



# NATALE 2022

VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA

Sasa

chocolatree

LAROSE NOIRE

NOROHY

adamance

# A due passi da Natale

La magia del Natale è sempre presente quando si tratta di condividere un momento attorno a un dessert. Al ristorante insieme alla propria dolce metà, o a casa con la famiglia, il momento del dolce regala sempre il sorriso e fa brillare gli occhi!

Quest'anno, Valrhona Selection (Valrhona, Sosa, Chocolatree, La Rose Noire, Norohy, Adamance) ha scelto di dare spazio a due chef per proporvi 8 ricette festive (artigianato e ristorazione), valorizzando i prodotti e la varietà della sua gamma.

Due firme di pasticceria uniche e originali di MORGANE RAIMBAUD, chef pasticciera presso il ristorante Alliance (Parigi) e JÉRÉMY DEL VAL, chef pasticciere creativo presso Dalloyau (Parigi).

Entrambi gratificati con il titolo di CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT, vantano esperienze di successo in maison prestigiose che hanno forgiato la loro creatività e la precisione di gesti e gusti che li caratterizza.

Due sguardi intrisi di ricordi di viaggio e ricordi d'infanzia, dolci poesie dal giusto equilibrio e associazioni audaci che risvegliano le papille gustative.

Un inno alla freschezza, una nota di modernità in ogni boccone e un tocco di esotismo guidato da una curiosità appassionata e dal desiderio di accompagnarvi in un viaggio.

**2 personalità, 2 percorsi, 2 pasticcerie e la stessa voglia di perfezionare sempre di più ogni dettaglio, affinché questo momento di degustazione diventi un'esperienza unica e indimenticabile.**

Lasciatevi trasportare dalla loro creatività e dall'utilizzo innovativo di vaniglia, spezie e frutta... intorno al cioccolato!



Morgane  
Raimbaud

Maestro pasticciere -  
Ristorante Alliance (Parigi)  
Due volte Campione francese del dessert

Jérémy  
Del Val

Maestro pasticciere  
creativo - Dalloyau (Parigi)  
Campione francese del dessert

# Sommario

Ritratti  
dei maestri  
pasticcieri

Ricette di artigianato  
a cura di Jérémy Del Val

Corona esotica p. 6  
Tronchetto nocciola limone p. 10  
Tronchetto foresta p. 14  
Freschezza al cocco p. 18

Ricette Ristorazione  
a cura di Morgane Raimbaud

Mela cannella p. 22  
Cocco Kalingo p. 24  
Kumquat p. 28  
Tris di pasticcini p. 32



## \* MORGANE RAIMBAUD

**Chef pasticciera presso il ristorante parigino Alliance**, due volte campionessa del Championnat de France du dessert nel 2016 e nel 2020, oggi è una chef pasticciera riconosciuta e acclamata per la sua creatività. *“Vengo da una famiglia che apprezza il buon cibo, a cui piace andare al mercato, scoprire prodotti di qualità e cucinarli...”*

È stato quindi del tutto naturale, inizialmente, dedicarmi alla cucina, per poi orientarmi verso la pasticceria, scoprendo la mia vocazione per i dolci.

Al fianco di Jean-Marie Hiblot al Plaza Athénée, Francois Daubinet al Taillevent, Michael Bartocetti e Jonathan Chapuy allo Shangri-La, ho perfezionato la mia tecnica, scoperto i dessert dei ristoranti, individuato i requisiti delle maison di lusso e sviluppato la mia identità.

**Nel 2018, ho raggiunto lo chef Toshitaka Omiya e Shawn Joyeux presso il ristorante Alliance** in qualità di chef pasticciera, con la mia proposta di dessert raffinati, freschi, leggeri e golosi al tempo stesso. *Il gioco con le consistenze, con le temperature... per raccontare una storia e trasmettere l'emozione che ho provato nel creare e preparare il dolce.*

Maestro pasticciere  
Ristorante Alliance (Parigi)  
Campionessa francese  
del dessert nel 2016 e 2020

### Erbe fresche



### Eleganza

*“Ricerco l'eleganza e la raffinatezza sia nei sapori sia nella presentazione.”*



### Frutta

*“In ogni ricetta includo frutta, spezie ed erbe aromatiche: sono gli ingredienti che mi rappresentano!”*



### Precisione



### Spezie

*“Lavoro spesso sui diversi tipi di vaniglia, pepe e tè.”*



## \* JÉRÉMY DEL VAL

**Chef pasticcere creativo presso Dalloyau**, incoronato campione del Championnat de France du dessert nel 2014. *“Ho sempre saputo di voler lavorare in cucina. Sono stato ispirato dalle mie nonne sin da bambino.”*

*Ho iniziato la formazione con un BEP (Brevetto di studi professionali) in cucina, successivamente ho seguito una formazione in pasticceria.”*

Ad ispirarmi sono stati anche i miei vari viaggi alla ricerca di nuovi prodotti in luoghi prestigiosi come hotel a 5 stelle, un club privato nel porto turistico più bello di Maiorca, un ristorante gourmet a Val Thorens, i palazzi della Polinesia, Bora Bora e Tahiti, Monaco o le tavole stellate della Costa Azzurra.

**Dal 2014 mi occupo della creazione pasticciera per la maison Dalloyau (Parigi).** La mia missione consiste nel pensare a tutti i prodotti per la rete dei negozi e per il ricevimento (dai dessert ai piatti principali, senza dimenticare gli stuzzichini per l'aperitivo).

Maestro pasticciere creativo  
Pasticceria Dalloyau (Parigi)  
Campione francese  
del dessert nel 2014

### Texture



*“Ciò che conta per me in un dessert sono il gusto e la consistenza.”*

*Certo, l'occhio vuole la sua parte e la presentazione è molto importante, ma al primo posto c'è il gusto! E per un successo assicurato, mi piace aggiungere ai sapori un tocco dei miei viaggi.”*

### Gusti



### Golosità



### Viaggi



# Corona esotica

di Jérémy Del Val

Ricetta calcolata per 6 corone



## CROCCANTE DI MAIS E MANDORLE

285g	Sciroppo a 30°B
215g	Mandorle tritate
85g	Quinoa soffiato
85g	Sciroppo d'acero
105g	Riso soffiato
105g	Sciroppo d'acero
160g	JIVARA 40%
20g	Burro di cacao
380g	Pralinato mandorla 70%
210g	Pasta pura di mandorle crude
4g	Fior di sale
50g	Riso tostato
215g	Mais tostato tritato
1920g	Peso totale

Far bollire lo sciroppo a 30°B, versarlo sulle mandorle tritate e lasciar riposare per 20 minuti, scolare quindi caramellare in forno a 160°C (≈25 min).  
Mescolare a metà cottura.  
Mescolare il quinoa soffiato con lo sciroppo d'acero e caramellare in forno a 160°C (≈20 min).  
Mescolare a metà cottura.  
Mescolare il riso soffiato con lo sciroppo d'acero e caramellare in forno a 160°C (≈20 min).  
Mescolare a metà cottura.  
Sciogliere il cioccolato e il burro di cacao a 40/45°C, unire il pralinato e la pasta pura di mandorle, il fior di sale, quindi versare sul composto caramellato (mandorle tritate, quinoa soffiato, riso soffiato) con il riso tostato e il mais tritato.  
Comprimerne 250g in un cerchio di 24 cm di diametro con un cerchio di 8 cm di diametro al centro.

## CREMA INFUSA POPCORN VANIGLIA

165g	Mais per popcorn
1350g	Panna UHT 35%
165g	Latte intero UHT
8g	Baccello di vaniglia bio del Madagascar
6g	Baccello di vaniglia di Tahiti
1694g	Peso totale

Far scoppiare i popcorn, quindi infornarli a 150°C per 15 minuti.  
Una volta freddi, frullarli finemente e unirli alla panna fredda, al latte e alla vaniglia raschiata (*semi e baccelli*).  
Lasciare in infusione per una notte.  
Il giorno dopo scaldare il composto, poi setacciarlo.

## CREMA VANIGLIA POPCORN

125g	Latte intero UHT
134g	Zucchero semolato
14g	Gelatina in polvere 220 Bloom
98g	Acqua d'idratazione
253g	Mascarpone
1090g	Crema infusa ai popcorn
1714g	Peso totale

Far bollire il latte con lo zucchero, quindi aggiungere la massa di gelatina.  
Versare poco alla volta sul mascarpone, poi mescolare con la crema infusa ai popcorn.  
Mettere al fresco per almeno 2 ore.  
Emulsionare con la frusta (*attenzione a non montare troppo*).

## COMPOSTA ESOTICA

305g	Mango Kesar e Alphonso in purea 100%
130g	Frutto della passione in purea 100%
6g	Baccello di vaniglia bio del Madagascar
56g	Zucchero semolato
8g	Pectina NH
1	Lime
505g	Peso totale

Scaldare la purea di mango e frutto della passione con la vaniglia a 40°C.  
Aggiungere lo zucchero mescolato con la pectina e portare a ebollizione, quindi aggiungere la scorza e il succo del lime, mixare.  
Versare 6g di composta negli stampi a sfera Truffles 5 (Silikomart: 36.257.87.0065) e riporre in cella.

## CREMOSO AL MANGO E PEPE SELVATICO

815g	Mango Kesar e Alphonso in purea 100%
155g	Frutto della passione in purea 100%
5,6g	Pepe selvatico del Madagascar
12g	Baccello di vaniglia bio del Madagascar
85g	Zucchero
23g	Pectina NH
7g	Stabilizzante combinato
130g	Tuorli
195g	Burro
1428g	Peso totale

Far bollire le puree e mettere in infusione il pepe frantumato e la vaniglia per 10 minuti. Filtrare.  
Scaldare la purea a 40°C, aggiungere lo zucchero mescolato con la pectina e lo stabilizzante combinato (25% gomma di guar + 25% gomma di carruba + 50% natur emul), quindi aggiungere i tuorli e cuocere il tutto a 85°C.  
Raffreddare a 40°C e mixare con il burro ammorbidito.  
Versare 16g di cremoso negli stampi a sfera Truffles 20 (Silikomart: 36.172.87.0065) e riporre in cella.

## MONTAGGIO E FINITURA

- QB Nappage Absolu Cristal
- QB Assortimento forme tronchetto di Natale

**Montaggio:** Sulla corona di croccante, posizionare 13 sfere di cremoso al mango e pepe selvatico, quindi realizzare dei puntini di diverse dimensioni di crema vaniglia popcorn con una bocchetta di diametro 12 (circa 280g). Disporci sopra 13 sfere di composta esotica e riporre in cella.

**Finitura:** Spruzzare sulle corone il nappage Absolu e il 10% di acqua. Terminare con le decorazioni di cioccolato CHOCOLATREE, una volta scongelata la corona.



**JIVARA 40%**  
LATTE, CON NOTE  
DI MALTO E VANIGLIA  
4658



**PECTINA NH**  
37850



**BACCELLO DI VANIGLIA  
BIO DEL MADAGASCAR**  
31356 - 125g  
26521 - 250g



**MANGO KESAR E ALPHONSO  
IN PUREA 100%**  
32360 - 4 x 1 kg  
32371 - 2 x 5 kg

**chocolatree**

LASCIATEVI GUIDARE DAL NOSTRO TEAM PER CREARE LA DECORAZIONE O LO STAMPO CHE VI SOMIGLIA!

- \* Per farvi notare
- \* Con prodotti di qualità
- \* Tutto è personalizzabile!

Scoprite insieme al vostro rappresentante di vendita tutte le dimensioni e forme disponibili nel suo "book delle forme" e avviate il vostro progetto di personalizzazione!



## LA ROSE NOIRE

QUESTA RICETTA O ALCUNE DI QUESTE SOTTO-RICETTE VI SONO D'ISPIRAZIONE PER LA CREAZIONE DI NUOVI DESSERT?

Rivisitate e personalizzate queste ricette per tutte le occasioni con la gamma di basi per torte pronte all'uso La Rose Noire!

Contattate il vostro rappresentante di vendita per ulteriori informazioni!



\* Cremoso al mango e pepe selvatico

\* Crema infusa popcorn e vaniglia

\* Composta esotica mango e passione

**VALRHONA:** Pralinato mandorla 70% fruttato (9015), Jivara 40% (4658), Burro di cacao (160), Absolu cristal (5010).  
**SOSA:** Pasta pura di mandorle crude (37521/1kg), Gelatina bovina (38670/750g), Pectina di frutta NH (37850), Gomma di guar (38689/750g), Gomma di carruba (38687/650g), Natur Emul (38850/500g).  
**CHOCOLATREE:** Assortimento forme tronchetto di Natale disponibile in cioccolato fondente nel catalogo e personalizzabile su misura.  
**NOROHY:** Baccello di vaniglia bio del Madagascar (31356/125g - 26521/250g), Baccello di vaniglia bio di Tahiti (31972/125g - 31974/250g).  
**ADAMANCE:** Mango Kesar e Alphonso in purea 100% (32360/4 x 1 kg - 32371/2 x 5kg), Frutto della passione in purea 100% (48102/4 x 1 kg - 48103/2 x 5kg).

# \* Tronchetto nocciola limone

di Jérémy Del Val

Ricetta calcolata per 14 tronchetti



## CRUMBLE MANDORLA NOCCIOLA

50g	Farina di mandorle bianche
50g	Farina di nocciole grezze
100g	Zucchero di canna
100g	Farina
1g	Fior di sale
100g	Burro disidratato 84%
400g	Peso totale

Mescolare la farina di mandorle, la farina di nocciole, lo zucchero di canna, la farina setacciata e il fior di sale con lo sbattitore (frusta piatta) e aggiungere il burro freddo a cubetti fino a ottenere una consistenza pastosa. Setacciare il crumble e cuocerlo in forno a 150°C per 18/20 minuti.

## CROCCANTE CIOCCOLATO E NOCCIOLA

320g	Sciroppo a 30°B
210g	Nocciole tritate
130g	Sciroppo d'acero
115g	Riso soffiato
305g	JIVARA 40%
430g	Pralinato nocciola 60%
90g	Pasta pura di nocciole tostate
100g	Riso tostato
5g	Fior di sale
290g	Crumble mandorla nocciola
225g	Éclat d'or
2220g	Peso totale

Versare lo sciroppo bollente sulle mandorle tritate e lasciare macerare per 20 minuti. Scolare, stendere su una teglia, quindi caramellare a 160°C (≈25 minuti), mescolando a metà cottura. Mescolare lo sciroppo d'acero freddo con il riso soffiato, stenderlo su una teglia e caramellare a 160°C (≈20 minuti). Mescolare a metà cottura. Far sciogliere il cioccolato a 40/45°C, aggiungere il pralinato e la pasta di nocciole e versare sul composto caramellato il crumble, l'Éclat d'or, il riso tostato e il fior di sale.

## BISCOTTO DACQUOISE NOCCIOLA GREZZA (ricetta per un foglio di 60 x 40 cm)

395g	Farina di nocciole tostate
395g	Zucchero a velo
20g	Fecola
1,5g	Sale fino
500g	Albumi
38g	Zucchero semolato
955g	Peso totale

Mescolare la farina di nocciole con lo zucchero a velo, la fecola e il sale. Montare gli albumi con lo zucchero semolato. Incorporare a mano le polveri precedentemente mescolate. Cuocere a 180°C per 15/20 minuti.

## CONFIT DI LIMONE

390g	Scorza di limone
585g	Zucchero semolato
975g	Succo di limone
1950g	Peso totale

Prelevare le scorze di limone con un pelapatate, cercando di includere il meno possibile la parte bianca. Sbollentare tre volte (partendo con l'acqua fredda) e cuocere le scorze sbollentate con lo zucchero e il succo di limone a 107°C, quindi mixare.

## CREMOSO BAHIBE NOCCIOLA

680g	Latte intero UHT
650g	Panna UHT 35%
3	Limoni
255g	Tuorli
80g	Zucchero semolato
5g	Gelatina 220 Bloom
25g	Acqua d'idratazione
790g	BAHIBE 46%
265g	Pasta pura di nocciole tostate
2750g	Peso totale

Far bollire il latte e la panna e lasciare in infusione le scorze di limone per 10 minuti. Filtrare. Cuocere a 83°C la panna, il latte, i tuorli mescolati con lo zucchero e aggiungere la massa di gelatina. Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato, quindi mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione. Aggiungere la pasta di nocciole. Lasciar raffreddare a 45°C, mixare.

## GANACHE MONTATA BAHIBE VANIGLIA

297g	Panna UHT 35%
33g	Glucosio liquido
33g	Cremsucre in pasta
6g	Baccello di vaniglia bio del Madagascar
358g	BAHIBE 46%
450g	Panna UHT 35%
1172,5g	Peso totale

Scaldare la piccola quantità di panna, il glucosio, il Cremsucre (zucchero invertito) e la vaniglia. Versare gradualmente il composto caldo sul cioccolato parzialmente fuso, facendo attenzione ad emulsionare il composto. Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione. Aggiungere la seconda quantità di panna liquida fredda. Mixare nuovamente. Conservare in frigorifero e lasciar cristallizzare per 12 ore.

(continua a pagina 12)

## PREPARATO PER ROCHER

500g **BAHIBE 46%**  
 50g **Burro di cacao**  
 30g **Olio di vinaccioli**  
 150g **Nocciole croccanti tritate**  
 730g **Peso totale**

Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao, aggiungere l'olio e le nocciole tritate croccanti.  
 Temperatura di utilizzo: 35°C.

## GEL AL LIMONE

200g **Absolu cristal**  
 70g **Limone Femminello  
 in purea 100%**  
 QB **Pasta di baccelli di vaniglia bio  
 del Madagascar**  
 QB **Mini quadrati oro 1,5mm**  
 270g **Peso totale**

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo.

## MONTAGGIO E FINITURA

QB **Foglia di quercia cioccolato al latte**

**Montaggio:** In un quadro di 60 x 40 cm / altezza 3,5 cm, spalmare 1700 g di croccante cioccolato e nocciola, adagiare la foglia di biscotto dacquoise, quindi spalmare 800 g di confit al limone, versare 2600 g di cremoso Bahibe Nocciola. Tagliare dei rettangoli di 27,5 x 5 cm (1 quadro = 14 tronchetti), quindi colare la ganache montata Bahibe Nocciola con una bocchetta St-Honoré o una tasca tagliata.

**Finiture:** Spruzzare la ganache con il nappage Absolu Cristal e il 10% di acqua. Immergere il tronchetto all'altezza del quadro nel preparato per rocher a 35°C. Realizzare dei puntini di gel al limone negli incavi della ganache montata e adagiare le scaglie di nocciole. Rifinire con decorazioni di cioccolato in foglia di quercia CHOCOLATREE.



**PRALINATO  
 NOCCIOLA 60%**  
 2258



**PASTA PURA  
 DI NOCCIOLE TOSTATE**  
 36854



**PASTA DI BACCELLI  
 DI VANIGLIA BIO  
 DEL MADAGASCAR**  
 34283



**LIMONE FEMMINELLO  
 IN PUREA 100%**  
 32357 - 4 x 1 kg  
 32368 - 2 x 5 kg

\* \* **TANTE NUOVE IDEE CON** *chocolatree*



**Foglia di quercia arancio bombata**  
 32262CNR  
 Chablon già plasmato  
 60 x 35 mm  
 72 pezzi

Consultate il nostro catalogo per scoprire  
 altre decorazioni e idee ispiranti!

Foglie delicatamente ritagliate uniformi  
 o a fantasia, stelle, abeti, fiocchi di neve...!  
 Centinaia di referenze per decorare  
 i vostri dessert di Natale!



**VALRHONA:** Bahibe (9997), Pralinato nocciola 60% (2258), Burro di cacao (160), Absolu cristal (5010).  
**SOSA:** Nocciole croccanti tritate (36953/1 kg), Farina di nocciole tostate (37347/1 kg), Farina di mandorle Marcona extra fine (37333/1 kg - 37332/10 kg), Pasta pura di nocciole tostate (36854/1kg), Glucosio liquido 35-40DE (37305/1,5kg), Cremsucre in pasta (37821/7 kg).  
**CHOCOLATREE:** Mini quadrati oro 1,5mm (70104VCX), Foglia di quercia cioccolato al latte (decorazione personalizzata per Jérémy DEL VAL).  
**NOROHY:** Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar (34283/500g).  
**ADAMANCE:** Limone Femminello in purea 100% (32357/4 x 1 kg - 32368/2 x 5 kg).



KALINGO \* PERA \* NOCI PECAN



Decorazione per tronchetto quadrata al cioccolato fondente  
CHOCOLATREE  
Ref. 30693VNR  
\* Disponibile in 4 colori



# Tronchetto foresta

di Jérémy Del Val



Ricetta calcolata per 6 stampi per tronchetti a grande fondo piatto (Ref. 33976)

## BISCOTTO MORBIDO ALLE NOCI PECAN (ricetta per 1 quadro)

295g	Burro disidratato 84%
355g	Noci pecan crude
310g	Mandorle Largueta naturali
104g	Zucchero di canna
81g	Fecola
6g	Baccello di vaniglia bio del Madagascar
433g	Uova intere
210g	Miele
264g	Albumi
53g	Zucchero semolato
2110g	Peso totale

Preparare un burro noisette.  
Mixare le noci pecan, le mandorle grezze, lo zucchero di canna, la fecola e la vaniglia nella planetaria.  
Aggiungere le uova e il miele, emulsionare leggermente e aggiungere il burro nocciola raffreddato a 60°C.  
Incorporare a mano gli albumi montati con lo zucchero.  
Stendere 2000g su una teglia bordata, cuocere a 165°C per circa 25 minuti.

## CROCCANTE PECAN (ricetta per 1 quadro)

252g	JIVARA 40%
700g	Pralinato pecan 50%
280g	Pasta pura di noci pecan
5,5g	Fior di sale
490g	Éclat d'or
140g	Noci pecan caramellate
1868g	Peso totale

Sciogliere il cioccolato a 40°C, quindi unire il pralinato, la pasta pura di noci pecan e il fior di sale, scaldare il tutto a 35°C quindi aggiungere l'Éclat d'or e le noci pecan tritate.

## CUBETTI DI PERE IN CAMICIA

3000g	Pere fresche
3 L	Acqua
900g	Zucchero semolato
8g	Baccello di vaniglia bio del Madagascar
2	Arance
1	Limone
5g	Acido citrico
6910g	Peso totale

Sbucciare le pere e tagliarle a cubetti di circa 1 x 1 cm.  
Far bollire l'acqua, lo zucchero e la vaniglia (*semi e baccelli*), aggiungere le scorze di agrumi, lasciare in infusione per 10 minuti quindi filtrare.  
Far bollire e aggiungere i cubetti di pere.

## COMPOSTA DI PERE IN CAMICIA CON BACCHE DI MONTAGNA (ricetta per 1 quadro)

1410g	Pera William verde in purea 100%
12g	Baccello di vaniglia bio del Madagascar
112g	Zucchero semolato
26g	Pectina NH
3,75g	Gomma pura di xantano
3	Limoni
1250g	Cubetti di pere in camicia
1,5g	Bacche di montagna
2815g	Peso totale

Scaldare la purea di pera a 40°C con la vaniglia, quindi aggiungere lo zucchero mescolato con la pectina e lo xantano.  
Far bollire il tutto, a fine cottura aggiungere la scorza e il succo di limone e le bacche di montagna in polvere (*fine e setacciata*), quindi i cubetti di pera in camicia sgocciolati.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO KALINGO

630g	Tuorli
270g	Uova intere
465g	Zucchero semolato
315g	Acqua
570g	Latte intero UHT
1686g	KALINGO 65%
2076g	Panna UHT 35%
6022g	Peso totale

Lessare a 83°C il composto di tuorli, uova, zucchero, acqua e sbattere con un mixer.  
Scaldare il latte, versare gradualmente sul cioccolato sciolto, avendo cura di emulsionare il composto, quindi mixare.  
Se necessario, stabilizzare l'emulsione con l'aggiunta di una parte di panna montata.  
Una volta che il composto è liscio, controllare la temperatura (50°C) e aggiungere la pâte à bombe e poi il resto della panna montata.

(continua a pagina 16)

## CREMOSO ALLE NOCI PECAN

150g	Panna UHT 35%	: Scaldare la panna e aggiungere la massa di gelatina. Versare in più volte sul pralinato pecan 50%. Aggiungere la panna fredda in più volte realizzando un'emulsione. Aggiungere il fior di sale. Mixare.
5g	Gelatina in polvere 220 Bloom	
25g	Acqua d'idratazione	
525g	Pralinato pecan 50%	
188g	Panna UHT 35%	
0,75g	Fior di sale	
894g	Peso totale	

## GLASSA AL CIOCCOLATO

380g	Panna UHT 35%	: Scaldare la panna liquida con il glucosio liquido, aggiungere il cacao in polvere. Nel frattempo, cuocere lo zucchero semolato e l'acqua a 110°C. Incorporare il primo composto, la gelatina idratata e il Cremsucre, quindi mixare. Lasciare riposare preferibilmente per una notte. Usare a 26/28°C.
190g	Glucosio liquido DE40	
145g	Cacao in polvere	
520g	Zucchero semolato	
200g	Acqua	
24g	Gelatina in polvere 220 Bloom	
120g	Acqua d'idratazione	
55g	Cremsucre in pasta	
1634g	Peso totale	

## MONTAGGIO E FINITURA

QB	Pere sciropate
QB	Noci pecan caramellate
QB	Albero di Natale puro cioccolato fondente e Dulcey
QB	Carnet quadrati oro 80mm

**Montaggio:** Stendere 1800g di croccante pecan in un quadro, quindi disporre il biscotto sulla parte superiore. Stendere 2600g di composta di pere e riporre in cella.

Ritagliare delle strisce di 53,5 cm x 6 cm / 1 quadro (= 6 inserti).

Negli "stampi per tronchetti a grande fondo piatto VALRHONA (ref. 33976)", convogliare 1 kg di mousse Kalingo, posizionare le strisce di inserto, lisciare e riporre in cella.

**Finiture:** Sformare i tronchetti, tagliarli in tre, quindi glassare con la glassa al cioccolato a 26/28°C.

Al centro del tronchetto, realizzare dei puntini di diverse dimensioni di cremoso alle noci pecan (circa 70g).

Completare la decorazione con dei quarti di pera rosolati con il cannello, delle metà di noci pecan caramellate e le decorazioni CHOCOLATREE "Albero di Natale puro cioccolato" e qualche puntino di foglia d'oro.



**KALINGO 65%**  
**Cacao Puro Grenada**  
EQUILIBRATO,  
CON NOTE DI FRUTTA  
MATURA E VANIGLIA  
9789



**NOCI PECAN  
CAMELLATE**  
38861



**ALBERO DI NATALE  
PURO CIOCCOLATO**  
Taglio - 45 x 38 mm  
108 pezzi  
Fondente: 30687VNR  
Al latte: 30721VNM  
Bianco: 30688VNW  
Dulcey: 32872VND  
Inspiration Lampone: 33026VCA



**PERA WILLIAM  
IN PUREA 100%**  
32352 - 4 x 1 kg  
32363 - 2 x 5 kg



**VALRHONA:** Jivara 40% (4658), Pralinato pecan 50% (11937), Éclat d'or (8029), Cacao in polvere (159), Kalingo 65% (9789), Stampo per tronchetto con fondo piatto (33976).  
**SOSA:** Noci pecan crude (36975/1kg), Mandorle Langueta naturali 36/38 (36911/1kg), Pasta pura di noci pecan (37548/1kg), Glucosio DE38/40 (39464/500g - 37311/3kg), Pectina NH (37850/500g), Cremsucre in pasta (37821/7kg), Acido citrico (37085/1kg), Noci pecan caramellate (38861/600g), Gomma pura di xantano (38696/500g), Gelatina bovina (38670 /750g), glucosio liquido 35-40DE (37305/1,5kg).  
**CHOCOLATREE:** Albero di Natale puro cioccolato (30687VNR / Latte: 30721VNM - Dulcey: 32872VND), Carnet quadrati oro 80mm (70098VCX).  
**NOROHY:** Baccello di vaniglia bio del Madagascar (31356/125g - 26521/250g).  
**ADAMANCE:** Pera William verde in purea 100% (32352/1kg - 32363/5kg).



# Freschezza al cocco

di Jérémy Del Val

Ricetta calcolata per 50 piccoli dessert

## BISCOTTO MORBIDO ALLA BANANA

- 385g Purea di banane
- 460g Pasta di mandorle 55%
- 5g Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar
- 50g Farina di frumento tradizionale francese
- 350g Uova intere
- 40g Tuorli
- 46g Zucchero muscovado
- 100g Burro disidratato 84%
- 100g Albumi
- 20g Zucchero semolato
- 1558g **Peso totale**

Mescolare la purea di banane con la pasta di mandorle, la vaniglia, la farina, le uova intere, i tuorli, lo zucchero muscovado e incorporare il burro fuso a 50/55°C. Montare gli albumi a neve con lo zucchero semolato. Mescolare le due masse delicatamente a mano. Stendere in una teglia fino a 1,5kg e cuocere a 170°C per 18/20 minuti.

## ANANAS ARROSTITO

- 1000g Ananas fresco
- 40g Burro disidratato 84%
- 20g Zucchero di canna
- 1060g **Peso totale**

Sbucciare l'ananas, poi tagliarlo a brunoise. Scaldare il burro quindi aggiungere la brunoise di ananas, una volta evaporata tutta l'acqua, aggiungere lo zucchero di canna e caramellare. Una volta caramellato, il peso totale dovrebbe corrispondere a circa 500g.

## COMPOSTA ESOTICA

- 42g Acqua
- 150g Zucchero semolato
- 130g Mango Kesar e Alphonso in purea 100%
- 65g Frutto della passione in purea 100%
- 12g Baccello di vaniglia di Tahiti
- 13g Gelatina in polvere 220 Bloom
- 65g Acqua d'idratazione
- 1 Lime
- 500g Ananas arrostito
- 500g Mango fresco
- 3,5g Bacche di Timur
- 1480g **Peso totale**

Cuocere l'acqua e lo zucchero semolato a 125°C. Stemperare con le puree di frutta vanigliate calde e cuocere il tutto a 107°C. Aggiungere la massa di gelatina, la scorza, il succo di lime, la brunoise di ananas tostato, il mango tagliato a brunoise e le bacche di Timur. Mixare e setacciare.

## CREMOSO AVOCADO

- 1080g Avocado fresco
- 160g Succo di lime
- 115g Zucchero di canna
- 230g Frutto della passione fresco
- 1585g **Peso totale**

Mixare gli avocado con il succo di limone e lo zucchero di canna, quindi aggiungere i semi di frutto della passione.

## MOUSSE COCCO E VANIGLIA

- 250g Crema di cocco 100%
- 6g Baccello di vaniglia di Tahiti
- 5g Gelatina in polvere 220 Bloom
- 25g Acqua d'idratazione
- 1 Lime
- 65g Zucchero semolato
- 250g Panna UHT 35%
- 601g **Peso totale**

Scaldare parte della crema di cocco con lo zucchero e la vaniglia, quindi aggiungere la massa di gelatina, il resto della purea, la scorza e il succo di lime, mixare. Quando il composto raggiunge i 14/16°C, incorporare la panna montata. Modellare in semisfere di 4 cm, ovvero 10g per stampo.

## GANACHE MONTATA COCCO E VANIGLIA

250 g	Crema di cocco 100%	: Scaldare la crema di cocco e la vaniglia, poi versare in più volte sul cioccolato leggermente sciolto. : Mixare e aggiungere progressivamente la panna. : Mixare e filtrare. : Lasciare riposare per una notte in frigorifero. : Montare con lo sbattitore con la frusta ( <i>attenzione a non montare troppo</i> ).
12 g	Baccello di vaniglia di Tahiti	
333 g	OPALYS 33%	
475 g	Panna UHT 35%	
1070 g	Peso totale	

## GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO

138 g	Acqua	: In una casseruola, far bollire l'acqua, lo zucchero semolato e il glucosio. : Versare lo sciroppo sul latte condensato zuccherato, la massa di gelatina, il cioccolato bianco, quindi mixare. : Conservare in frigorifero. : Il giorno successivo, scaldare la glassa a 40°C e utilizzare a 24/26°C. *
300 g	Zucchero semolato	
300 g	Sciroppo di glucosio	
200 g	Latte condensato zuccherato	
18,75 g	Gelatina in polvere 220 Bloom	
93,75 g	Acqua d'idratazione	
300 g	OPALYS 33%	
1350 g	Peso totale	

## MONTAGGIO E FINITURA

QB OPALYS 33%  
QB Cocco grattugiato

**Anelli di cioccolato:** Stendere il cioccolato Opalys su un foglio chitarra.  
Tagliare delle strisce di 3,5 cm, adagiarvi sopra un foglio e arrotolare attorno a un tubo di 6 cm di diametro.

**Montaggio:** Riempire con 25 g di composta esotica degli stampi in silicone di 6 cm di diametro, quindi congelare.  
Successivamente, aggiungere 30 g di cremoso all'avocado e posizionare un disco di biscotto morbido alla banana. Congelare.

**Finiture:** Glassare le cupole di mousse al cocco con la glassa bianca, cospargerle leggermente di cocco grattugiato e adagiarle sul montaggio di composta/cremoso all'avocado.  
Distribuire la ganache al cocco montata tutt'intorno con un beccuccio St-Honoré o una tasca tagliata.  
Riporre nei cerchi di cioccolato bianco.  
Completare con il vostro logo e/o la decorazione che preferite della **gamma di decorazioni al cioccolato chocolatree (catalogo dei prodotti disponibile su [www.chocolatree.fr](http://www.chocolatree.fr), da ordinare su [www.valrhona-selection.fr](http://www.valrhona-selection.fr) o tramite il vostro rappresentante di vendita)**!



OPALYS 33%  
VANIGLIA  
E LATTE FRESCO  
8118



GELATINA  
BOVINA  
38670



BACCELLO DI VANIGLIA  
DI TAHITI  
14 - 17 CM  
31972 - 125 g  
31974 - 250 g  
  
18 - 20 CM  
31973 - 125 g  
31975 - 250 g



FRUTTO DELLA PASSIONE  
IN PUREA 100%  
48102 - 4 x 1 kg  
48103 - 2 x 5 kg



\*

\*

VALRHONA: Pasta di mandorle 55% (7942), Opalys 33% (8118).  
SOSA: Gelatina bovina (38670/750g), Zucchero muscovado (37890/750g).  
NOROHY: Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar (34283/500g), Baccello di vaniglia bio di Tahiti (14-17 cm-31972-125g/ 31974-250g - 18-20 cm - 31973-125g/31975-250g).  
ADAMANCE: Mango Kesar e Alphonso in purea 100% (32360/4 x 1 kg - 32371/2 x 5 kg), Frutto della passione in purea 100% (48102/4 x 1 kg - 48103/2 x 5 kg), Crema di cocco 100% (32358/4 x 1 kg - 32369/2 x 5 kg).



\* Mousse cocco  
e vaniglia

\* Ganache montata  
cocco e vaniglia

\* Cremoso avocado

\* Composta esotica

\* Biscotto morbido  
alla banana



# Mela cannella

di Morgane Rimbaud

Ricetta calcolata per 15 persone

## GANACHE MONTATA AZÉLIA

150g	Panna UHT 35%	Scaldare la panna, aggiungere la massa di gelatina fuori dal fuoco.
12g	Gelatina 220 Bloom	Versare sul cioccolato in 2 volte.
60g	Acqua d'idratazione	Mixare con il pralinato e la panna fredda.
74g	<b>AZÉLIA 35%</b>	Lasciar riposare per 2 ore al freddo.
45g	<b>Pralinato nocciola 66% fruttato</b>	Montare e versare con la tasca munita di bocchetta da 8 cm.
150g	Panna UHT 35%	
491g	Peso totale	

## COMPOSTA MELA CANNELLA

2	Mele Golden	Lavare le mele.
2	Bastoncini di cannella	Metterle in una terrina di plastica con la cannella.
		Coprire interamente la terrina con della pellicola.
		Mettere nel microonde per 5 minuti ( <i>cuocere con la buccia</i> ).
		Togliere le mele dal microonde e raschiare la polpa.
		Mettere in una tasca e lasciare raffreddare.

## MATTONELLE DI BURRO MIELE E CANNELLA

50g	Burro disidratato 84%	Sciogliere il burro con la cannella e il miele.
1	Bastoncino di cannella	Tagliare delle strisce di mattonelle, quindi spennellarle con il burro al miele.
50g	Miele d'acacia	Su un cerchio imburato, avvolgere le mattonelle poi cuocerle in forno a 160°C per 6 minuti.
1	Pacchetto di fogli di mattonelle	Sfornare all'uscita dal forno.
100g	Peso totale	

## GELATO ALLA NOCCIOLA

130g	Latte intero UHT	Scaldare il latte, aggiungere lo stabilizzante combinato (25% gomma di guar + 25% gomma di carruba + 50% natur emul) e lo zucchero legato.
0,8g	Stabilizzante combinato	Portare a ebollizione.
0,8g	Zucchero semolato	Montare i tuorli con lo zucchero.
28g	Tuorli	Cuocere una crema inglese.
24g	Zucchero semolato	Versare sul pralinato nocciola e Azélia.
22g	<b>Pralinato nocciola 66% fruttato</b>	Mettere in un recipiente Pacojet.
22g	<b>AZÉLIA 35%</b>	
227,6g	Peso totale	

## MELE CONFIT

2	Mele Golden	Tagliare delle fette di mela spesse 7 mm.
50g	Burro disidratato 84%	Cuocerle e ricoprirle con il composto burro-miele caldo, quindi deglassare con il succo di mela.
50g	Miele d'acacia	Cuocere in forno a 180 C per 5 minuti.
25g	Succo di mela	
125g	Peso totale	

## TABULÈ DI MELE GRANNY

1	Mela Granny	Tagliare la mela a brunoise fine, tritare l'uva, tritare l'Atsina Cress, mescolare il tutto e unire alla composta.
40g	Uva bionda reidratata all'aceto di mele	
QB	Atsina cress	
40g	Composta mela cannella	
80g	Peso totale	

## MONTAGGIO E FINITURA

QB	Farina di nocciole tostate
QB	Cubetto di cioccolato Azélia
QB	Scaglie di nocciole tostate
QB	Atsina cress

Con una fustella di 8 cm di diametro, disporre e lisciare una piccola quantità di ganache montata.

In seguito, cospargere la farina di nocciole tostate. Rimuovere la farina in eccesso.

Posizionare 3 mattonelle di diverse dimensioni.

Versare la composta di mela e cannella, una fetta di mele confit poi la ganache montata e finire con il tabulè di mele Granny.

Con una tasca dotata di bocchetta di 12 mm, realizzare delle gocce nel piatto.

Posizionare qualche cubetto di Azélia, delle scaglie di nocciole tostate e dei giovani germogli di Atsina Cress.

Pacossare il gelato e realizzare una quenelle.

**VALRHONA:** Azélia 35% (11603), Pralinato nocciola fruttato 66% (7531)

**SOSA:** Gomma di Guar (38689/750g), Gomma di Carruba (38687/650g), Natur Emul (38850/500g), Gelatina Bovina (38670/750g), Nocciole Negrita con pelle s/12 mm (36943/10kg), Farina di nocciole tostate (37347/1kg).



# Cocco Kalingo



di Morgane Rimbaud

Ricetta calcolata per 15 persone



## GELATO ALLO ZENZERO

150g	Latte intero UHT
100g	Panna UHT 35%
20g	Zenzero fresco
1,2g	Stabilizzante combinato
30g	Zucchero semolato
25g	Tuorli
2g	Zucchero semolato
2,5g	Zenzero in polvere
330g	Peso totale

- Scaldare il latte con la panna, la polvere e lo zenzero precedentemente tritato.
- Aggiungere lo stabilizzante combinato (25% gomma di guar + 25% gomma di carruba + 50% natur emul) con i 2g di zucchero e portare a ebollizione.
- Lasciare in infusione per 15 minuti.
- Filtrare.
- Montare i tuorli con i 30g di zucchero e cuocere a 84°C.
- Mixare e mettere in un recipiente Pacojet.
- Congelare.

## MOUSSE COCCO E ZENZERO

100g	Crema di cocco 100%
3g	Zenzero in polvere
12g	Zucchero semolato
3,1g	Gelatina in polvere 220 Bloom
15g	Acqua d'idratazione
100g	Panna UHT 35%
234g	Peso totale

- Scaldare la purea di cocco con lo zenzero in polvere e lo zucchero.
- Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
- Lasciare intiepidire.
- Montare la panna e aggiungerla al composto di cocco e zenzero.
- Versare in un tubo.
- Congelare.

## CREMOSO KALINGO

80g	Panna UHT 35%
80g	Latte intero UHT
30g	Tuorli
0,85g	Gelatina in polvere 220 Bloom
4g	Acqua d'idratazione
100g	KALINGO 65%
25g	Zucchero semolato
320g	Peso totale

- Portare a ebollizione la panna con il latte e versare sui tuorli precedentemente mescolati (senza montarli) con lo zucchero.
- Cuocere il tutto "alla rosa" a 84/85°C, filtrare.
- Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
- Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato fuso.
- Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
- Lasciar cristallizzare in frigorifero.

## GEL AL CORIANDOLO

1	Mazzetto di coriandolo
125g	Acqua
3g	Agar-agar
12g	Zucchero semolato
50g	Lime in purea 100%
190g	Peso totale

- Separare le foglie di coriandolo dagli steli.
- Scaldare l'acqua con gli steli, aggiungere l'agar-agar allo zucchero e portare a ebollizione.
- Filtrare e lasciare riposare a temperatura ambiente.
- Una volta freddo, mescolare con le foglie di coriandolo e la purea di lime.
- Mettere in una tasca senza bocchetta.
- Conservare a 4°C.

## CREMA INGLESE KALINGO ZENZERO

80g	Panna UHT 35%
140g	Latte intero UHT
40g	Tuorli
30g	Zucchero semolato
60g	KALINGO 65%
5g	Zenzero in polvere
355g	Peso totale

- Portare a ebollizione la panna con il latte e lo zenzero in polvere, quindi versare sui tuorli precedentemente mescolati (senza montarli) con lo zucchero.
- Cuocere il tutto "alla rosa" a 84/85°C, filtrare.
- Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato fuso.
- Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
- Lasciar cristallizzare in frigorifero.

## CUORE MORBIDO AL CIOCCOLATO

50g	KALINGO 65%
50g	Uova intere
40g	Zucchero semolato
16g	Farina 0
45g	Burro disidratato 84%
6g	Lievito chimico
207g	Peso totale

- Sciogliere il burro con il cioccolato, montare le uova con lo zucchero, la farina e il lievito.
- Versare sul primo composto.
- Versare in un quadro e infornare a 160°C per 12 minuti.

## GRISSINI AL CIOCCOLATO

50g Farina 00  
20g Zucchero semolato  
18g Burro disidratato 84%  
12g Uova intere  
QB **KALINGO 65%**

- Mescolare tutti gli elementi.
- Lasciare riposare per 2 ore.
- Formare dei piccoli rotoli poi cuocerli in forno a 165°C per 10 minuti.
- Una volta cotti e raffreddati, immergerli nel cioccolato Kalingo precristallizzato.
- Lasciare cristallizzare.
- Mettere da parte.

## MONTAGGIO E FINITURA

QB Coriandolo Cress  
QB Fiori di coriandolo  
QB Cocco grattugiato

Preparare il gelato allo zenzero e conservarlo a -18°C.  
Preparare la mousse cocco e zenzero, il cremoso Kalingo, il gel al coriandolo e la crema inglese Kalingo zenzero.  
Tagliare i tubi di mousse al cocco in più lunghezze. Riportarli a temperatura, poi passarli nel cocco grattugiato.  
Realizzare il preparato di cuore morbido al cioccolato. Una volta cotto, tagliare delle strisce della stessa dimensione dei tubi di cocco.  
Terminare preparando i grissini al cioccolato. Una volta cotti e raffreddati, immergerli nel cioccolato Kalingo precristallizzato. Lasciare cristallizzare.

Disporre il cremoso con uno chablon sul fondo del piatto.  
Disporre i pezzi di cuore morbido al cioccolato.  
Posizionare i tubi al cocco sul cuore morbido.  
Aggiungere qualche pezzo di grissino Kalingo.  
Versare qualche goccia di gel al coriandolo e disporre alcuni germogli di coriandolo Cress e fiori di coriandolo.  
Pacossare il gelato allo zenzero e realizzare una quenelle.



**KALINGO 65%**  
**Cacao Puro Grenada**  
EQUILIBRATO, CON NOTE  
DI FRUTTA MATURA E VANIGLIA  
9789



**AGAR-AGAR  
IN POLVERE**  
37872



**CREMA DI COCCO  
100%**  
32358 - 4 x 1 kg  
32369 - 2 x 5 kg



**LIME IN PUREA  
100%**  
48590 - 4 x 1 kg  
48593 - 2 x 5 kg

## Tendenze

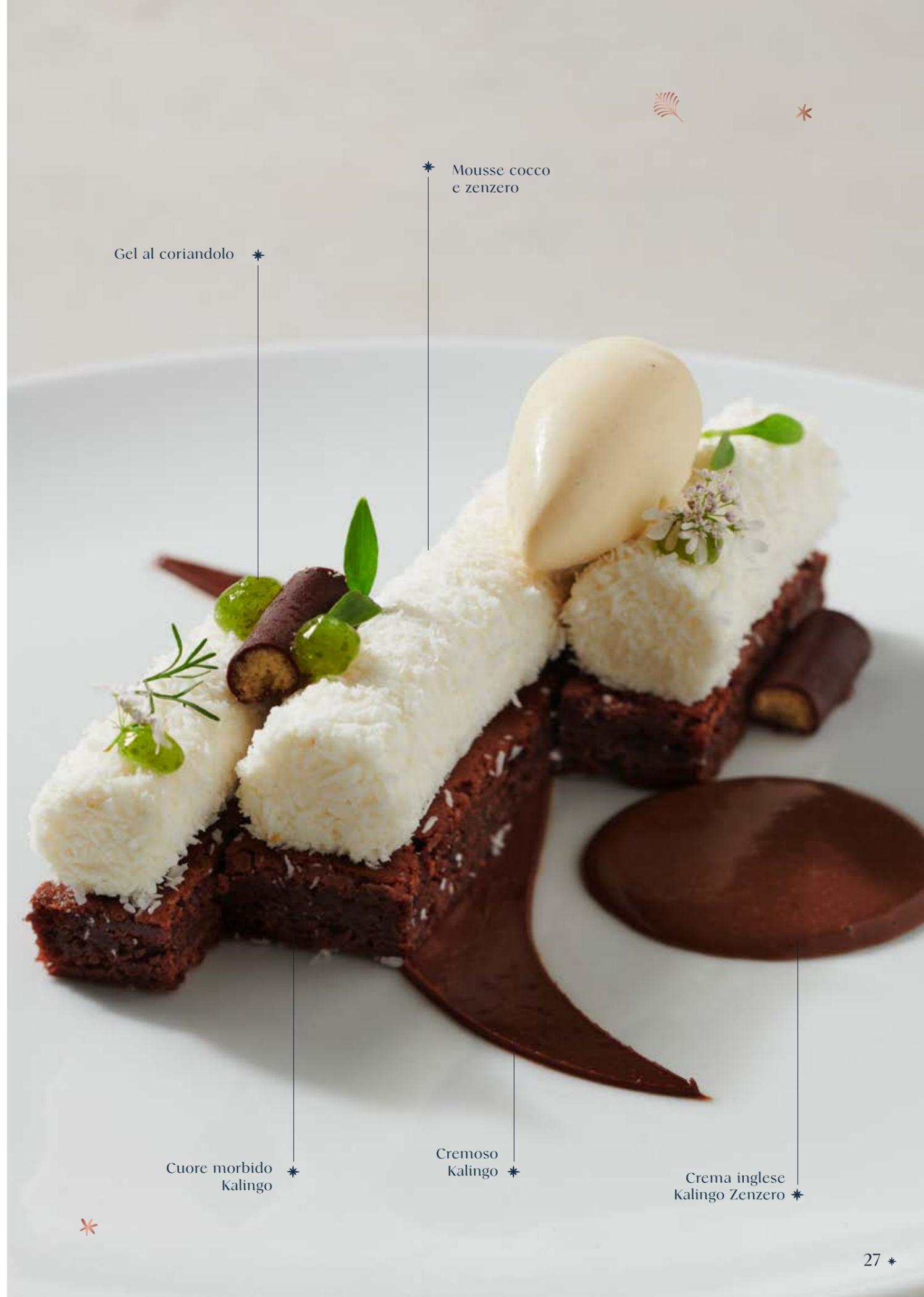


*Un pizzico di follia  
nel vostro dessert.*

\* Sorprendenti e vivaci, le erbe fresche sono il tocco personale di Morgane da aggiungere ai suoi dessert.

\* Tra il sapore dolce all'anice dell'**Atsina Cress** e quello più pungente del **Coriandolo**, le erbe fresche apportano un tocco di originalità e un **fresco sapore vegetale che sublimerà i vostri dessert!**

VALRHONA: Kalingo 65% (9789).  
SOSA: Gelatina Bovina (38670/750g), Gomma di guar (38689/750g), Gomma di carruba (38687/650g), Natur Emul (38850/500g), Agar-Agar (37872/500g).  
ADAMANCE: Crema di cocco 100% (32358/4 x 1 kg - 32369/2 x 5 kg), Lime in purea 100% (48590/4 x 1 kg - 48593/2 x 5 kg).



Gel al coriandolo \*

\* Mousse cocco  
e zenzero

\* Cuore morbido  
Kalingo

\* Cremoso  
Kalingo

\* Crema inglese  
Kalingo Zenzero



\*

\*

\*



\*



\*

\*



# Kumquat, fiori d'arancio e Macaé

di Morgane Raimbaud

Ricetta calcolata per 15 persone

## SIFONE MACAÉ FIORI D'ARANCIO

200g	Latte intero UHT	Scaldare il latte e la panna.
48g	Panna UHT 35%	Montare i tuorli con lo zucchero, in seguito fare una crema inglese.
16g	Tuorli	Aggiungere la massa di gelatina fuori dal fuoco.
1,4g	Gelatina in polvere 220 Bloom	Emulsionare sul cioccolato in 2 volte
7g	Acqua d'idratazione	Aggiungere i fiori d'arancio e mixare.
8g	Zucchero semolato	Lasciar riposare per 2 ore al freddo, poi utilizzare il sifone a gas con 2 cartucce.
120g	<b>MACAÉ 62%</b>	
5,5g	Fiori d'arancio	
298g	Peso totale	

## CREMOSO MACAÉ

80g	Panna UHT 35%	Portare a ebollizione la panna con il latte e versare sui tuorli precedentemente mescolati (senza montarli) con lo zucchero.
80g	Latte intero UHT	Cuocere il tutto "alla rosa" a 84/85°C, filtrare.
25g	Zucchero semolato	Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
30g	Tuorli	Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato fuso.
1,5g	Gelatina in polvere 220 Bloom	Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
7,5g	Acqua d'idratazione	Lasciar cristallizzare in frigorifero.
100g	<b>MACAÉ 62%</b>	
325g	Peso totale	

## GAVOTTE AL CACAO

40g	Latte intero UHT	Scaldare il latte e il burro, quindi versarli sugli altri ingredienti. Mixare.
20g	Burro disidratato 84%	Versare su un Silpat e cuocere a 170°C per 10 minuti.
55g	Zucchero semolato	Spezzettare e rimettere in forno per 4 minuti tra due Silpat per piegarli a mano.
30g	Farina 00	
4g	<b>Cacao in polvere</b>	
150g	Peso totale	

## SABLÉ ZUCCHERO DI CANNA E CACAO

100g	Farina 00	Lavorare insieme tutti gli ingredienti, tranne le uova.
80g	Burro disidratato 84%	Una volta ottenuto un composto omogeneo, aggiungere le uova.
70g	Zucchero di canna	Stendere a 3mm.
40g	Farina di mandorle	Conservare a 4°C.
5g	<b>Cacao in polvere</b>	Tagliare dei sablé a forma di gocce di due dimensioni diverse.
30g	Uova intere	Cuocere tra due Silpain a 165°C per 11 minuti.
325g	Peso totale	

## GELATO YOGURT MANDARINO

170g	Purea di mandarini	Scaldare la purea di mandarini con lo zucchero precedentemente miscelato con lo stabilizzante combinato (25% gomma di guar + 25% gomma di carruba + 50% natur emul).
70g	Zucchero semolato	Lasciar raffreddare.
3,3g	Stabilizzante combinato	Versare sullo yogurt e la purea di lime, quindi mixare.
116g	Yogurt greco	Aromatizzare con i fiori d'arancio.
17g	Lime persiano in purea 100%	Mettere in un recipiente Pacojet.
0,5g	Fiori d'arancio	Congelare, quindi conservare a -18°C.
377g	Peso totale	

## MARMELLATA DI KUMQUAT

240g	Kumquat	Tagliare in quarti i kumquat e mondarli.
100g	Zucchero semolato	Mixare in un robot da cucina con gli altri ingredienti e lasciar ridurre a fuoco medio.
140g	Purea di mandarini	
480g	Peso totale	

(continua a pagina 30)

## MACEDONIA DI AGRUMI E AGRUMI FRESCHI

1	Mandarino in spicchi	:	Tagliare gli spicchi a pezzi, aggiungere il kumquat tritato, poi legare con la marmellata.
2	Kumquat tritati	:	Conservare a 4°C.
50g	Marmellata di kumquat	:	
50g	Peso totale		

## SCORZA DI KUMQUAT SEMI-CONFIT

100g	Zucchero semolato	:	Preparare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua.
200g	Acqua	:	Recuperare la scorza di kumquat e tagliarla a julienne.
2	Kumquat	:	Candire la julienne nello sciroppo a fuoco basso.
300g	Peso totale		

## MONTAGGIO E FINITURA

QB	Rondella di kumquat (3p/piatto)
QB	Spicchio di mandarino (4p/piatto)
QB	Goccia nera Chocolatree
QB	Petalo di fiore di gelsomino

Versare in modo armonioso le "gocce" di sablé zucchero di canna e cacao, il cremoso Macaé con una bocchetta di diametro 8 e la macedonia di agrumi. Decorare con le rondelle di kumquat e gli spicchi di mandarino. Posizionare la "goccia di cioccolato CHOCOLATREE (Ref. 30328VCR)" e guarnire con il sifone Macaé. Successivamente adagiare i pezzi di gavotte e le quenelle di gelato yogurt e mandarino. Terminare posizionando i petali di fiori di gelsomino.



**MACAÉ 62% Cacao Puro Brasile**  
FRUTTATO, CON NOTE DI FRUTTA SECCA TOSTATA E TÈ NERO  
6221



**FARINA DI MANDORLE EXTRA FINE**  
37333 - 1 kg  
37332 - 10 kg



**GOCCIA NERA**  
CHABLON GIÀ PLASMATO  
85 x 50 x 30 MM - 45 PEZZI  
30328VCR



**LIME PERSIANO IN PUREA 100%**  
48590 - 4 x 1 kg  
48593 - 2 x 5 kg



**VALRHONA:** Macaé 62% (6221), Cacao in polvere (159).  
**SOSA:** Gelatina bovina (38670/750g), Gomma di guar (38689/750g), Gomma di carruba (38687/650g), Natur Emul (38850/500g).  
**CHOCOLATREE:** Goccia nera (30328VCR).  
**ADAMANCE:** lime persiano in purea 100% (48590/4 x 1 kg - 48593/2 x 5 kg).



\* Gavotte al cacao

\* Sablé zucchero di canna e cacao

\* Macedonia di agrumi e agrumi freschi

# Tris di pasticcini

di Morgane Rimbaud

Ricetta calcolata per una ventina di pasticcini



GOCCIA MANDORLE  
ARAGUANI \*

\* BIGNÈ ALLE ARACHIDI  
JIVARA

\* CUPOLA RIBESO NERO  
E CARAÏBE

## \* Cupola ribes nero e Caraïbe

### SABLÉ DIAMANTE AL CACAO

60g Burro disidratato 84%  
20g Zucchero semolato  
0,4g Fior di sale  
80g Farina 00  
8g Cacao in polvere

168g Peso totale

Lavorare insieme tutti gli ingredienti.  
Stendere a 3 mm tra due fogli di carta da forno.  
Tagliare dei dischi e posizionarli tra due Silpain.  
Cuocere a 170°C per 14 minuti.  
NB: La dimensione dei dischi dipenderà dalla dimensione che desiderate dare ai vostri pasticcini.

### PEPITE DI CIOCCOLATO

60g CARAÏBE 66%  
5g Olio di vinaccioli  
35g Riso soffiato  
0,5g Fior di sale

100g Peso totale

Far sciogliere il cioccolato con l'olio, aggiungere il riso e il fior di sale.  
Mescolare e disporre su una teglia, lasciare cristallizzare.

### CREMOSO RIBES NERO

48g Uova intere  
30g Zucchero semolato  
40g Ribes nero Blackdown  
e Andorine in purea 100%  
1g Gelatina in polvere 220 Bloom  
5g Acqua d'idratazione  
38g Burro disidratato 84%

162g Peso totale

Montare le uova con lo zucchero.  
Aggiungere la purea di ribes nero, portare a ebollizione.  
Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata, fuori dal fuoco, quindi incorporare il burro.  
Mixare.  
Versare in uno stampo a semisfera in silicone. Congelare.

### CREMOSO CARAÏBE

80g Panna UHT 35%  
80g Latte intero UHT  
30g Tuorli  
25g Zucchero semolato  
1,2g Gelatina in polvere 220 Bloom  
6g Acqua d'idratazione  
100g CARAÏBE 66%

323g Peso totale

Portare a ebollizione la panna con il latte e versare sui tuorli precedentemente mescolati (senza montarli) con lo zucchero.  
Cuocere il tutto "alla rosa" a 84/85°C, filtrare e utilizzare immediatamente.  
Quando la crema inglese è calda e filtrata, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.  
Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato fuso.  
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.  
Lasciar cristallizzare in frigorifero.

### PREPARATO DA SPRUZZARE CARAÏBE

100g CARAÏBE 66%  
50g Burro di cacao  
150g Peso totale

Sciogliere insieme il cioccolato e il burro di cacao.  
Riporre in cella a 45°C.

### MONTAGGIO E FINITURA

QB Polvere oro  
QB Bacche di ginepro  
QB Cacao in polvere

Preparare e cuocere i sablé diamanti. Preparare le pepite di cioccolato.  
Una volta cristallizzate, passarle nel cacao in polvere e nella polvere oro.  
Preparare il cremoso al ribes nero.  
Una volta congelato, sfornare le semisfere.  
Utilizzando uno stuzzicadenti, immergerle nel preparato da spruzzare Caraïbe precedentemente sciolto a 45°C.  
Adagiarle sui sablés diamanti.  
Versare il cremoso Caraïbe sulla semisfera, cospargere con polvere di bacche di ginepro, disporre delle scaglie di pepite al cioccolato.



**CARAÏBE 66%**  
TOSTATO, CON NOTE AMARE  
E DI SPEZIE DOLCI  
4654



**RIBES NERO BLACKDOWN  
E ANDORINE IN PUREA 100%**  
32356 - 4 x 1 kg  
32367 - 2 x 5 kg

\* Goccia mandorle Araguani

**CREMOSO ARAGUANI**

120g Panna UHT 35%  
120g Latte intero UHT  
30g Tuorli  
20g Zucchero semolato  
**110g ARAGUANI 72%**  
400g **Peso totale**

Portare a ebollizione la panna con il latte e versare sui tuorli precedentemente mescolati (senza montarli) con lo zucchero.  
Cuocere il tutto "alla rosa" a 84/85°C.  
Quando la crema inglese è calda e filtrata, emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato fuso.  
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.  
Lasciar cristallizzare in frigorifero.

**BROWNIE MANDORLA**

45g **CARAÏBE 66%**  
85g Burro disidratato 84%  
30g Tuorli  
60g Zucchero semolato  
60g Zucchero di canna  
20g Farina 0  
6g **Cacao in polvere**  
45g Albumi  
351g **Peso totale**

Sciogliere il cioccolato con il burro, montare i tuorli con gli zuccheri e aggiungere la farina e il cacao precedentemente setacciati.  
Montare a neve gli albumi e incorporarli al primo composto.  
Utilizzando una sac à poche, versare il preparato per brownie in una "piccola goccia di acqua e zucchero vanigliato" La Rose Noire (circa 1/3 di altezza), posizionare sul brownie una mandorla nel senso della base per torta.  
Cuocere a 170°C per 5 minuti.

**MONTAGGIO E FINITURA**

QB Piccola goccia d'acqua dolce alla vaniglia  
QB **Pralinato mandorla 70% fruttato**  
QB **Grué di cacao**  
QB Ossalide triangolare

Preparare il cremoso Araguani.  
Una volta preparato e cotto il composto per brownie, versarvi sopra un po' di pralinato alle mandorle.  
Terminare farcendo di cremoso.  
Cospargere di grué in polvere, versare il cremoso creando delle onde, posizionare un'ossalide triangolare.



**PICCOLE GOCCE  
D'ACQUA DOLCI ALLA VANIGLIA**

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

\* Bigné alle arachidi

**GANACHE ALLE ARACHIDI**

150g Panna UHT 35%  
1,7g Gelatina in polvere 220 Bloom  
8,5g Acqua d'idratazione  
30g **Pasta di arachidi 70%**  
50g **JIVARA 40%**  
100g Panna UHT fredda  
340g **Peso totale**

Scaldare la panna, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata fuori dal fuoco.  
Versare più volte sulla pasta di arachidi e sul cioccolato in più tempi.  
Mixare e aggiungere la panna fredda.  
Mettere da parte.

**CRAQUELIN CACAO**

50g Burro disidratato 84%  
62g Zucchero di canna  
62g Farina 0  
10g **Cacao in polvere**  
184g **Peso totale**

Mescolare tutti gli ingredienti freddi insieme, stendere questo impasto a 2mm di spessore e conservare nel congelatore.  
Ritagliare con una fustella o una bocchetta, a seconda della dimensione dei vostri bigné.

**BIGNÈ**

125g Acqua  
6g Latte in polvere  
2g Zucchero semolato  
2g Fior di sale  
62g Farina 0  
62g Burro  
5g **Cacao in polvere**  
112g uova  
376g **Peso totale**

Scaldare l'acqua con il latte in polvere, lo zucchero, il sale e il burro.  
Una volta raggiunta l'ebollizione, aggiungere la farina e il cacao in polvere precedentemente setacciati fuori dal fuoco.  
Cuocere per 2 minuti.  
Lasciare raffreddare mescolando nello sbattitore a frusta piatta, quindi aggiungere le uova poco alla volta.  
Distribuire i bigné.

**MONTAGGIO E FINITURA**

Preparare la ganache alle arachidi e lasciare cristallizzare.  
Realizzare il craquelin e la pasta per i bigné. Versare i bigné e aggiungere il craquelin, cuocere a 180°C per 15 minuti. Tagliare i bigné a due terzi dell'altezza. Guarnire il fondo dei bigné con il pralinato.  
Versare con una tasca la ganache, quindi decorare con qualche scaglia di arachide e pralinato fuso.  
Richiudere con i bigné.



**PASTA DI ARACHIDI  
70%  
19864**

Piccole gocce di acqua dolci alla vaniglia \*  
LA ROSE NOIRE  
Ref. 25466



## Della frutta in purea

senza zuccheri aggiunti e senza additivi,  
per artigiani impegnati.

- RISPETTO PER LE PERSONE E PER LA TERRA**  
Frutta in purea da lavorare con orgoglio
- FRUTTA TRACCIATA AL 100% DAL PRODUTTORE**  
Storie da condividere con i vostri clienti
- 100% FRUTTA, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E SENZA ADDITIVI**  
Frutta raccolta a piena maturità per evitare di aggiungere zuccheri
- TUTTO IL NOSTRO SAVOIR-FAIRE AL VOSTRO SERVIZIO**  
150 ricette da esplorare



CONFEZIONAMENTO: CARTONE DI 4 VASCHETTE DA 1 KG E CARTONE DI 2 SECCHI DA 5 KG



## PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA BIO 400 G DI BACCELLI/KG MADAGASCAR

UNA RICETTA SVILUPPATA IN COLLABORAZIONE CON DIVERSI MAESTRI PASTICCIERI -  
LA PRIMA PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA BIO

In **collaborazione con i pasticci** dell'École Valrhona e alcuni clienti appassionati di vaniglia, abbiamo lavorato diversi mesi per sviluppare una ricetta che **riunisce tutti i componenti del baccello**, per rivelarne tutta la sua complessità aromatica. **In un solo gesto**, donate istantaneamente alle vostre creazioni il **carattere delicato e intenso** della vaniglia Bourbon del Madagascar.



### ZOOM SUGLI INGREDIENTI CHE COMPONGONO VANIFUSION

- CONCENTRATO DI VANIGLIA**  
Per portare **note aromatiche potenti, rotonde e vanigliate**. Proveniente da baccelli selezionati a maturità.
- BACCELLI DI VANIGLIA INTERI IN POLVERE**  
Per le **note boisé** caratteristiche del baccello.
- SEMI DI VANIGLIA ESAUSTI**  
Per migliorare l'**impatto visivo** delle vostre creazioni
- ZUCCHERO DI CANNA**  
Per facilitare il **dosaggio** e la **conservazione**.

## VALRHONA SELECTION, UNA SELEZIONE DI MARCHI RESPONSABILI



Noi di Valrhona Selection, riuniamo i marchi leader impegnati in un approccio responsabile come Valrhona, Sosa, Chocolatree, la Rose Noire, Norohy e Adamance al fine di offrirvi un'offerta diversificata che soddisfi le vostre esigenze. Questi marchi sono tutti spinti dallo stesso desiderio di rendere il loro sviluppo parte di un progetto comune e sostenibile. Per questo, si impegnano in modo concreto attraverso azioni volte a preparare un futuro migliore rispettando la natura e le persone.



La forza di Valrhona sta nel legame che creiamo tra produttori, collaboratori e clienti. Questo legame che forgiamo ogni giorno consente ai coltivatori di cacao di vivere meglio con la loro professione, e ai nostri clienti di muoversi verso una creatività più impegnata, grazie ai prodotti e ai servizi che vi offriamo.



C'è il gusto, l'aspetto visivo... e la consistenza! I crispies, peta crispies e i cantonesi Sosa esistono per rendere unica ogni degustazione. Anche la natura è protagonista con la gamma "transparence", con il 100% di ingredienti di origine naturale.



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



Con le nostre basi per torte La Rose Noire, proponete una gamma di dessert per deliziare tutti i palati. Il punto forte? Tutte le nostre basi per torte, i cono e i cestini sono interamente realizzati a mano, con le migliori materie prime.



Tra "Noro" e "Rohy" ("Luca" e "legame" in malgascio) ecco una perfetta illustrazione della nostra missione: dare risalto alle donne e agli uomini che lavorano la vaniglia e creare un legame tra produttori e maestri pasticceri per valorizzare questa materia prima eccezionale. Per la nostra gamma originaria del Madagascar, l'intera catena del valore del prodotto è certificata biologica.



La nostra frutta in purea, senza zuccheri aggiunti e senza additivi, tracciata fino al produttore, rispetta la natura tanto quanto le persone che ci lavorano. Per creare un legame durante le feste di fine anno, avrete delle grandi storie di frutta da condividere con i vostri clienti!



# KOMUNTU 80%

CREATO CON VOI E PER VOI

Ketut Pantiana Sophie Maigne Michael  
ecchiuti Aoki Yusuke Susum Rojas Lino Jo  
César Garcia Dominique Ducroix Thalia Ho  
llum Liddicoat Eric Rousseau Mingler L  
Tomazina Sanchez Pérez Jean-Baptiste  
Michel Guito Gil Ramecourt Maja  
Iase Dominique Clayton William  
Kamel Gueriz Dumaire Célin  
Duhamel Dom Luis Manne  
Marie Müller Jga Junji Patrice  
Demess Paul A. Young Olga Campos Flavi  
Tillet Raul Ramiron Luis Emily Bai  
José Del Valle Hernández Eva Martínez  
Diabate Vafing Nora Valson Nancy Lu  
Eduardo Espinora Tamariz Catherine Boisse



100<sup>ans</sup>  
d'engagement

VALRHONA