32

SU RICHIESTA*

CONI MINI CIOCCOLATO
FONDENTE 69%

30133

Ø 26.4 mm, alt. 55 mm

 70

 2

 140




SU RICHIESTA*

**ASSORTIMENTO
DISCHI VULCANICI**
30132

Ø 44 mm

 36

 12

 432

SU RICHIESTA*

**DISCHI DECORATI
CIOCCOLATO FONDENTE 69%**
25474

Ø 44 mm

 36

 12

 432


SU RICHIESTA*

**DECORAZIONI FOGLIE
CIOCCOLATO FONDENTE 69%**
25500
 Lungh. da 41 mm a 61 mm
 largh. da 25,9 mm a 44,45 mm

 36

 12

 432



NOVITÀ

SU RICHIESTA*

PIUMA PICCOLA
CIOCCOLATO FONDENTE

48799

Lungh. 55 mm, largh. 22 mm,

32

7

224



NOVITÀ

SU RICHIESTA*

PIUMA PICCOLA
CIOCCOLATO BIANCO

48800

Lungh. 55 mm, largh. 22 mm,

32

7

224



NOVITÀ

SU RICHIESTA*

PIUMA MINI
CIOCCOLATO FONDENTE

48797

Lungh. 46 mm, largh. 19 mm,

50

8

400



NOVITÀ

SU RICHIESTA*

PIUMA MINI
CIOCCOLATO BIANCO

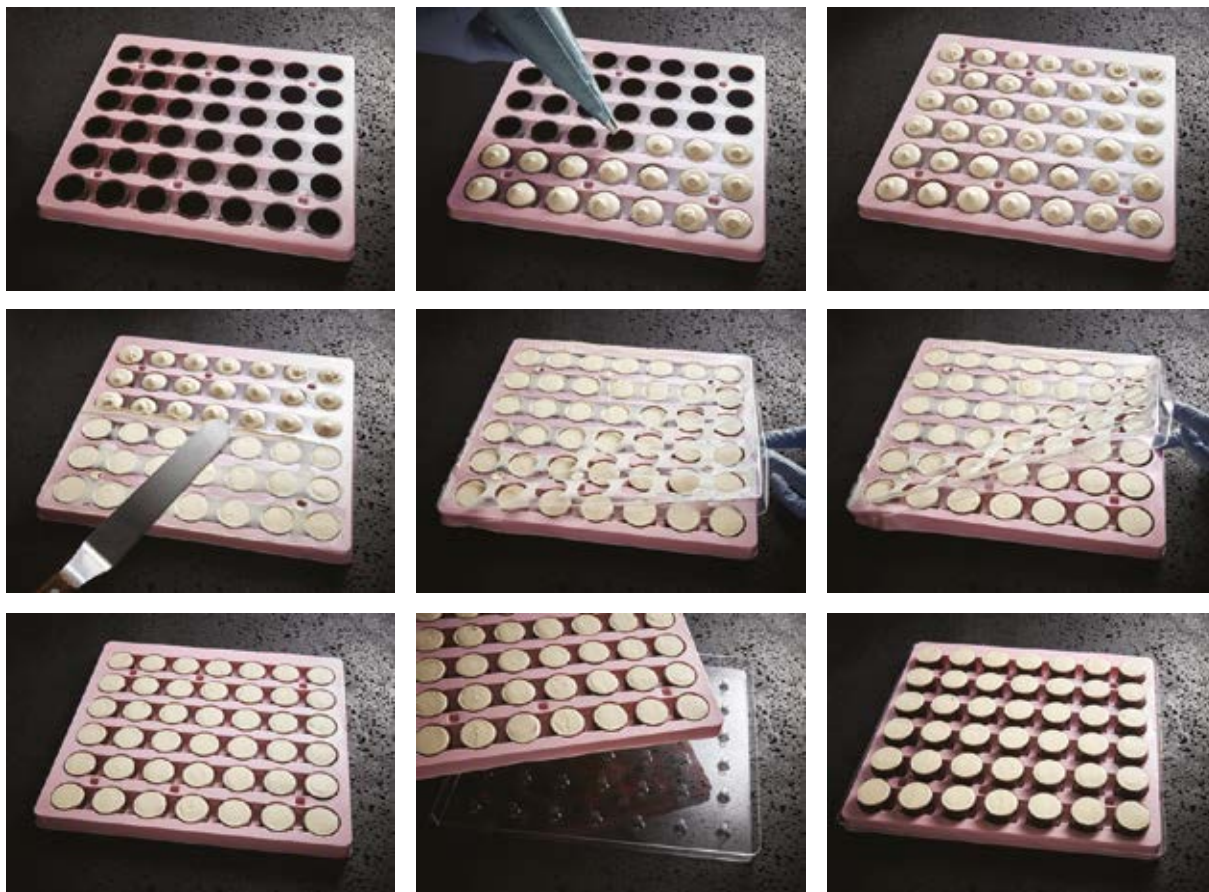
48798

Lungh. 46 mm, largh. 19 mm,

50

8

400



I PASSAGGI COPPETTE DI CIOCCOLATO

Con il loro supporto innovativo e la confezione appositamente studiata per voi, non serve tirare fuori le coppette di cioccolato prima di riempirle.

Guadagnate tempo e comodità.

Gli espositori

CONI E CONI MINI



ESPOSITORE SET AH

15442Lungh. 33 cm, largh. 29 cm,
alt. 21,1 cm

32



1



ESPOSITORE SET C-S

15428

Ø 30 cm, alt. 39 cm



68



1



ESPOSITORE SET D-S

15429

Ø 42 cm, alt. 56 cm



99



1



ESPOSITORE SET W

15437Lungh. 35 cm, largh. 31 cm,
alt. 25 cm

23



1



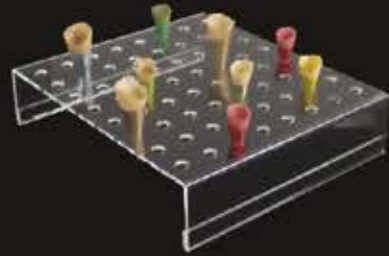
ESPOSITORE SET F-S

15430Lungh. 43 cm, largh. 29 cm,
alt. 12 cm

36



1



ESPOSITORE SET G-S

15431Lungh. 35 cm, largh. 31 cm,
alt. 8 cm

64



1



ESPOSITORE SET M-L

15435Lungh. 33,5 cm, largh. 10 cm,
alt. 22 cm

24



2



ESPOSITORE SET 1-C

15433

Ø 4 cm, alt. 3 cm



1



100

ESPOSITORE SET 1-C-S

15434

Ø 2 cm, alt. 2,5 cm



1



200



ESPOSITORE SET T-1

15436Lungh. 7 cm, largh. 2 cm,
alt. 4 cm

2



24



ESPOSITORE SET H-S2

15432

Ø 3 cm, alt. 3 cm



1



30



SERVIZIO CLIENTI VALRHONA ITALIA

VIALE ACHILLE PAPA 30
20149 MILANO
02 317 336
SERVIZIOCLIENTI@VALRHONA-SELECTION.COM
WWW.VALRHONA.COM

ORARI
LUN-VEN 8:30-17:30