



# NOËL 2022

VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



# À deux pas de Noël

La magie de Noël est toujours au rendez-vous quand il s'agit de partager un moment autour d'un dessert. Au restaurant en tête à tête, ou en famille à la maison, le dessert est toujours le moment qui donne le sourire et fait briller les yeux !

**Cette année c'est le regard de deux chefs que Valrhona Selection (Valrhona, Sosa, Chocolatree, La Rose Noire, Norohy, Adamance) a choisi de mettre à l'honneur pour vous proposer 8 recettes festives (artisanat et restauration) et mettre en valeur ses produits et l'étendue de sa gamme.**

**Deux signatures pâtisseries originales et singulières de MORGANE RAIMBAUD cheffe pâtissière du restaurant Alliance (Paris) et de JÉRÉMY DEL VAL Chef pâtissier à la création chez Dalloyau (Paris). Respectivement sacrés du titre de CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT ils ont tous les deux des expériences jalonnées de succès dans des maisons prestigieuses qui ont forgées leur créativité et une précision du geste et des goûts qui les caractérisent pleinement.**

Deux regards empreints de souvenirs de voyage et de souvenirs d'enfance, de poésie sucrée au juste équilibre et d'associations osées qui réveillent les papilles.

Une ode à la fraîcheur, une modernité à chaque bouchée et un brin d'exotisme animé par une curiosité passionnée et l'envie de vous faire voyager.

**2 personnalités, 2 parcours, 2 pâtisseries et la même envie de pousser toujours plus loin chaque détail, pour que ce moment de dégustation soit l'expérience unique qui marquera vos propres souvenirs.**

Laissez-vous porter par leur créativité et la mise en musique virevoltante de la vanille, des épices, des fruits... autour du chocolat !



**Morgane  
Raimbaud**

Cheffe pâtissière - Restaurant Alliance (Paris)  
Double Championne de France du dessert

**Jérémy  
Del Val**

Chef pâtissier Création - Dalloyau (Paris)  
Champion de France du dessert

# Sommaire

## Portraits de chefs

## Recettes Artisanat

par Jérémy Del Val

Couronne exotique	p. 6
Bûche noisette citron	p. 10
Bûche forêt	p. 14
Fraîcheur coco	p. 18

## Recettes Restauration

par Morgane Raimbaud

Pomme cannelle	p. 22
Coco Kalingo	p. 24
Kumquatine	p. 28
Trio de mignardises	p. 32



Cheffe pâtissière  
Restaurant Alliance (Paris)  
Championne de France du  
dessert en 2016 et 2020

## \* MORGANE RAIMBAUD

**Cheffe pâtissière du restaurant parisien Alliance**, couronnée double championne de France du dessert en 2016 et 2020, elle est aujourd'hui une pâtissière reconnue et plébiscitée pour sa créativité. « Je viens d'une famille où l'on apprécie la bonne cuisine, où l'on aime faire le marché, découvrir de beaux produits et les cuisiner... »

C'est donc tout naturellement que je me suis d'abord tournée vers la cuisine avant mon apprentissage en pâtisserie qui a alors révélé ma vocation pour le sucré.

Auprès de Jean-Marie Hiblot au Plaza Athénée, François Daubinet au Taillevent, Michael Bartocetti et Jonathan Chapuy au Shangri-La, je perfectionne ma technique, découvre le dessert de restaurant, l'exigence des maisons de luxe et développe ma propre identité.

**Je rejoins en 2018 le chef Toshitaka Omiya et Shawn Joyeux au restaurant Alliance** comme cheffe pâtissière où je propose des desserts raffinés, frais, légers et gourmands à la fois. Je joue avec les textures, les températures... pour raconter une histoire et transmettre l'émotion que j'ai eue à créer et préparer le dessert.

### Herbes fraîches



### Fruits

« Dans chaque recette j'intègre le fruit, les épices et les herbes car c'est vraiment ce qui me représente ! »



### Précision

### Élégance

« Je recherche l'élégance et la finesse autant dans les saveurs que dans le visuel. »



### Épices

« Je travaille souvent sur les vanilles, les poivres et les thés. »



Chef pâtissier Création  
Pâtisserie Dalloyau (Paris)  
Champion de France du  
dessert en 2014

## \* JÉRÉMY DEL VAL

**Chef pâtissier à la création chez Dalloyau**, couronné champion de France du dessert en 2014, j'ai toujours su que je voulais travailler en cuisine. « Très tôt, j'ai été inspiré par mes grands-mères. J'ai commencé ma formation par un BEP en cuisine puis une formation en pâtisserie. »

Inspiré par mes différents voyages à la rencontre de nouveaux produits dans des lieux aussi prestigieux que des hôtels 5 étoiles, un club privé de la plus belle marina de Majorque ou encore un restaurant gastronomique de Val Thorens, les Palaces de la Polynésie, Bora Bora et Tahiti, Monaco ou encore les tables étoilées de la Côte d'Azur.

**Depuis 2014, je suis en charge de la création pâtissière pour la maison Dalloyau (Paris)** et j'ai pour mission de concevoir tous les produits pour le réseau boutiques et pour la réception (des desserts à l'assiette jusqu'aux pièces cocktails).

### Textures



« Ce qui est important pour moi dans un dessert c'est le goût et les textures. Bien sûr le visuel est très important mais avant tout c'est le goût ! ... Et si en plus je peux ajouter un peu de voyage dans les saveurs alors le pari est totalement gagné ! »

### Goûts



### Gourmandise



### Voyages





# Couronne exotique

Par JérémY Del Val

Recette calculée pour 6 couronnes



## CROUSTILLANT MAÏS AMANDE

285 g	Sirap à 30 °B
215 g	Amande hachée
85 g	Quinoa soufflé
85 g	Sirap d'érable
105 g	Riz soufflé
105 g	Sirap d'érable
160 g	JIVARA 40%
20 g	Beurre de cacao
380 g	Amande 70%
210 g	Pâte pure d'amandes crues
4 g	Fleur de sel
50 g	Riz torréfié
215 g	Maïs grillé haché
1920 g	Poids total

Faire bouillir le sirap à 30 °B, verser sur les amandes hachées et laisser reposer 20 min, égoutter puis caraméliser au four à 160 °C (≈25 min).  
Mélanger à mi-cuisson.  
Mélanger le quinoa soufflé avec le sirap d'érable puis caraméliser au four à 160 °C (≈20 min).  
Mélanger à mi-cuisson.  
Mélanger le riz soufflé avec le sirap d'érable puis caraméliser au four à 160 °C (≈20 min).  
Mélanger à mi-cuisson.  
Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao à 40/45 °C, ajouter le praliné et la pâte pure d'amandes, la fleur de sel puis verser sur mélange caramélisé (amandes hachées, quinoa soufflé, riz soufflé) avec le riz torréfié et le maïs haché.  
Compresser 250 g en cercle de diamètre 24 cm avec un cercle de diamètre 8 cm au centre.

## CRÈME INFUSÉE POPCORN VANILLE

165 g	Maïs pour popcorn
1350 g	Crème UHT 35%
165 g	Lait entier UHT
8 g	Gousse de Vanille bio de Madagascar
6 g	Gousse de Vanille de Tahiti
1694 g	Poids total

Faire éclater les popcorns puis les sécher au four à 150 °C pendant 15 min.  
Une fois froids, les mixer finement et les ajouter dans la crème froide, le lait et la vanille grattée (*graines et gousses*).  
Laisser infuser une nuit.  
Le lendemain tiédir le mélange puis chinoiser.

## CRÈME VANILLE POPCORN

125 g	Lait entier UHT
134 g	Sucre semoule
14 g	Gélatine poudre 220 Bloom
98 g	Eau d'hydratation
253 g	Mascarpone
1090 g	Crème infusée au popcorn
1714 g	Poids total

Faire bouillir le lait avec le sucre puis ajouter la masse gélatine.  
Verser progressivement sur le mascarpone puis mélanger avec la crème infusée au popcorn.  
Réserver au froid pendant 2 heures minimum.  
Émulsionner au fouet (*attention à ne pas trop monter*).

## COMPOTÉE EXOTIQUE

305 g	Mangue Kesar et Alphonso en purée 100%
130 g	Fruit de la passion en purée 100%
6 g	Gousse de Vanille bio de Madagascar
56 g	Sucre semoule
8 g	Pectine NH
1	Citron vert
505 g	Poids total

Chauffer la purée de mangue et fruit de la passion avec la vanille à 40 °C.  
Ajouter le sucre mélangé à la pectine et porter à ébullition, puis ajouter le zeste et le jus du citron vert, mixer.  
Couler 6 g de compotée dans les moules sphères Truffles 5 (Silikomart : 36.257.87.0065 ) et bloquer en cellule.

## CRÈMEUX MANGUE POIVRE SAUVAGE

815 g	Mangue Kesar et Alphonso en purée 100%
155 g	Fruit de la passion en purée 100%
5,6 g	Poivre sauvage de Madagascar
12 g	Gousse de Vanille bio de Madagascar
85 g	Sucre
23 g	Pectine NH
7 g	Stabilisateur combiné
130 g	Jaune d'œuf
195 g	Beurre
1428 g	Poids total

Faire bouillir les purées et faire infuser le poivre concassé et la vanille pendant 10 min. Chinoiser.  
Chauffer la purée à 40 °C, ajouter le sucre mélangé à la pectine et au stabilisateur combiné (25% gomme de guar + 25% gomme de caroube + 50% natur emul), puis ajouter les jaunes d'œufs et cuire le tout à 85 °C.  
Refroidir à 40 °C et mixer avec le beurre pommade.  
Couler 16 g de crèmeux dans les moules sphères truffles 20 (Silikomart : 36.172.87.0065) et bloquer en cellule.

## MONTAGE ET FINITION

- QS Nappage Absolu Cristal
- QS Assortiment formes bûche de Noël

**Montage :** Sur la couronne de croustillant, déposer 13 sphères de crémeux mangue-poivre sauvage, puis pocher des points de différentes tailles de crème vanille popcorn avec une douille de diamètre 12 (environ 280 g). Déposer dessus 13 sphères de compotée exotique et bloquer en cellule.

**Finition :** Au pistolet napper les couronnes avec le nappage Absolu et 10% d'eau. Finaliser avec les **décor chocolat CHOCOLATREE**, une fois la couronne décongelée.



**JIVARA 40%**  
LACTÉ, MALTÉ  
& VANILLE  
4658



**PECTINE NH**  
37850



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



**MANGUE KESAR ET ALPHONSO  
EN PURÉE 100%**  
32360 - 4x1 kg  
32371 - 2x5 kg

*chocolatree* \*

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE ÉQUIPE POUR VOUS CRÉER LE DÉCOR OU LE MOULE QUI VOUS RESSEMBLE !

- \* Pour vous aider à vous différencier !
- \* Avec des produits de qualité
- \* Et tout est personnalisable !

Rapprochez-vous de votre commercial et découvrez avec lui une multitude de tailles et formes disponibles dans son « **book de formes** » et commencez votre projet de personnalisation !

*Découvrez  
la personnalisation ici !*



## LA ROSE NOIRE

CETTE RECETTE OU CERTAINES DE CES SOUS-RECETTES VOUS INSPIRENT POUR LA CRÉATION DE NOUVEAUX DESSERTS ? \*

Revisitez et appropriiez-vous ces recettes pour toutes les occasions grâce à la **gamme de fonds de tarte prêts à l'emploi La Rose Noire** !

Contactez votre commercial pour plus de renseignements ou directement sur [www.valrhona-selection.fr](http://www.valrhona-selection.fr)



**VALRHONA :** Amande 70% (9015), Jivara 40% (4658), Beurre de cacao (160), Absolu Cristal (5010).  
**SOSA :** Pâte pure d'amandes crues (37521/1 kg), Gelatine Bovine (38670/750 g), Fruit Pectine NH (37850), Gomme de Guar (38689/750 g), Gomme de Caroube (38687/650 g), Nature Emul (38850/500 g).  
**CHOCOLATREE :** Assortiment formes bûche de Noël disponible en chocolat noir dans le catalogue et également personnalisable sur-mesure.  
**NOROHY :** Gousse de vanille bio de Madagascar (31356/125 g - 26521/250 g), Gousse de vanille bio de Tahiti (31972/125 g - 31974/250 g).  
**ADAMANCE :** Mangue Kesar et Alphonso en purée 100% (32360/4x1 kg - 32371/2x5 kg), Fruit de la passion en purée 100% (48102/4x1 kg - 48103/2x5 kg).



# \* Bûche noisette citron

Par JérémY Del Val

Recette calculée pour 14 bûches



## CRUMBLE AMANDE NOISETTE

50 g	Poudre d'amandes blanchies
50 g	Poudre de noisettes brutes
100 g	Cassonade
100 g	Farine
1 g	Fleur de sel
100 g	Beurre sec 84%
400 g	Poids total

Mélanger la poudre d'amandes, la poudre de noisettes, la cassonade, la farine tamisée et la fleur de sel au batteur (feuille) et ajouter le beurre froid en dés jusqu'à l'obtention d'une pâte. Passer le crumble au crible et le cuire à 150 °C pendant 18/20 minutes.

## CROUSTILLANT CHOCOLAT NOISETTE

320 g	Sirop à 30 °B
210 g	Noisette hachée
130 g	Sirop d'érable
115 g	Riz soufflé
305 g	JIVARA 40%
430 g	Noisette 60 %
90 g	Pâte pure de noisettes grillées
100 g	Riz torréfié
5 g	Fleur de sel
290 g	Crumble amande noisette
225 g	Éclat d'or
2220 g	Poids total

Verser le sirop bouillant sur les noisettes hachées et laisser macérer 20 minutes. Égoutter, étaler sur plaque puis caraméliser à 160 °C (≈25 min), mélanger à mi-cuisson. Mélanger le sirop d'érable froid avec le riz soufflé, l'étaler sur plaque et caraméliser à 160 °C (≈20 min). Mélanger à mi-cuisson. Faire fondre le chocolat à 40/45 °C, ajouter le praliné et la pâte de noisettes et verser sur le mélange caramélisé, le crumble, l'Éclat d'or, le riz torréfié et la fleur de sel.

## BISCUIT DACQUOISE NOISETTE BRUTE (recette pour une feuille 60 x 40 cm)

395 g	Farine de noisettes grillées
395 g	Sucre glace
20 g	Fécule
1,5 g	Sel fin
500 g	Blanc d'œuf
38 g	Sucre semoule
955 g	Poids total

Mélanger la farine de noisettes avec le sucre glace, la fécule et le sel. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre semoule. Incorporer à la main les poudres préalablement mélangées. Cuire à 180 °C 15/20 minutes.

## CONFIT CITRON

390 g	Zeste de citron jaune
585 g	Sucre semoule
975 g	Jus de citron jaune
1950 g	Poids total

Prélever avec un économe les zestes de citron jaune, retirer au maximum le ziste (*partie blanche*). Blanchir trois fois, départ eau froide puis cuire les zestes blanchis avec le sucre et le jus de citron à 107 °C, mixer.

## CRÉMEUX BAHIBE NOISETTE

680 g	Lait entier UHT
650 g	Crème UHT 35%
3	Citrons jaunes
255 g	Jaune d'œuf
80 g	Sucre semoule
5 g	Gélatine 220 Bloom
25 g	Eau d'hydratation
790 g	BAHIBE 46%
265 g	Pâte pure de noisettes torréfiées
2750 g	Poids total

Bouillir le lait et la crème et laisser infuser les zestes de citron pendant 10 min. Chinoiser. Cuire à 83 °C la crème, le lait, les jaunes mélangés au sucre puis ajouter la masse gélatine. Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat, mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la pâte de noisettes. Refroidir à 45 °C, mixer.

## GANACHE MONTÉE BAHIBE VANILLE

297 g	Crème UHT 35%
33 g	Glucose liquide
33 g	Cremsucre en pâte
6 g	Gousse de vanille bio de Madagascar
358 g	BAHIBE 46%
450 g	Crème UHT 35%
1172,5 g	Poids total

Chauffer la petite quantité de crème, le glucose, le cremsucre (sucre inverti) et la vanille. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat partiellement fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la deuxième quantité de crème liquide froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures.

(suite de la recette page 12)

## APPAREIL À ROCHER

500 g	<b>BAHIBE 46%</b>
50 g	<b>Beurre de cacao</b>
30 g	Huile de pépins de raisin
150 g	Noisette croquante hachée
730 g	Poids total

Fondre le chocolat avec le beurre de cacao, ajouter l'huile et les noisettes croquantes hachées.  
Température d'utilisation 35 °C.

## GEL CITRON

200 g	Absolu Cristal
70 g	Citron Femminello en purée 100%
QS	Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar
QS	Mini carrés d'or 1,5mm
270 g	Poids total

Mélanger tous les ingrédients à froid.

## MONTAGE ET FINITION

QS Feuille de chêne chocolat lait

**Montage :** Dans un cadre 60 cm x 40 cm / hauteur 3.5 cm, étaler 1700 g de croustillant chocolat noisette, déposer la feuille de biscuit dacquoise, puis étaler 800 g de confit de citron, couler 2600 g de crémeux Bahibe noisette.  
Détailler des rectangles de 27.5 x 5 cm (1 cadre = 14 bûches), puis pocher la ganache montée Bahibe noisette avec une douille St-Honoré ou une poche coupée.

**Finitions :** Au pistolet napper la ganache avec le nappage Absolu Cristal et 10% d'eau.  
Tremper la bûche à hauteur du cadre dans l'appareil rocher à 35 °C.  
Réaliser des points de gel citron dans le creux du pochage de ganache montée et déposer des éclats de noisettes.  
**Finaliser avec des décors en chocolat feuille de chêne CHOCOLATREE.**



**NOISETTE  
60%**  
2258



**PÂTE PURE DE NOISETTES  
TORRÉFIÉES**  
36854



**PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE  
BIO DE MADAGASCAR**  
34283



**CITRON FEMINELLO  
100% EN PURÉE**  
32357 - 4x1 kg  
32368 - 2x5 kg

\* \*  
DES IDÉES EN PLUS AVEC *chocolatree*



Feuille de chêne orange bombée  
32262CNR  
Chablon mis en forme  
60 x 35 mm  
72 pièces

Consultez notre catalogue pour découvrir  
d'autres décors et idées inspirantes !  
Feuilles délicatement découpées unies  
ou fantaisies, étoiles, sapin, flocons ... !  
Des centaines de références pour décorer  
vos desserts de Noël !



**VALRHONA :** Jivara 40% (4658), Bahibe 46% (9997), Noisette 60% (2258), Éclat d'or (8029), Beurre de cacao (160), Absolu Cristal (5010).  
**SOSA :** Noisettes croquantes hachées (36953/1 kg), Farine de noisettes torréfiées (37347/1 kg), Farine d'amandes Marcona extra fine (37333/1 kg - 37332/10 kg), Pâte pure de noisettes torréfiées (36854/1 kg), Glucose liquide 35-40 DE (37305/1,5 kg), Cremsucre en pâte (37821/7 kg).  
**CHOCOLATREE :** Mini carrés d'or 1,5 mm (70104VCX), Feuille de chêne chocolat au lait (décor personnalisé pour Jérémy DEL VAL).  
**NOROHY :** Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar (34283/500 g).  
**ADAMANCE :** Citron Femminello en purée 100% (32357/4x1 kg - 32368/2x5 kg).





Embout de bûche carré au chocolat noir  
CHOCOLATREE  
Réf. 30693VNR  
\* Disponible en 4 couleurs

# Bûche forêt

Par Jérémy Del Val

Recette calculée pour 6 grands moules bûches fond plat (Réf. 33976)



## BISCUIT MOELLEUX NOIX DE PÉCAN (recette pour 1 cadre)

295 g	Beurre sec 84%
355 g	Noix de pécan crue
310 g	Amande Langueta naturelle
104 g	Cassonade
81 g	Fécule
6 g	Gousse de Vanille bio de Madagascar
433 g	Œuf entier
210 g	Miel
264 g	Blanc d'œuf
53 g	Sucre semoule
2110 g	Poids total

Réaliser un beurre noisette.  
Mixer les noix de pécan, les amandes brutes, la cassonade, la fécule et la vanille au robot coupe.  
Ajouter les œufs, le miel, émulsionner légèrement puis ajouter le beurre noisette refroidi à 60 °C.  
Incorporer à la main les blancs montés, serrés au sucre.  
Étaler 2000 g en plaque à rebord, cuire à 165 °C pendant environ 25 min.

## CROUSTILLANT PÉCAN (recette pour 1 cadre)

252 g	JIVARA 40%
700 g	Pécan 50%
280 g	Pâte pure de noix de pécan
5,5 g	Fleur de sel
490 g	Éclat d'or
140 g	Noix de pécan caramélisée
1868 g	Poids total

Faire fondre le chocolat à 40 °C puis ajouter le praliné, la pâte pure de noix de pécan et la fleur de sel, réchauffer le tout à 35 °C puis ajouter l'Éclat d'or et les noix de pécan hachées.

## CUBES DE POIRES POCHÉES

3000 g	Poire fraîche
3 L	Eau
900 g	Sucre semoule
8 g	Gousse de Vanille bio de Madagascar
2	Oranges
1	Citron jaune
5 g	Acide citrique
6910 g	Poids total

Éplucher les poires et les tailler en cubes d'environ 1 cm x 1 cm.  
Faire bouillir l'eau, le sucre et la vanille (*graines et gousses*), ajouter les zestes d'agrumes, faire infuser 10 minutes puis chinoiser.  
Faire bouillir puis ajouter les cubes de poires.

## COMPOTÉE DE POIRES POCHÉES AUX BAIES DES CIMES (recette pour 1 cadre)

1410 g	Poire William verte en purée 100%
12 g	Gousse de Vanille bio de Madagascar
112 g	Sucre semoule
26 g	Pectine NH
3,75 g	Gomme Xanthane Pure
3	Citrons jaunes
1250 g	Cube de poires pochées
1,5 g	Baie de cimes
2815 g	Poids total

Faire chauffer la purée de poires à 40 °C avec la vanille, ajouter le sucre mélangé à la pectine et à la xanthane.  
Faire bouillir le tout, en fin de cuisson ajouter le zeste et le jus de citron jaune et les baies des cimes réduites en poudre (*fines et tamisées*), puis les cubes de poires pochées égouttés.

## MOUSSE CHOCOLAT KALINGO

630 g	Jaune d'œuf
270 g	Œuf entier
465 g	Sucre semoule
315 g	Eau
570 g	Lait entier UHT
1686 g	KALINGO 65%
2076 g	Crème UHT 35%
6022 g	Poids total

Pocher à 83 °C le mélange de jaunes d'œufs, œufs, sucre, eau et faire monter au batteur.  
Chauffer le lait, verser progressivement sur le chocolat fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange, mixer.  
Stabiliser si besoin cette émulsion avec une partie de la crème montée mousseuse.  
Dès que le mélange est lisse, vérifier la température, 50 °C et incorporer la pâte à bombe puis le reste de la crème montée mousseuse.

(suite de la recette page 16)

## CRÉMEUX NOIX DE PÉCAN

150 g	Crème UHT 35%	: Chauffer la crème, ajouter la masse gélatine. Verser en plusieurs fois sur le praliné pécan 50%. Ajouter la crème froide en plusieurs fois en réalisant une émulsion. Ajouter la fleur de sel. Mixer.
5 g	Gélatine poudre 220 Bloom	
25 g	Eau d'hydratation	
525 g	Pécan 50%	
188 g	Crème UHT 35%	
0.75 g	Fleur de sel	
894 g	Poids total	

## GLAÇAGE CHOCOLAT

380 g	Crème UHT 35%	: Tiédir la crème liquide avec le glucose liquide, ajouter la poudre de cacao. Parallèlement cuire le sucre semoule et l'eau à 110 °C. Incorporer le premier mélange, la gélatine réhydratée et la cremesucre, mixer. Laisser reposer de préférence une nuit. Utilisation à 26/28 °C.
190 g	Glucose liquide DE40	
145 g	Poudre de cacao	
520 g	Sucre semoule	
200 g	Eau	
24 g	Gélatine poudre 220 Bloom	
120 g	Eau d'hydratation	
55 g	Cremsucre en pâte	
1634 g	Poids total	

## MONTAGE ET FINITION

QS	Petite poire au sirop
QS	Noix de pécan caramélisée
QS	Sapin pur chocolat noir et Dulcey
QS	Carnet carrés d'or 80 mm

**Montage :** Dans un cadre étaler 1800 g de croustillant pécan, déposer le biscuit sur le dessus.

Étaler 2600 g de compotée de poires et bloquer en cellule.

Détailler des bandes de 53,5 cm x 6 cm / 1 cadre (= 6 inserts).

Dans les « **Moules bûche grand fond plat VALRHONA (réf. 33976)** » pocher 1 kg de mousse Kalingo, déposer les bandes d'insert, lisser et bloquer en cellule.

**Finitions :** Démouler les bûches, les couper en trois, puis glacer avec le glaçage chocolat à 26/28 °C.

Au centre de la bûche pocher des points de différentes tailles de crèmeux noix de pécan (environ 70 g).

Finaliser le décor avec des quarts de poire brûlées au chalumeau, des demi-noix de pécan caramélisées et les décors CHOCOLATREE « Sapin pur chocolat » et quelques points de feuille d'or.



**KALINGO 65%**  
Cacao Pur Grenade  
ÉQUILIBRÉ, FRUITS MÛRS &  
GOUSSE DE VANILLE  
9789



**NOIX DE PÉCAN**  
CARAMÉLISÉES  
38861



**SAPIN PUR CHOCOLAT**  
Découpe - 45 x 38 mm  
108 pièces  
Noir : 30687VNR  
Lait : 30721VNM  
Blanc : 30688VNW  
Dulcey : 32872VND  
Inspiration Framboise : 33026VCA



**POIRE WILLIAM**  
EN PURÉE 100%  
32352 - 4x1 kg  
32363 - 2x5 kg

**VALRHONA :** Jivara 40% (4658), Pécan 50% (11937), Éclat d'or (8029), Poudre de cacao (159), Kalingo 65% (9789), Moule bûche fond plat (33976).  
**SOSA :** Noix de pécan crues (36975/1 kg), Amandes Largueta naturelles 36/38 (36911/1 kg), Pâte pure de noix de pécan (37548/1 kg), Glucose DE38/40 (39464/500 g - 37311/3 kg), Pectine NH (37850/500 g), Cremsucre en pâte (37821/7 kg), Acide citrique (37085/1 kg), Noix de pécan caramélisées (38861/600 g), Gomme Xanthane pure (38696/500 g), Gélatine Bovine (38670/750 g), Glucose liquide 35-40 DE (37305/1,5 kg).  
**CHOCOLATREE :** Sapin pur chocolat (30687VNR / Lait : 30721VNM - Dulcey : 32872VND), Carnet carrés d'or 80 mm (70098VCX).  
**NOROHY :** Gousse de vanille bio de Madagascar (31356/125 g - 26521/250 g).  
**ADAMANCE :** Poire William verte en purée 100% (32352/1 kg - 32363/5 kg).





# Fraîcheur COCO

By Jérémy Del Val

Recette calculée pour 50 petits gâteaux

## BISCUIT MOELLEUX BANANE

385 g	Purée de bananes
460 g	Pâte d'amandes 55%
5 g	Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar
50 g	Farine de blé Tradition Française
350 g	Œuf entier
40 g	Jaune d'œuf
46 g	Sucre muscovado
100 g	Beurre sec 84%
100 g	Blanc d'œuf
20 g	Sucre semoule
1558 g	Poids total

Mixer la purée de bananes avec la pâte d'amandes, la vanille, la farine, les œufs entiers, les jaunes, le sucre muscovado et incorporer le beurre fondu 50/55 °C.  
Monter les blancs en neige et serrer avec le sucre semoule.  
Mélanger les deux masses à la main délicatement.  
Étaler à 1.5 kg en plaque et cuire à 170 °C 18/20 minutes.

## ANANAS RÔTI

1000 g	Ananas frais
40 g	Beurre sec 84%
20 g	Cassonade
1060 g	Poids total

Éplucher l'ananas puis le couper en brunoise.  
Faire chauffer le beurre puis ajouter la brunoise d'ananas, une fois toute l'eau évaporée, ajouter la cassonade et faire caraméliser.  
Une fois caramélisé le poids total doit correspondre à environ 500 g.

## COMPOTÉE EXOTIQUE

42 g	Eau
150 g	Sucre semoule
130 g	Mangue Kesar et Alphonso en purée 100%
65 g	Fruit de la passion en purée 100%
12 g	Gousse de Vanille de Tahiti
13 g	Gélatine poudre 220 Bloom
65 g	Eau d'hydratation
1	Citron vert
500 g	Ananas rôti
500 g	Mangue fraîche
3.5 g	Baie de Timur
1480 g	Poids total

Cuire l'eau et le sucre semoule à 125 °C.  
Décuire avec les purées de fruits vanillées chaudes et recuire le tout à 107 °C.  
Ajouter la masse gélatine, le zeste, le jus du citron vert, la brunoise d'ananas rôti, la mangue coupée en brunoise et la baie de Timur.  
Mixer et tamiser.

## CRÉMEUX AVOCAT

1080 g	Avocat frais
160 g	Jus de citron vert
115 g	Cassonade
230 g	Fruit de la passion frais
1585 g	Poids total

Mixer les avocats avec le jus de citron et la cassonade puis ajouter les graines de fruits de la passion.

## MOUSSE NOIX DE COCO VANILLE

250 g	Crème de noix de coco 100%
6 g	Gousse de Vanille de Tahiti
5 g	Gélatine poudre 220 Bloom
25 g	Eau d'hydratation
1	Citron vert
65 g	Sucre semoule
250 g	Crème UHT 35%
601 g	Poids total

Faire chauffer une partie de la crème de noix de coco avec le sucre et la vanille, puis ajouter la masse gélatine, le reste de purée, le zeste et le jus du citron vert, mixer.  
Une fois le mélange à 14/16 °C, ajouter la crème montée mousseuse.  
Mouler en demi-sphères de 4 cm soit 10 g par moule.

## GANACHE MONTÉE NOIX DE COCO VANILLE

250 g	Crème de noix de coco 100%	: Faire chauffer la crème de noix de coco et la vanille, puis les verser en plusieurs fois sur le chocolat légèrement fondu. : Mixer et ajouter la crème petit à petit. : Mixer et chinoiser. : Laisser reposer 1 nuit au réfrigérateur. : Monter au batteur avec le fouet ( <i>Attention ne pas trop monter</i> ).
12 g	Gousse de vanille de Tahiti	
333 g	OPALYS 33%	
475 g	Crème UHT 35%	
1070 g	Poids total	

## GLAÇAGE CHOCOLAT BLANC

138 g	Eau	: Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre semoule et le glucose. : Verser le sirop sur le lait concentré sucré, la masse gélatine, le chocolat blanc, mixer. : Réserver au réfrigérateur. : Le lendemain, chauffer le glaçage à 40 °C et utiliser à 24/26 °C. *
300 g	Sucre semoule	
300 g	Sirop de glucose	
200 g	Lait concentré sucré	
18,75 g	Gélatine poudre 220 Bloom	
93,75 g	Eau d'hydratation	
300 g	OPALYS 33%	
1350 g	Poids total	

## MONTAGE ET FINITION

QS OPALYS 33%  
QS Noix de coco râpée

**Anneaux en chocolat :** Tabler le chocolat Opalys puis l'étaler sur une feuille guitare. Détailler des bandes de 3.5 cm, déposer une feuille dessus et rouler autour d'un tube de diamètre 6 cm.

**Montage :** Dans des moules silicone diamètre 6 cm, garnir avec 25 g de compotée exotique, surgeler. Ensuite venir rajouter 30 g de crémeux avocat et déposer un disque de biscuit moelleux banane. Surgeler.

**Finitions :** Glacer les dômes de mousse noix de coco avec le glaçage chocolat blanc, les saupoudrer légèrement de noix de coco râpée et les déposer sur le montage compotée/crémeux avocat.  
Pocher la ganache montée coco tout autour avec une douille St-Honoré ou une poche coupée.  
Cercler avec les anneaux chocolat blanc.  
Finaliser avec votre logo et/ou le décor de votre choix dans **la gamme des décors en chocolat chocolatree** (catalogue produits disponible sur [www.chocolatree.fr](http://www.chocolatree.fr), commande sur [www.valrhona-selection.fr](http://www.valrhona-selection.fr) ou par l'intermédiaire de votre commercial) !



OPALYS 33%  
VANILLÉ  
& TYPE LAIT FRAIS  
8118



GÉLATINE  
BOVINE  
38670



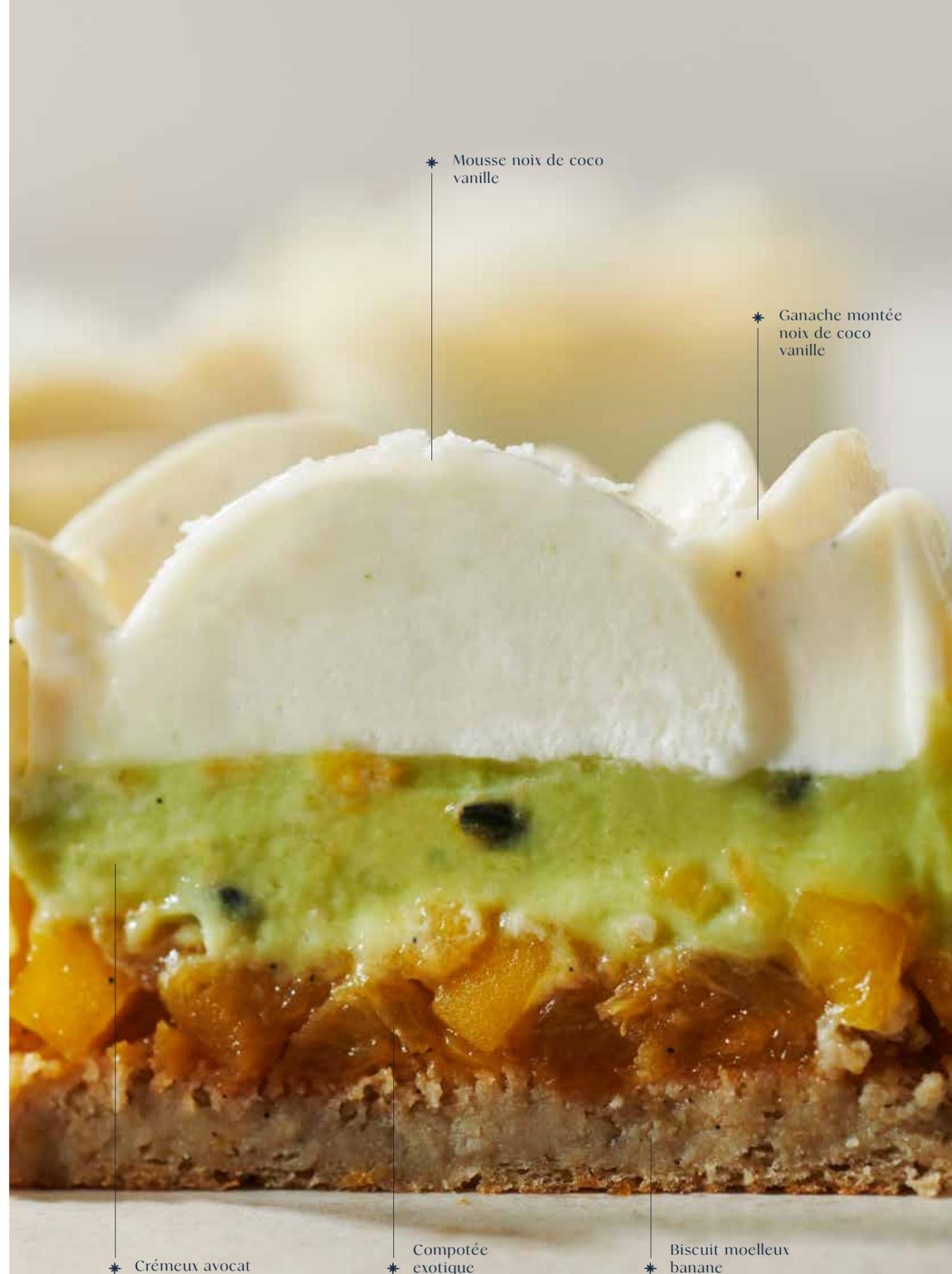
GOUSSE DE VANILLE  
DE TAHITI  
14 - 17 CM  
31972 - 125 g  
31974 - 250 g  
  
18 - 20 CM  
31973 - 125 g  
31975 - 250 g



FRUIT DE LA PASSION  
EN PURÉE 100%  
48102 - 4x1 kg  
48103 - 2x5 kg



VALRHONA : Pâte d'amandes 55% (7942), Opalys 33% (8118).  
SOSA : Gélatine Bovine (38670/750 g), Sucre muscovado (37890/750 g).  
NOROHY : Pâte de gosses de vanille bio de Madagascar (34283/500 g), Gousse de vanille bio de Tahiti (14-17 cm-31972-125 g/ 31974-250 g - 18-20 cm - 31973-125 g/31975-250 g).  
ADAMANCE : Mangue Kesar et Alphonso en purée 100% (32360/4x1 kg - 32371/2x5 kg), Fruit de la passion en purée 100% (48102/4x1 kg - 48103/2x5 kg), Crème de noix de coco 100% (32358/4x1 kg - 32369/2x5 kg).



\* Mousse noix de coco vanille

\* Ganache montée noix de coco vanille

\* Crémeux avocat

\* Compotée exotique

\* Biscuit moelleux banane



# Pomme cannelle

Par Morgane Raimbaud

Recette calculée pour 15 personnes

## GANACHE MONTÉE AZÉLIA

150 g	Crème UHT 35%
12 g	Gélatine 220 Bloom
60 g	Eau d'hydratation
74 g	AZÉLIA 35%
45 g	Noisette 66%
150 g	Crème UHT 35%
491 g	Poids total

Chaque ligne est précédée d'un point de suspension.

## COMPOTE POMME CANNELLE

2	Pommes Golden
2	Bâtons de cannelle

Chaque ligne est précédée d'un point de suspension.

## BRIQUE BEURRE MIEL CANNELLE

50 g	Beurre sec 84%
1	Bâton de cannelle
50 g	Miel acacia
1	Paquet de feuilles de briques
100 g	Poids total

Chaque ligne est précédée d'un point de suspension.

## GLACE NOISETTE

130 g	Lait entier UHT
0,8 g	Stabilisateur combiné
0,8 g	Sucre semoule
28 g	Jaune d'œuf
24 g	Sucre semoule
22 g	Noisette 66%
22 g	AZÉLIA 35%
227,6 g	Poids total

Chaque ligne est précédée d'un point de suspension.

## POMME CONFITE

2	Pommes Golden
50 g	Beurre sec 84%
50 g	Miel d'acacia
25 g	Jus de pomme
125 g	Poids total

Chaque ligne est précédée d'un point de suspension.

## TABOULÉ DE POMMES GRANNY

1	Pomme granny
40 g	Raisin blond réhydraté au vinaigre de pomme
QS	Atsina cress
40 g	Compote pomme cannelle
80 g	Poids total

Chaque ligne est précédée d'un point de suspension.

## MONTAGE ET FINITION

QS	Poudre de noisettes torréfiées
QS	Cube de chocolat Azélia
QS	Éclat de noisettes torréfiées
QS	Atsina cress

À l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre, dresser et lisser une petite quantité de ganache montée. Ensuite, venir saupoudrer de poudre de noisettes torréfiées. Enlever l'excédent. Déposer 3 briques de différentes tailles. Dresser la compote pomme cannelle, une tranche de pommes confites puis de la ganache montée et terminer par le taboulé de pommes granny. Dresser à l'aide d'une poche et d'une douille de 12 mm de diamètre des gouttes dans l'assiette. Venir déposer quelques cubes d'Azélia, des éclats de noisettes torréfiées et des jeunes pousses d'Atsina Cress. Pacosser la glace et dresser une quenelle.



# Coco Kalingo

Par Morgane Raimbaud

Recette calculée pour 15 personnes

## GLACE AU GINGEMBRE

150 g	Lait entier UHT
100 g	Crème UHT 35%
20 g	Gingembre frais
1,2 g	Stabilisateur combiné
30 g	Sucre semoule
25 g	Jaune d'œuf
2 g	Sucre semoule
2,5 g	Poudre de gingembre
330 g	Poids total

Chauffer le lait avec la crème, la poudre et le gingembre frais préalablement haché.  
Ajouter le stabilisateur combiné (25% gomme de guar + 25% gomme de caroube + 50% natur emul) avec les 2 g de sucre et porter à ébullition.  
Laisser infuser 15 min.  
Chinoiser.  
Blanchir les jaunes avec les 30 g de sucre et cuire à 84 °C.  
Mixer et débarrasser dans un bol à PacoJet.  
Surgeler.

## MOUSSE COCO GINGEMBRE

100 g	Crème de noix de coco 100%
3 g	Poudre de gingembre
12 g	Sucre semoule
3,1 g	Gélatine Poudre 220 Bloom
15 g	Eau d'hydratation
100 g	Crème UHT 35%
234 g	Poids total

Chauffer la purée de noix de coco avec la poudre de gingembre et le sucre.  
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.  
Laisser tiédir.  
Foisonner la crème, puis l'ajouter au mélange coco gingembre.  
Couler en tube.  
Surgeler.

## CRÉMEUX KALINGO

80 g	Crème UHT 35%
80 g	Lait entier UHT
30 g	Jaune d'œuf
0,85 g	Gélatine poudre 220 Bloom
4 g	Eau d'hydratation
100 g	KALINGO 65%
25 g	Sucre semoule
320 g	Poids total

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 nappe" à 84/85 °C, passer au chinois étamine.  
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.  
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.  
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

## GEL CORIANDRE

1	Bouquet de coriandre
125 g	Eau
3 g	Agar-Agar
12 g	Sucre semoule
50 g	Citron vert en purée 100%
190 g	Poids total

Prélever les feuilles des tiges de coriandre.  
Chauffer l'eau avec les tiges, ajouter l'agar-agar additionné au sucre et porter à ébullition.  
Chinoiser et laisser prendre à température ambiante.  
Une fois froid, mixer avec les feuilles de coriandre et la purée de citron vert.  
Débarrasser en poche sans douille.  
Stocker à 4 °C.

## CRÈME ANGLAISE KALINGO GINGEMBRE

80 g	Crème UHT 35%
140 g	Lait entier UHT
40 g	Jaune d'œuf
30 g	Sucre semoule
60 g	KALINGO 65%
5 g	Gingembre en poudre
355 g	Poids total

Porter à ébullition la crème avec le lait, la poudre de gingembre et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.  
Cuire le tout "à la nappe" à 84/85 °C, passer au chinois étamine.  
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.  
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

## MOELLEUX AU CHOCOLAT

50 g	KALINGO 65%
50 g	Œuf entier
40 g	Sucre semoule
16 g	Farine T55
45 g	Beurre sec 84%
6 g	Levure chimique
207 g	Poids total

Fondre le beurre avec le chocolat, blanchir les oeufs avec le sucre, la farine et la levure.  
Verser sur le premier mélange.  
Couler en cadre et cuire à 160 °C 12 minutes.

## GRESSIN AU CHOCOLAT

50 g Farine T45  
20 g Sucre semoule  
18 g Beurre sec 84%  
12 g Œuf entier  
QS **KALINGO 65%**

Mélanger tous les éléments.  
Laisser reposer 2 heures.  
Faire des petits rouleaux puis les cuire au four à 165 °C 10 minutes.  
Une fois cuits et refroidis, les tremper dans le chocolat Kalingo précristallisé.  
Laisser cristalliser.  
Réserver.

## MONTAGE ET FINITION

QS Coriandre Cress  
QS Fleurs de coriandre  
QS Noix de coco râpée

Réaliser la glace au gingembre et la stocker à -18 °C.

Réaliser la mousse coco gingembre, le crémeux Kalingo, le gel coriandre et la crème anglaise Kalingo gingembre.

Détailler les tubes de mousse coco en plusieurs longueurs. Les laisser revenir un petit peu à température puis les rouler dans la coco râpée.

Réaliser l'appareil moelleux au chocolat. Une fois cuit, détailler des bandes de la même taille que les tubes coco.

Terminer en réalisant les gressins chocolat. Une fois cuits et refroidis, les tremper dans le chocolat Kalingo précristallisé. Laisser cristalliser.

Dresser le crémeux à l'aide d'un chablon dans le fond de l'assiette.

Déposer les morceaux de moelleux chocolat.

Venir déposer les tubes coco sur le moelleux.

Ajouter quelques morceaux de gressins Kalingo.

Dresser quelques points de gel coriandre et disposer quelques pousses de coriandre cress ainsi que des fleurs de coriandre.

Pacasser la glace gingembre et dresser une quenelle.



**KALINGO 65%**  
**Cacao Pur Grenade**  
ÉQUILIBRÉ, FRUITS MÛRS &  
GOUSSE DE VANILLE  
9789



**AGAR AGAR**  
**EN POUDRE**  
37872



**CRÈME DE NOIX**  
**DE COCO 100%**  
32358 - 4x1 kg  
32369 - 2x5 kg



**CITRON VERT**  
**EN PURÉE 100%**  
48590 - 4x1 kg  
48593 - 2x5 kg

## Tendances



*Un brin de folie dans  
votre dessert ?*

\* Surprenantes et ludiques, les herbes fraîches sont la petite touche personnelle de Morgane pour finaliser ses desserts.

\* Saveur douce anisée de l'**Atsina Cress** ou plus piquant de la **Coriandre**, les herbes fraîches apportent la petite touche d'originalité et un **goût vert très frais qui sublimer vos desserts !**

VALRHONA : Kalingo 65% (9789).

SOSA : Gélatine Bovine (38670/750 g), Gomme de Guar (38689/750 g), Gomme de Caroube (38687/650 g), Nature Emul (38850/500 g), Agar-Agar (37872/500 g).

ADAMANCE : Crème de noix de coco 100% (32358/4x1 kg - 32369/2x5 kg), Citron vert en purée 100% (48590/4x1kg - 48593/2x5 kg).



Gel coriandre \*

\* Mousse coco  
gingembre

Moelleux Kalingo \*

Crémeux  
Kalingo \*

Crème anglaise  
Kalingo gingembre \*



# Kumquatine, fleur d'oranger & Macaé



Par Morgane Raimbaud

Recette calculée pour 15 personnes

## SIPHON MACAÉ FLEUR D'ORANGER

200 g Lait entier UHT  
48 g Crème UHT 35%  
16 g Jaune d'œuf  
1,4 g Gélatine poudre 220 Bloom  
7 g Eau d'hydratation  
8 g Sucre semoule  
120 g **MACAÉ 62%**  
5,5 g Fleur d'oranger  
298 g Poids total

Chauder le lait, la crème.  
Blanchir les jaunes avec le sucre, réaliser une crème anglaise.  
Ajouter la masse gélatine hors du feu.  
émulsionner sur le chocolat en 2 fois.  
Ajouter la fleur d'oranger et mixer.  
Laisser figer 2 heures au froid, puis passer en siphon, gazer à 2 cartouches.

## CRÉMEUX MACAÉ

80 g Crème UHT 35%  
80 g Lait entier UHT  
25 g Sucre semoule  
30 g Jaune d'œuf  
1,5 g Gélatine poudre 220 Bloom  
7,5 g Eau d'hydratation  
100 g **MACAÉ 62%**  
325 g Poids total

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 nappe" à 84/85 °C, passer au chinois.  
Ajouter, la gélatine préalablement réhydratée.  
émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.  
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

## GAVOTTE CACAO

40 g Lait entier UHT  
20 g Beurre sec 84%  
55 g Sucre semoule  
30 g Farine T45  
4 g **Poudre de cacao**  
150 g Poids total

Chauder le lait et le beurre, verser sur les autres ingrédients. Mixer.  
Couler sur Silpat, cuire à 170 °C 10 minutes.  
Casser des morceaux puis repasser au four 4 minutes entre deux Silpats afin de les courber à la main.

## SABLÉ CASSONNADE CACAO

100 g Farine T45  
80 g Beurre sec 84%  
70 g Cassonade  
40 g Poudre d'amande  
5 g **Poudre de cacao**  
30 g Œuf entier  
325 g Poids total

Sabler tous les ingrédients sauf les œufs.  
Une fois le mélange homogène, terminer en ajoutant les œufs.  
Abaisser à 3 mm.  
Stocker à 4 °C.  
Détailler des sablés en formes de gouttes de deux tailles différentes.  
Cuire entre 2 Silpains à 165 °C pendant 11 minutes.

## GLACE YAOURT MANDARINE

170 g Purée de mandarines  
70 g Sucre semoule  
3,3 g Stabilisateur combiné  
116 g Yaourt grec  
17 g Citron vert lime de perse en purée 100%  
0,5 g Fleur d'oranger  
377 g Poids total

Chauder la purée de mandarines avec le sucre préalablement mélangé au stabilisateur combiné (25% gomme de guar + 25% gomme de caroube + 50% natur emul).  
Faire refroidir ce mix.  
Verser sur le yaourt et la purée de citron vert puis mixer.  
Aromatiser avec la fleur d'oranger.  
Débarrasser en bol à Pacojet.  
Surgeler puis stocker à -18 °C.

## MARMELADE KUMQUATINE

240 g Kumquatine  
100 g Sucre semoule  
140 g Purée de mandarines  
480 g Poids total

Tailler en quatre les kumquatines et épépiner.  
Mixer dans un robot coupe avec les autres ingrédients puis laisser réduire à feu moyen.

(suite de la recette page 30)

## SALADE D'AGRUMES ET AGRUMES FRAIS

1	Mandarine en segment	: Tailler les segments en morceaux, ajouter la kumquatine hachée puis lier à la marmelade. Réserver à 4 °C.
2	Kumquatines hachées	
50 g	Marmelade kumquatine	
50 g	Poids total	

## ZESTE DE KUMQUATINE DEMI-CONFIT

100 g	Sucre semoule	: Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau. Récupérer l'écorce de kumquatine puis la tailler en julienne. Confire à feu doux la julienne dans le sirop.
200 g	Eau	
2	Kumquatines	
300 g	Poids total	

## MONTAGE ET FINITION

QS	Rondelle de kumquat (3p/assiette)
QS	Segment de mandarines (4p/assiette)
QS	Larme noire Chocolatree
QS	Pétale de fleur de jasmin

Dresser de façon harmonieuse les « gouttes » de sablé cassonnade cacao, le crémeux Macaé à l'aide d'une douille de Ø 8 et la salade d'agrumes. Décorer avec des rondelles de kumquats et des segments de mandarines. Déposer la « larme chocolat CHOCOLATREE (Ref. 30328VCR) » et la garnir de siphon Macaé. Déposer ensuite les morceaux de gavottes et la quenelle de glace yaourt mandarine. Finaliser en déposant des pétales de fleur de jasmin.



**MACAÉ 62%**  
**Cacao Pur Brésil**  
FRUITÉ, FRUITS SECS  
GRILLÉS & THÉ NOIR  
6221



**FARINE D'AMANDES**  
**EXTRA FINE**  
37333 - 1 kg  
37332- 10 kg



**LARME NOIRE**  
CHABLON MIS EN FORME  
85 X 50 X 30 MM - 45 PIÈCES  
30328VCR



**CITRON VERT LIME DE PERSE**  
**EN PURÉE 100%**  
48590 - 4x1 kg  
48593 - 2x5 kg

\*



\*

\*



VALRHONA : Macaé 62% (6221), Poudre de cacao (159).

SOSA : Gélatine Bovine (38670/750 g), Gomme de Guar (38689/750 g), Gomme de Caroube (38687/650 g), Nature Emul (38850/500 g).

CHOCOLATREE : Larme noire (30328VCR).

ADAMANCE : Citron vert lime de perse en purée 100% (48590/4x1 kg - 48593/2x5 kg).



\* Gavotte cacao

\* Sablé cassonnade cacao

Salade d'agrumes et agrumes frais \*

# Trio de Mignardises



Par Morgane Raimbaud

Recette calculée pour une vingtaine de mignardises

## \* Dôme cassis Caraïbe

### SABLÉ DIAMANT CACAO

60 g Beurre sec 84%  
20 g Sucre semoule  
0,4 g Fleur de sel  
80 g Farine T45  
8 g Poudre de cacao  
168 g Poids total

Sabler tous les ingrédients ensemble.  
Etaler à 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson.  
Détailler des disques et les placer entre deux Silpains.  
Cuire à 170 °C pendant 14 minutes.  
NB: La taille des disques dépendra de la taille que vous souhaitez donner à votre mignardise.

### PÉPITE CHOCOLAT

60 g CARAÏBE 66%  
5 g Huile de pépins de raisin  
35 g Riz soufflé  
0,5 g Fleur de sel  
100 g Poids total

Fondre le chocolat avec l'huile, ajouter le riz et la fleur de sel.  
Mélanger et disposer sur une plaque, laisser cristalliser.

### CRÉMEUX CASSIS

48 g Œuf entier  
30 g Sucre semoule  
40g Cassis Blackdown et Andorine en purée 100%  
1 g Gélatine poudre 220 Bloom  
5 g Eau d'Hydratation  
38 g Beurre sec 84%  
162 g Poids total

Blanchir les œufs avec le sucre.  
Ajouter la purée de cassis, porter à ébullition.  
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée hors du feu puis le beurre.  
Mixer.  
Dresser en moule demi-sphère silicone.  
Surgeler.

### CRÉMEUX CARAÏBE

80 g Crème UHT 35%  
80 g Lait entier UHT  
30 g Jaune d'œuf  
25g Sucre semoule  
1,2 g Gélatine poudre 220 Bloom  
6 g Eau d'hydratation  
100 g CARAÏBE 66%  
323 g Poids total

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 nappe" à 84/85 °C, passer au chinois étamine et utiliser aussitôt.  
Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, ajouter la gélatine préalablement réhydratée.  
émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.  
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

### APPAREIL À PISTOLET CARAÏBE

100 g CARAÏBE 66%  
50 g Beurre de cacao  
150 g Poids total

Fondre ensemble le chocolat et le beurre de cacao.  
Garder en étuve à 45 °C.

### MONTAGE ET FINITION

QS Poudre d'or  
QS Baie de genièvre  
QS Poudre de cacao

Réaliser et cuire les sablés diamants. Réaliser les pépites chocolat.  
Une fois cristallisées, les rouler dans la poudre de cacao et la poudre d'or.  
Réaliser le crèmeux cassis.  
Une fois surgelé, démouler les demi-sphères.  
À l'aide d'un cure dent, les tremper dans l'appareil à pistolet Caraïbe préalablement fondu à 45°C.  
Les déposer sur les sablés diamants.  
Pocher le crèmeux Caraïbe sur la demi-sphère, saupoudrer de poudre de baie de genièvre, disposer des éclats de pépites chocolat.



**CARAÏBE 66%**  
ÉPICES SUCRÉES, GRILLÉ & AMERTUME  
4654



**CASSIS BLACKDOWN & ANDORINE EN PURÉE 100%**  
32356 - 4x1 kg  
32367 - 2x5 kg

\*

\*

LARME AMANDES ARAGUANI \*

\* CHOU-CAHUËTE JIVARA

\* DÔME CASSIS CARAÏBE

\* Larme amandes Araguani

**CRÉMEUX ARAGUANI**

120 g Crème UHT 35%  
 120 g Lait entier UHT  
 30 g Jaune d'œuf  
 20 g Sucre semoule  
**110 g ARAGUANI 72%**  
 400 g Poids total

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 nappe" à 84/85 °C.  
 Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, émulsionner.  
 Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.  
 Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
 Laisser cristalliser au réfrigérateur.

**BROWNIE AMANDE**

45 g CARAÏBE 66%  
 85 g Beurre sec 84%  
 30 g Jaune d'œuf  
 60 g Sucre semoule  
 60 g Cassonade  
 20 g Farine T55  
 6 g Poudre de cacao  
 45 g Blanc d'œuf  
 351 g Poids total

Fondre le chocolat avec le beurre, blanchir les jaunes avec les sucres et ajouter la farine et le cacao préalablement tamisés.  
 Monter les blancs mousseux et les incorporer dans le premier mélange.  
 Dresser à l'aide d'une poche l'appareil à brownie dans une « petite goutte d'eau sucrée vanille » La Rose Noire (*environ 1/3 en hauteur*), déposer sur le brownie une amande dans le sens du fond de tarte.  
 Cuire 5 minutes à 170 °C.

**MONTAGE ET FINITION**

QS Petite goutte d'eau sucrée vanille  
 QS Amande 70%  
 QS Grué de cacao  
 QS Oxalys pourpre

Réaliser le crémeux Araguani.  
 Une fois l'appareil à brownie réalisé et cuit, dresser du praliné amande dessus.  
 Terminer en garnissant de crémeux.  
 Saupoudrer de poudre de grué, pocher en vague le crémeux, déposer une oxalys pourpre.



**PETITES GOUTTES D'EAU SUCRÉES VANILLE**

25466  
 L 60 MM, L 34 MM, H 16 MM

\* Chou-cahuète

**GANACHE CACAHUÈTE**

150 g Crème UHT 35%  
 1,7 g Gélatine poudre 220 Bloom  
 8,5 g Eau d'Hydratation  
 30 g Pâte de cacahuètes 70%  
 50 g JIVARA 40%  
 100 g Crème UHT froide  
 340 g Poids total

Chauffer la crème, ajouter la gélatine préalablement réhydratée hors du feu.  
 Verser sur la pâte de cacahuètes et le chocolat en plusieurs fois.  
 Mixer et incorporer la crème froide.  
 Stocker.

**CRAQUELIN CACAO**

50 g Beurre sec 84%  
 62 g Cassonade  
 62 g Farine T55  
 10 g Poudre de cacao  
 184 g Poids total

Mélanger tous les ingrédients froids ensemble, étaler cette pâte sur 2 mm d'épaisseur et réserver au surgélateur.  
 Détailler à l'emporte-pièce ou à l'aide d'une douille en fonction de la taille de vos choux.

**CHOUX**

125 g Eau  
 6 g Poudre de lait  
 2 g Sucre semoule  
 2 g Fleur de sel  
 62 g Farine T55  
 62 g Beurre  
 5 g Poudre de cacao  
 112 g Œufs  
 376 g Poids total

Chauffer l'eau avec la poudre de lait, le sucre, le sel et le beurre.  
 À ébullition, verser la farine et la poudre de cacao préalablement tamisés hors du feu.  
 Cuire 2 minutes sur le feu.  
 Laisser refroidir en laissant tourner dans le batteur à la feuille, puis ajouter les œufs en plusieurs fois.  
 Pocher les choux.

**MONTAGE ET FINITION**

Réaliser la ganache cacahuète et laisser cristalliser.  
 Réaliser le craquelin et la pâte à choux. Dresser les choux et déposer le craquelin, cuire à 180 °C 15 minutes. Couper les choux aux deux-tiers de la hauteur. Garnir de praliné le fond des choux.  
 Dresser à l'aide d'une poche la ganache puis décorer avec quelques éclats de cacahuètes et du praliné coulant.  
 Refermer avec les choux.



**PÂTE DE CACAHUÈTES 70%**  
 19864

Petites gouttes d'eau sucrées vanille \*  
 LA ROSE NOIRE  
 Réf. 25466



## Des fruits en purée

sans sucres ajoutés et sans additifs,  
pour artisans engagés.

- DU RESPECT POUR LES HOMMES ET LA TERRE**  
Des fruits en purée que vous êtes fiers de travailler
- DES FRUITS 100% TRACÉS DES PRODUCTEURS AUX VARIÉTÉS**  
Des histoires à partager avec vos clients
- 100% FRUIT, SANS SUCRES AJOUTÉS ET SANS ADDITIFS**  
Des fruits mûrs plutôt que du sucre ajouté
- TOUS NOS SAVOIR-FAIRE DU FRUIT À VOTRE SERVICE**  
150 recettes d'applications à explorer

1KG : 32357 5KG : 32368	1KG : 48590 5KG : 48593	1KG : 32353 5KG : 32364	1KG : 32354 5KG : 32365	1KG : 32355 5KG : 32366
1KG : 32356 5KG : 32367	1KG : 48591 5KG : 48594	1KG : 48589 5KG : 48592	1KG : 32352 5KG : 32363	1KG : 32351 5KG : 32362
1KG : 32350 5KG : 32361	1KG : 32360 5KG : 32371	1KG : 48102 5KG : 48103	1KG : 32358 5KG : 32369	

CONDITIONNEMENT : CARTON DE 4 BARQUETTES DE 1KG ET CARTON DE 2 SEAUX DE 5KG



## PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE BIO 400 G DE GOUSSES/KG MADAGASCAR

UNE RECETTE CO-DÉVELOPPÉE AVEC DES CHEFS - LA 1ÈRE PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE BIO

En **collaboration avec des pâtissiers** de l'École Valrhona et des clients passionnés de vanille, nous avons travaillé pendant plusieurs mois pour développer LA recette qui **réunit l'intégralité des composants de la gousse**, pour en révéler toute sa complexité aromatique. **En un seul geste**, apportez instantanément à vos créations le **caractère délicat et intense** de la vanille Bourbon de Madagascar.

- La fusion de tous les composants de la gousse de vanille.**  
Une recette sans additif ni exhausteur de goût
- Une recette co-développée avec des chefs**
- Pot 100% recyclable**
- Une texture facile à doser**  
5 g de pâte = 3 g de gousses
- Gousses sélectionnées origine Madagascar**
- Fabriqué en France**  
Pot de 500 g

### ZOOM SUR LES INGRÉDIENTS QUI COMPOSENT VANIFUSION

- DU CONCENTRÉ DE VANILLE**  
Pour apporter **les notes aromatiques puissantes, rondes et vanillées**. Issu de gousses **sélectionnées à maturité**.
- DES GRAINS DE VANILLE ÉPUISEE**  
Pour apporter du **visuel** à vos créations
- DES GOUSSES DE VANILLE ENTIÈRES EN POUVRE**  
Pour les **notes boisées** caractéristiques de la gousse.
- DU SUCRE DE CANNE**  
Pour faciliter le **dosage** et la **conservation**.

## VALRHONA SELECTION, UN COLLECTIF DE MARQUES ENGAGÉES



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

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



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



Il y a le goût, le visuel... et la texture ! Les crispies, peta crispies et autres cantonais Sosa sont là pour rendre chaque dégustation unique. La nature aussi est mise à l'honneur, avec la collection « transparence », dont 100% des ingrédients sont d'origines naturelles.



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



Avec nos fonds de tarte La Rose Noire, proposez une offre de pâtisseries qui enchantera tous les palais.

L'argument incontestable ? Tous nos fonds de tarte, cônes et paniers sont intégralement faits main, à partir des meilleures matières premières.



Entre « Noro » et « Rohy » (lumière et lien en malgache) voici une parfaite illustration de notre mission : mettre en lumière les femmes et les hommes qui travaillent la vanille et créer du lien entre les planteurs et les chefs pour révéler cette matière première d'exception. Pour notre gamme origine Madagascar, toute la chaîne de valeur de ce produit bénéficie du label bio.



Nos fruits en purée, sans sucres ajoutés et sans additifs, tracés jusqu'aux producteurs, respectent autant la nature que les femmes et les hommes qui la travaillent.

Pour créer du lien en ces fêtes de fin d'année, vous aurez de belles histoires de fruits à partager avec vos clients !



# KOMUNTU 80%

CRÉÉ AVEC VOUS, POUR VOUS

Ketut Pantiana Sophie Maignett Michael  
Acciunti Aoki Yusuke Susum Rojas Lino Jo  
César Garcia Dominique Ducroix Thalia Ho  
Lynn Liddicoat Eric Rousseau Mingler L  
Tomazina Sanchez Pérez Jean-Baptist  
Michel Guito Gil Ramecourt May  
Case Dominique Clayton William  
Camel Gueriz Dumaire Célin  
Duhamel Dom Luis Manre  
Marie Müller Iga Junji Patric  
Demess Paul A. Young Olga Campos Flav  
Lillet Raul Ramiron Luis Emily Bau  
osé Del Valle Hernández Eva Martine  
Diabate Vafing Nora Valson Nancy Lu  
Eduardo Espinoza Tamariz Catherine Boiss



100 ans  
d'engagement

VALRHONA