

LES INDISPENSABLES

PRODUITS | USAGES | RECETTES



*du
chocolatier*


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

LES INDISPENSABLES

du chocolatier


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



Le chocolat

Édito



CHERS PARTENAIRES, CE LIVRET EST VOTRE INDISPENSABLE !

Valrhona incarne depuis près d'un siècle l'excellence dans l'univers du chocolat.

En tant que partenaire des artisans chocolatiers, nous avons su tisser avec vous des liens solides fondés sur la qualité, l'innovation et le savoir-faire artisanal.

Au cœur de cette collaboration se trouve notre engagement envers la qualité des matières premières. Nous sélectionnons rigoureusement les fèves de cacao les plus fines, pour vous fournir des produits d'une qualité exceptionnelle et nous repoussons continuellement les limites de la créativité dans le domaine du chocolat.

Chaque produit de ce livret a été rigoureusement sélectionné au sein de toutes nos maisons Valrhona Selection (Valrhona, Chocolatree, Sosa, Norohy, Adamance, Pariani) pour vous proposer des produits les plus intéressants et répondre à vos besoins tant techniques que créatifs.

Ce livret a été conçu comme l'INDISPENSABLE de votre laboratoire afin de vous accompagner au quotidien dans votre métier et vos créations.

À très bientôt!

VALRHONA
SELECTION
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



1

7

Sommaire

Engagements & partenariats P.6

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnier et référent dans le monde du chocolat, chez Valrhona notre mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de notre engagement.

1 — Sélection chocolat & cacao P.24

La sélection de chocolats et de couvertures pour réaliser tous vos enrobages et vos ganaches.

2 — Tablettes P.30

Un chapitre pour vous inspirer et créer votre gamme de tablettes.

3 — Bonbons de chocolat P.38

Le chapitre pour booster votre créativité et réaliser des bonbons cadrés et moulés.

4 — Confiseries & grignotages P.52

Une large gamme de produits et des recettes pour réaliser toutes vos confiseries !

5 — Pâte à tartiner P.74

Des recettes de pâtes à tartiner gourmandes et créatives à base de praliné, pâte pure, gianduja, Oqo...

6 — Montage & moulage P.52

Une sélection de recettes de base, de moules et de décors pour vous inspirer.

7 — Sélection ingrédients P.52

Une sélection d'ingrédients gourmands et techniques pour vous accompagner dans l'univers de la chocolaterie.



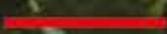
ENGAGEMENTS & PARTENARIATS

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnier et référent dans le monde du chocolat, chez Valrhona notre mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de notre engagement.



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat



POUR LA DEUXIÈME FOIS

nous sommes B Corp



PREUVE N°2 : NOUS PARTICIPONS A LA PRÉSERVATION ET LA RÉGÉNÉRATION DE NOMBREUX ÉCOSYSTÈMES. Via le Fonds Solidaire Valrhona, 52 hectares de plantations ont été régénérés en Haïti, 9 hectares développés en agroforesterie en République Dominicaine et depuis plus de 30 ans nous préservons une variété endémique de cacao au Pérou : le Gran Blanco. Ces actions, en plus d'être bénéfiques pour la Planète, améliorent les conditions de vie pour une filière cacao plus juste et durable.

Entreprise



Certifiée



*gage de crédibilité
pour Valrhona*

B Corp, bien plus qu'une certification.

Être B Corp, c'est faire partie de la communauté des entreprises les plus engagées au monde, qui œuvrent au sein d'un mouvement mondial en faveur d'une économie plus inclusive, équitable et régénératrice. Près de 6 900 entreprises sont certifiées B Corp dans le monde aujourd'hui, dont à peine plus de 300 en France. Des entreprises telles que Patagonia, Danone, Nespresso, Veja, ou encore Chloé, font partie de ce mouvement.

Pour être certifiées, ces entreprises doivent répondre à des normes de performance sociale et environnementale, de responsabilité légale et de transparence extrêmement élevées dans 5 domaines : la gouvernance, les collaborateurs, les clients, la collectivité et l'environnement.

Après avoir été certifiée B Corp en janvier 2020, Valrhona est fière d'annoncer sa deuxième certification, preuve concrète de ses engagements en faveur d'une filière cacao juste et durable et d'une gastronomie créative et responsable.

Partenariats à long terme

PREUVE N°1

99,8 % DE NOTRE CACAO PROVIENT D'UN CONTRAT DE PARTENARIAT LONGUE DURÉE DE PLUS DE 8 ANS EN MOYENNE.

Pourquoi est-ce que ça change tout ? Parce que ces engagements de long terme, 100% personnalisés et pris avec chacun de nos partenaires, sécurisent les producteurs de cacao en déterminant des prix fixes au delà des prix minimums fixés par les organisations gouvernementales, des quantités d'achat minimum ainsi que des projets de soutien environnementaux et sociaux auprès de leurs communautés. Des conditions qui leur permettent de se projeter sereinement dans l'avenir et de bénéficier de revenus stables : ce qui est rarement mis en place dans la filière.

Parité managériale

PREUVE N°3

PLUS DE 50 % DE NOS MANAGERS SONT DES FEMMES.

Nous en sommes fiers, car en France, elles ne sont que 33 % en moyenne, et 20 à 40 % au niveau mondial. Et ce n'est pas tout, en 2022, nous comptons 430 femmes et 438 hommes, soit une parité quasi totale. Chez Valrhona, le talent n'a pas de genre.

Environnement

PREUVE N°2

NOUS PARTICIPONS A LA PRÉSERVATION ET LA RÉGÉNÉRATION DE NOMBREUX ÉCOSYSTÈMES.

Via le Fonds Solidaire Valrhona, 52 hectares de plantations ont été régénérés en Haïti, 9 hectares développés en agroforesterie en République Dominicaine et depuis plus de 30 ans nous préservons une variété endémique de cacao au Pérou : le Gran Blanco. Ces actions, en plus d'être bénéfiques pour la Planète, améliorent les conditions de vie de nos producteurs de cacao en préservant et en améliorant leurs revenus, pour une filière cacao plus juste et durable.

Mission d'entreprise

PREUVE N°4

155 JEUNES ONT TROUVÉ LEUR VOCATION GRÂCE À NOTRE PROGRAMME GRAINES DE PÂTISSIER DE LA FONDATION VALRHONA.

Entre 2017 et 2022, 315 jeunes ont rejoint le programme parmi lesquels 155 sont entrés en formation ou ont trouvé un emploi dans les métiers de bouche, la relève de demain ! Une bonne nouvelle pour eux, mais aussi pour nos clients à la recherche des futurs talents de la gastronomie.

Agir pour se protéger
dans l'avenir



CACAO, CRÉER UNE FILIÈRE JUSTE ET DURABLE

8,5 ans

c'est la durée moyenne de nos partenariats avec les coopératives de producteurs de cacao

100 %

des fèves de cacao sont tracées depuis les producteurs



CRÉER UNE GASTRONOMIE CRÉATIVE ET RESPONSABLE

22

recettes retravaillées sous le prisme de la Gourmandise Raisonnée : toujours gourmandes mais plus responsables. C'est faire mieux mais pas « sans », moins gras, moins sucré mais avec toujours autant de plaisir

45 %

des jeunes sont entrés en CAP en apprentissage à l'issue du programme Graines de Pâtissier



L'HOMME ET L'INNOVATION, MOTEURS DE NOTRE ENTREPRISE

100 %

des bénéfices de Komuntu, chocolat solidaire, collectés durant l'année du lancement ont été reversés aux producteurs de cacao

+ de 790 000 €

de dons versés par Valrhona en 2022



RÉDUIRE NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

-67 %

d'émissions directes de gaz à effet de serre

100 %

de nos nouveaux produits répondent à des critères d'éco-conception



WWW.VALRHONA.COM

Cacao

Créer une filière cacao juste et durable

L'amélioration des conditions d'éducation et des conditions sanitaires ou encore les enjeux de préservation des zones forestières, cumulés aux ambitions de réduction des émissions carbone sont autant de sujets majeurs qui viennent enrichir les relations sur le terrain.

L'équipe cacao intensifie son engagement auprès de ses partenaires afin de définir conjointement des projets qui impactent les conditions de vie des producteurs et de leurs familles.

Accès à l'éducation



Depuis 2018, Valrhona et le Fonds Solidaire Valrhona ont ainsi contribué à l'amélioration de l'accès à l'éducation dans 3 pays : Côte d'Ivoire, Ghana et Vénézuéla.

En 2022 ce sont ainsi 2 555 élèves qui ont bénéficié de ces nouvelles infrastructures scolaires.

Au Ghana, le collège de Pieso a été inauguré en janvier 2023. Il vient compléter l'ensemble scolaire constitué d'une école maternelle construite en 2018 et d'une école primaire rénovée la même année. Auparavant les 145 collégiens étudiaient dans une école délabrée dont le toit menaçait de s'effondrer.

« Le collège permet d'accueillir les élèves dans 3 classes spacieuses et ventilées. Il bénéficie aussi d'une salle informatique avec ordinateurs, imprimantes et un projecteur. Par ailleurs, des toilettes ont été créées, alimentées par un puits et reliées à un biodigesteur. »
Cédric Robin, Sourceur

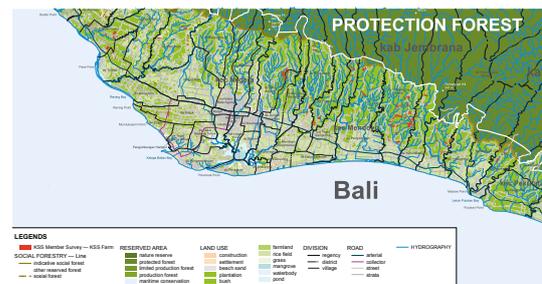
Depuis 2018

8 écoles construites

3 écoles rénovées

50 classes concernées

Traçabilité



CARTOGRAPHIER LES ZONES DE CACAOCULTURE

Comprendre et promouvoir l'intensification écologique d'une cacaoculture alignée aux enjeux climatiques est au cœur de nos enjeux. La préservation des zones forestières combinée à la promotion de bonnes pratiques agricoles constituent des axes déterminants pour les prochaines décennies notamment dans la réduction de l'impact carbone et pour la protection de la biodiversité.

CARTOGRAPHIER TOUTES LES AIRES DE PRODUCTION

Afin de répondre à l'objectif de 100 % de cacaos traçables depuis les parcelles en 2025, toutes les aires de production devront donc être cartographiées. En utilisant les délimitations officielles, la cartographie permet de garantir que le sourcing Valrhona ne provient pas d'aires naturelles protégées et ainsi de lutter contre la déforestation.



60 % de nos volumes de cacao sont issus de plantations cartographiées

EN SAVOIR PLUS SUR NOS ACTIONS

Gastronomie

Créer une gastronomie créative et responsable

Associée à ses clients professionnels et gourmets, Valrhona accompagne les démarches visant à dessiner les contours d'une gastronomie plus créative et responsable.

Convaincus qu'ensemble, ils ont un rôle à jouer dans la transformation des habitudes alimentaires et dans la préservation de la planète.

Les Essentiels



Aujourd'hui, la gastronomie doit faire face à de nombreux enjeux et se réinventer. C'est pourquoi l'École Valrhona a fait le choix d'une gastronomie qui se veut plus en phase avec son temps. **Cela signifie faire mieux mais pas "sans", moins gras, moins sucré mais avec toujours autant de plaisir.**

Se remettre en question et repousser les limites, c'est l'ADN de l'École Valrhona. **C'est pourquoi, cet outil indispensable revient en 2023 avec 22 recettes sur 120 retravaillées sous le prisme de la Gourmandise Raisonnée.**



EN SAVOIR PLUS :

[ESSENTIELS.VALRHONA.COM](https://essentiels.valrhona.com)



EN SAVOIR PLUS

SUR NOS ACTIONS

Graines de Pâtissier



Graines de Pâtissier est un programme de prépa-apprentissage de 4 mois qui permet à des jeunes éloignés de l'emploi de tester le métier de pâtissier et de trouver leur futur maître d'apprentissage.

Accompagnés par les Écoles de la 2^e chance (E2C), les jeunes alternent des stages, des cours et des immersions dans des centres de formations partenaires. **Ils apprennent les premiers gestes pâtisseries, le vocabulaire, et rencontrent des professionnels avant de se lancer, s'ils le souhaitent, en apprentissage.** L'objectif de ce programme déployé dans 13 villes françaises, est de connecter les jeunes qui construisent un projet professionnel et les artisans à la recherche d'apprentis fiables et motivés.

45 % des bénéficiaires du programme ont signé un contrat d'apprentissage en 2022

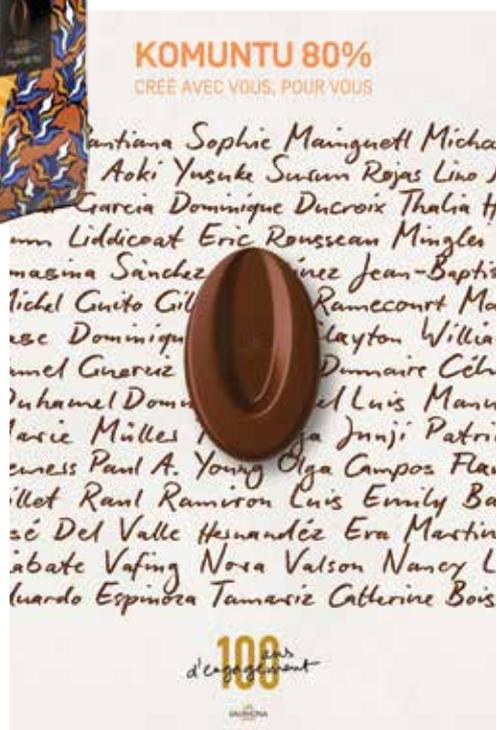
L'Homme et l'Innovation

Moteurs de notre entreprise

La force de Valrhona prend sa source dans son aptitude à innover et à tisser des relations humaines pérennes avec ses parties prenantes : collaborateurs, producteurs, partenaires et clients.



Komuntu 80%



Une couverture unique pour les 100 ans de Valrhona

Cette couverture développée pour les 100 ans de Valrhona incarne la place accordée à l'Homme et à l'Innovation dans l'entreprise.

SYMBOLE DE LA FORCE DU COLLECTIF

Né d'un processus de création original, Komuntu 80 % incarne la force du collectif car il implique toute la chaîne de valeur de Valrhona.

Du choix de son goût, à celui de l'illustration présente sur son emballage en passant par son nom, 100 personnalités engagées, partenaires cacao, fournisseurs, collaborateurs et clients ont participé à la création de ce chocolat noir.

Pour réaffirmer une fois de plus son engagement pour une filière cacao juste et durable, 100 % des bénéfices de ce chocolat, collectés durant les 12 premiers mois du lancement ont été reversés à nos partenaires producteurs de cacao pour financer des projets d'amélioration des conditions de vie et de travail des communautés locales.

234 317,60€ de fonds collectés



EN SAVOIR PLUS SUR NOS ACTIONS

Environnement

Réduire notre impact environnemental

Valrhona a fait le choix de s'aligner sur la trajectoire mondiale de neutralité carbone. Ainsi, pour lutter contre le dérèglement climatique et avancer vers une véritable transition écologique, la priorité est donnée au calcul exact de nos facteurs d'émissions afin d'être en capacité d'agir et surtout de les réduire.

L'empreinte environnementale du cacao

Le cacao occupe une place majeure dans l'empreinte carbone de Valrhona. C'est pourquoi l'entreprise se concentre principalement au cours des prochaines années sur la contribution aux efforts mondiaux visant à **atteindre la trajectoire mondiale de neutralité carbone et à atteindre cet objectif sur l'ensemble de la chaîne de valeur en 2025.**

Elle s'efforce à :

- **Diminuer ses émissions de gaz à effet de serre** en réduisant l'empreinte de sa chocolaterie de Tain l'Hermitage qui a atteint la neutralité carbone en 2020
- **Réduire les émissions liées aux transports**, ainsi qu'en luttant contre la déforestation et en promouvant des pratiques agricoles durables
- **Réduire les déchets**, en utilisant des énergies renouvelables et en éco-concevant ses produits

Gestion des transports

De nombreux projets sont prévus dans les années à venir, toujours dans cet objectif de réduction de CO₂ : transport du cacao à la voile, camions roulant au bio carburant, utilisation du transport fluvial et ferroviaire...

Écoconception, réduire et recycler



En pensant la recyclabilité de l'emballage dès la conception, Valrhona a relevé un défi en lançant sa nouvelle gamme Gifting : **faire mieux avec moins**. Cette gamme de produits a été conçue conformément à la trajectoire visant à **100 % de recyclabilité d'ici 2025.**

4 tonnes en moins de carton par an
10 tonnes en moins de plastique par an

Réutiliser : la Consigne by Valrhona ou le réemploi



Portée par un objectif zéro déchet, la **Consigne est le nom du projet ambitieux de Valrhona** pour réinventer la gestion des emballages chez ses clients.



EN SAVOIR PLUS SUR NOS ACTIONS



					
	HAÏTI 19°40'15.6"N 72°16'30.1"W	RÉP. DOM 19°33'52.2"N 70°16'6.8"W	GRENADÉ 12°2'41.1"N 61°44'42.2"W	BRÉSIL 13°44'36.1"S 39°29'24.8"W	VÉNÉZUELA 10°33'46.2"N 63°10'41.3"W
SIGNATURE DU PARTENARIAT	2015	2016	2015	2013	2016
NOMBRE DE PRODUCTEURS	4261	243	3000	168	550
	RETROUVEZ CE CACAO DANS : HAÏTI 66%	RETROUVEZ CE CACAO DANS : BAHIBE 46% ORIADO 60% TAÏNORI 64% PURE PÂTE TAÏNORI	RETROUVEZ CE CACAO DANS : KALINGO 65% GROUND CHOCOLATE NOIR	RETROUVEZ CE CACAO DANS : HUKAMBI 53% ITAKUJA 55% MACAÉ 62% PURE PÂTE MACAÉ	RETROUVEZ CE CACAO DANS : ARAGUANI 72% PURE PÂTE ARAGUANI



**100% DE NOS CACAOS
SONT TRACÉS DEPUIS
LES PRODUCTEURS**

**Nous sourçons moins de 0,15%
de la production mondiale de cacao**

BALI

MADAGASCAR



GHANA

5°19'24.9"N
1°48'52.9"W

2016

3086

RETROUVEZ CE
CACAO DANS :

NYANGBO 68%
**GROUND
CHOCOLATE
NOIR**
GHANA 80%



MADAGASCAR

19°33'52.2"N
70°16'6.8"W

1986

1285

RETROUVEZ CE
CACAO DANS :

TANARIVA 33%
AMATIKA 46%
KIDAVOA 50%
MANJARI 64%
MILLOT 74% BIO
**PURE PÂTE
MANJARI**
MADAGASCAR 80%



CÔTE D'IVOIRE

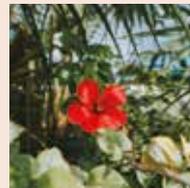
6°44'32"N
7°0'44.2"W

2018

2667

RETROUVEZ CE
CACAO DANS :

**CÔTE D'IVOIRE
56% BIO**



BELIZE

17°7'55.5"N
88°38'31.2"W

2014

46

RETROUVEZ CE
CACAO DANS :

TULAKALUM 75%

DÉCOUVREZ TOUS
NOS PARTENAIRES
CACAO SUR
VALRHONA.COM



En plantation



1 La plantation

Le cacao est cultivé dans la ceinture tropicale tout autour du globe. Cette production est divisée en 3 bassins principaux que sont l'Afrique (76 %), l'Amérique latine (18 %) et l'Asie (6 %). Chez Valrhona, nous travaillons avec 18 origines, ce qui représente 40 terroirs.

La sélection et la culture des cacaos les plus fins de la planète, c'est la mission des sourceurs Valrhona. « Notre métier de sourceur consiste à parcourir le monde à la rencontre de producteurs de cacao, établir des liens forts sur le long terme et vous apporter le meilleur chocolat pour vos recettes. »



2 La récolte et l'écabossage

Chaque cabosse est récoltée et écabossée manuellement. On récolte le cacao 1 à 2 fois par an, à la fin de chaque saison des pluies. Une fois récoltées, les cabosses sont ouvertes manuellement à l'aide d'une machette ou d'un mandrin en bois : c'est l'écabossage.



3 La fermentation

Une fois récoltées, les fèves de cacao sont placées dans de grands bacs en bois, recouvertes de feuilles de bananier pour subir une étape cruciale dans le développement des précurseurs d'arômes : la fermentation.



4 Le séchage

Les fèves fermentées sont ensuite séchées naturellement au soleil pendant une dizaine de jours, en étant remuées régulièrement. Cette étape joue un rôle décisif dans l'expression du goût chocolat et dure entre 8 à 15 jours suivant les conditions climatiques. Les fèves séchées sont ensuite expédiées par bateau en direction de Tain l'Hermitage.

À Tain l'Hermitage



5 La torréfaction

Une étape essentielle pour l'élaboration du goût : les fèves sont torréfiées, lot par lot afin de développer leurs arômes. La température et le temps de torréfaction varient selon l'origine des fèves.

6 Le concassage

Le cacao est concassé pour séparer de manière optimale les coques et le gruë. Ce dernier est utilisé pour procéder à l'assemblage.



7 L'assemblage

Cette étape permet d'assembler des gruës de plusieurs origines, selon des recettes précises afin d'obtenir une typicité aromatique singulière et constante. Pour les Pures Origines, ce sont des gruës de même origine qui sont assemblés pour conserver la typicité du terroir.



8 Le broyage et l'affinage

Les gruës sont mélangés et broyés très finement pour former une pâte appelée masse, liqueur ou pâte de cacao. C'est aussi à cette étape que la recette est finalisée, en ajoutant le sucre, la lécithine, le beurre de cacao et la vanille si nécessaire.



9 Le conchage

La pâte est ensuite dirigée vers la conche, grand mélangeur chauffé qui permet de finaliser le développement des arômes. Chez Valrhona, nous malaxons le chocolat entre 8 h et 72 h.



10 Le tempérage et le moulage

Le tempérage garantit la texture et l'aspect du chocolat, le moulage lui donne sa forme.



NOTRE CACAOTHÈQUE

NOS CERTIFICATIONS*

Cuvées du sourceur

Nos sourceurs parcourent le monde à la recherche de cacao aux profils aromatiques singuliers dans des pays inédits pour vous proposer un chocolat unique et rare.



Pures origines

À l'image d'une indication géographique protégée, les chocolats Pures Origines* sont représentatifs du profil aromatique d'un seul pays, ce qui leur permet de révéler toute la finesse et l'intensité d'un terroir.



Assemblages d'exception

Les assemblages d'exception sont représentatifs des profils aromatiques typiques des origines jusqu'à atteindre un goût constant et singulier.



Créations gourmandes

Découvrez une palette de saveurs gourmandes et originales au travers de cette gamme de chocolats et couvertures. Ils offrent de nouveaux goûts et sont une belle invitation à la créativité.



Signature professionnelle

Nous vous proposons ici des chocolats garantissant facilité de mise en œuvre et excellence de résultat. Ces chocolats d'assemblage, élaborés avec exigence, se distinguent par leur rondeur et leur parfait équilibre.



Chocolats de confection

4 chocolats au goût intense de cacao qui subliment vos intérieurs (ganaches, crèmes), mousses, biscuits, soufflés, boissons, glaces. Ces chocolats de confection sont créés sans beurre de cacao ajouté pour offrir des textures souples et fondantes parfaitement adaptées à vos applications pâtisseries.



* Fèves de cacao pure origine



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

Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfrance.org>

* Consultez le catalogue laboratoire pour découvrir quelles sont les certifications attribuées aux chocolats de chaque gamme.

Comprendre nos certifications



Bien plus qu'une certification, ce label récompense les actions concrètes des entreprises les plus engagées au monde, investies dans une démarche RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises) à long terme et qui répondent aux normes les plus exigeantes en matière d'impact social et environnemental.



1% for the planet est un mouvement mondial qui certifie les entreprises qui reversent un pourcentage de leur chiffre d'affaires à des associations de préservation de l'environnement. À ce titre, 1% du chiffre d'affaires des gammes Cuvées du sourceur et chocolats pures origines* réalisé en 2024 sera reversé à des associations qui œuvrent pour l'environnement.



Pour être certifiés bio, nos chocolats respectent des standards de culture stricts. **Cette certification garantit que nos chocolats sont issus d'un mode de production durable favorisant la biodiversité puisqu'ils sont produits sans utilisation d'herbicides ou de fertilisants synthétiques, sans utilisation de pesticides, sans OGM.** Cette certification garantit également l'absence de colorants, d'arômes chimiques de synthèse et d'exhausteurs de goût.



L'obtention du label Fairtrade/Max Havelaar dépend du respect d'un cahier des charges qui vise à améliorer la rémunération des producteurs de cacao et leurs conditions de travail, tout en préservant l'environnement.



Le V-Label est un label international, créé par l'Union végétarienne européenne en 1996. Ce label atteste que les ingrédients présents dans un **produit sont bien 100 % d'origine végétale.**



EcoVadis est une plateforme qui vise à évaluer la manière dont l'entreprise à intégrer les principes de la RSE dans ses activités et leur impact. **L'évaluation Gold est obtenue par seulement 5 % des entreprises évaluées.**



Le National Organic Program est le règlement biologique fédéral de l'USDA. La certification biologique américaine permet la commercialisation des produits biologiques aux USA. Elle garantit, entre autres, **la protection de l'environnement et du climat, le respect des cycles naturels et du bien-être animal, la non-utilisation de produits chimiques de synthèse ni d'OGM.**



La certification de notre système de management de la sécurité des aliments selon **la norme FSSC 22000 démontre notre engagement envers la sécurité des aliments, la qualité, la légalité et l'amélioration continue.** Elle est reconnue internationalement, basée sur les norme ISO 22000 et ISO TS 22002-1 pour la fabrication des aliments et complétée par des exigences spécifiques.



La certification iso 50001 a pour objectif de les **aider à développer une gestion méthodique de l'énergie pour améliorer en continu leur performance énergétique.**



La certification iso 14001 **concerne le management environnemental.** Elle repose sur le principe d'amélioration continue de la performance environnementale par la maîtrise des impacts liés à l'activité de l'entreprise.



La certification iso 45001 concerne le management de la santé sécurité au travail. Elle vise à améliorer la sécurité des employés, de réduire les risques sur le lieu de travail et de créer des conditions de travail meilleures et plus sûres.



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

Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfrance.org>

* Fèves de cacao pure origine

01 —

SÉLECTION CHOCOLAT & CACAO

La sélection de chocolats
et de couvertures pour réaliser
tous vos enrobages et vos ganaches.

P.20



**CHOCOLATS
POUR ENROBAGE
ET MOULAGE**

P.22



**CHOCOLATS
POUR GANACHE**

P.24



**AUTRES
PRODUITS
CACAO**



**Vous retrouvez dans ce chapitre,
une sélection de produits répondant
à vos usages et vos besoins.**

Pour retrouver l'intégralité de la gamme consultez **le catalogue
laboratoire** et n'hésitez pas à vous rapprocher de votre commercial.



**COMMENT IDENTIFIER LES APPLICATIONS
POSSIBLES AVEC NOS CHOCOLATS ?**

Pour vous aider à choisir vos chocolats selon vos besoins pensez à vous repérer grâce à la classification ci-dessous, réalisée avec l'expertise de l'École Valrhona.

- | | | | | | | |
|----------|---------|-----------|---------|--------------------|------------------|-------------------------|
| ENROBAGE | MOULAGE | TABLETTES | MOUSSES | CRÉMEUX & GANACHES | GLACES & SORBETS | |
| | | | | | | |
| | | | | | | Application optimale |
| | | | | | | Application recommandée |
| | | | | | | Non recommandé |

Quelles couvertures noires utiliser pour enrober ?

Toutes les couvertures ont été choisies pour leurs goûts et leurs caractéristiques techniques permettant de **réaliser un enrobage fin, brillant et de qualité.**

PURES ORIGINES*

COUVERTURES	ORIGINE	COMPOSITION
TULAKALUM 75 %	BELIZE	Sucre 25 % Mat. Gr. 43 %
MILLOT 74 % BIO	MADAGASCAR	Sucre 26 % Mat. Gr. 44 %
OQO 73%	MADAGASCAR	Sucre 27 % Mat. Gr. 44 %
ARAGUANI 72%	VÉNÉZUELA	Sucre 27 % Mat. Gr. 44 %
ANDOA NOIRE 70% BIO	PÉROU	Sucre 29 % Mat. Gr. 42 %
★ NYANGBO 68%	GHANA	Sucre 31 % Mat. Gr. 41 %
ALPACO 66%	ÉQUATEUR	Sucre 32 % Mat. Gr. 41 %
KALINGO 65%	GRENADE	Sucre 34 % Mat. Gr. 39 %
★ MANJARI 64%	MADAGASCAR	Sucre 35 % Mat. Gr. 39 %
TAÏNORI 64%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	Sucre 35 % Mat. Gr. 38 %
ILLANKA 63%	PÉROU	Sucre 36 % Mat. Gr. 37 %
MACAÉ 62%	BRÉSIL	Sucre 37 % Mat. Gr. 39 %

* Fèves de cacao pure origine

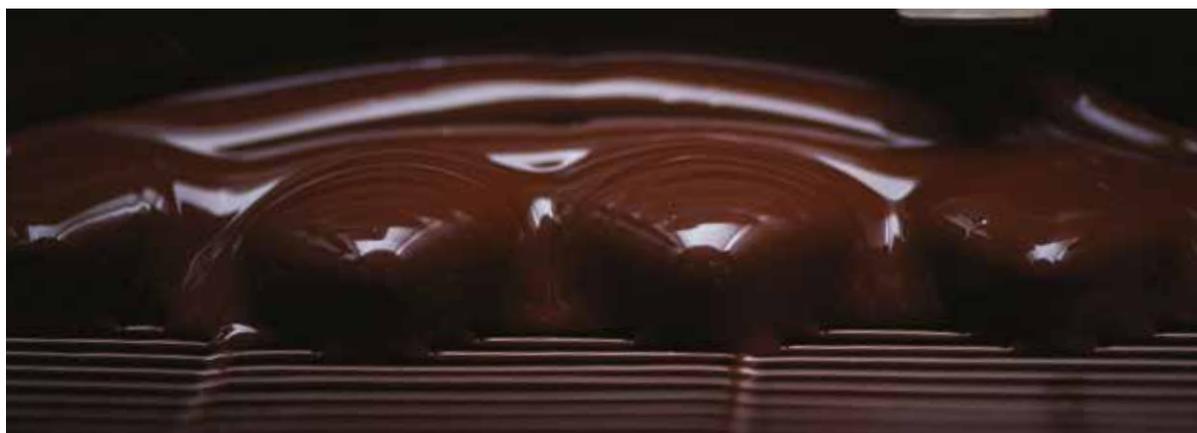
ASSEMBLAGES D'EXCEPTION

COUVERTURES	COMPOSITION
KOMUNTU 80%	Sucre 21 % Mat. Gr. 45 %
GUANAJA 70%	Sucre 29 % Mat. Gr. 42 %
★ CARAIBE 66%	Sucre 32 % Mat. Gr. 40 %
XOCOLINE 65%	Maltitol 34 % Mat. Gr. 43 %
★ EXTRA BITTER 61%	Sucre 38 % Mat. Gr. 40 %
ORIADO 60% BIO	Sucre 39 % Mat. Gr. 39 %
CARAQUE 56%	Sucre 43 % Mat. Gr. 37 %

SIGNATURE PROFESSIONNELLE

COUVERTURES	COMPOSITION
SATILIA NOIRE 70%	Sucre 30 % Mat. Gr. 40 %
SATILIA NOIRE 62%	Sucre 38 % Mat. Gr. 38 %
ÉQUATORIALE NOIRE 55%	Sucre 43 % Mat. Gr. 38 %

★ = Nos best sellers



Quelles couvertures lactées, blanches, blondes utiliser pour enrober ?

Toutes les couvertures ont été choisies pour leurs goûts et leurs caractéristiques techniques permettant de **réaliser un enrobage fin, brillant et de qualité.**

PURES ORIGINES*

COUVERTURES	ORIGINE	COMPOSITION
HUKAMBI 53%	BRÉSIL	Sucre 25 % Lait 21% Mat. Gr. 45 %
AMATIKA 46%	MADAGASCAR	Sucre 38 % Mat. Gr. 43 %
BAHIBE 46%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	Sucre 30 % Lait 23 % Mat. Gr. 43 %
ANDOA LACTÉE 39% BIO	PÉROU	Sucre 33 % Lait 26 % Mat. Gr. 42 %
★ TANARIVA 33%	MADAGASCAR	Sucre 38 % Lait 28 % Mat. Gr. 36 %

* Fèves de cacao pure origine

ASSEMBLAGES D'EXCEPTION

COUVERTURES	COMPOSITION
GUANAJA LACTÉE 41%	Sucre 34 % Lait 24 % Mat. Gr. 41 %
XOCOCOLINE LACTÉE 41%	Maltitol 34 % Lait 24 % Mat. Gr. 41 %
★ JIVARA 40%	Sucre 35 % Lait 23 % Mat. Gr. 41 %
ORIZABA 39%	Sucre 37 % Lait 18 % Mat. Gr. 39 %
★ BITTER LACTÉ 39%	Sucre 41 % Lait 18 % Mat. Gr. 38 %

CRÉATIONS GOURMANDES

COUVERTURES	COMPOSITION
BLOND DULCEY 35%	Sucre 29 % Lait 24 % Mat. Gr. 43 %
AMATIKA BLANCHE 35%	Sucre 42 % Mat. Gr. 41 %
IVOIRE 35%	Sucre 43 % Lait 22 % Mat. Gr. 41 %
OPALYS 33%	Sucre 32 % Lait 32 % Mat. Gr. 44 %

SIGNATURE PROFESSIONNELLE

COUVERTURES	COMPOSITION
SATILIA LACTÉE 38%	Sucre 49 % Lait 19 % Mat. Gr. 38 %
EQUATORIALE LACTÉE 35%	Sucre 43 % Lait 19 % Mat. Gr. 39 %
SATILIA BLANCHE 31%	Sucre 44 % Lait 26 % Mat. Gr. 36 %

★ = Nos best sellers



MÉLANIE MOREA

Cheffe pâtissière support technique



L'assistance technique

Pour vous aider dans le réglage de vos tempéreuses, enrobeuses, pensez à notre assistance technique !

04 75 07 90 95

L'assistance technique de l'École Valrhona est une **HOTLINE UNIQUE**, dédiée à tous nos clients. Quelle que soit la problématique que vous rencontrez (besoin de précisions sur l'utilisation des produits Valrhona, conseil sur une recette, etc.), un chef Pâtissier Formateur vous répond et **vous conseille gratuitement du lundi au vendredi par téléphone.**

Un service réactif, qui vous permet d'avoir des solutions à tout moment de la journée.

Quelles couvertures utiliser pour réaliser ma ganache ?

COUVERTURES	NOIRES	LACTÉES	BLANCHES ET BLONDES
CUVÉES DU SOURCEUR	Pour en savoir plus sur ces chocolats d'exception, retrouvez la gamme page 38		-
DOUBLE FERMENTATION	ITAKUJA 55% - Brésil	KIDAVOA 50% - Madagascar	-
PURES ORIGINES*	TULAKALUM 75% - Belize MILLOT 74% - Madagascar  ARAGUANI 72% - Vénézuela ANDOA NOIRE 70% - Pérou  NYANGBO 68% - Ghana ALPACO 66% - Equateur KALINGO 65% - Grenade MANJARI 64% - Madagascar TAÏNORI 64% - Rép. Dominicaine ILLANKA 63% - Pérou MACAÉ 62% - Brésil	HUKAMBI 53% - Brésil BAHIBE 46% - Rép. Dominicaine ANDOA LACTÉE 39% - Pérou  TANARIVA 33% - Madagascar	-
ASSEMBLAGES D'EXCEPTION	ABINAO 85% KOMUNTU 80% GUANAJA 70% CARAIBE 66% EXTRA BITTER 61% ORIADO 60%  CARAQUE 56%	GUANAJA LACTÉE 41% JIVARA 40% ORIZABA 39% BITTER LACTÉ 39%	-
CRÉATIONS GOURMANDES	-	CARAMÉLIA 36% AZÉLIA 35%	BLOND DULCEY 35% IVOIRE 35% OPALYS 33%
SIGNATURE PROFESSIONNELLE	EXTRA AMER 67% EXTRA NOIR 53%	-	-
CHOCOLATS DE CONFECTION (sans beurre de cacao ajouté)	MADAGASCAR 80% ÉQUATEUR 80% GHANA 80% RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%	-	-
CHOCOLATS AVEC EDULCORANTS	XOCCOLINE 65%	XOCCOLINE LACTÉE 41%	-
COUVERTURES VÉGÉTALES 	-	AMATIKA 46% - Madagascar	AMATIKA BLANCHE 35%

* Fèves de cacao pure origine

Quelles couvertures utiliser comme base pour réaliser une ganache aromatisée ?

COUVERTURES	NOIRES	LACTÉES	BLANCHES ET BLONDES
CUVÉES DU SOURCEUR	Pour en savoir plus sur ces chocolats d'exception, retrouvez la gamme page 38		-
DOUBLE FERMENTATION	ITAKUJA 55% - Brésil	KIDAVOA 50% - Madagascar	-
PURES ORIGINES*	TULAKALUM 75% - Belize MILLOT 74% - Madagascar  ARAGUANI 72% - Venezuela ANDOA NOIRE 70% - Pérou  NYANGBO 68% - Ghana ALPACO 66% - Equateur KALINGO 65% - Grenade MANJARI 64% - Madagascar TAÏNORI 64% - Rép. Dominicaine ILLANKA 63% - Pérou MACAÉ 62% - Brésil	HUKAMBI 53% - Brésil BAHIBE 46% - Rép. Dominicaine ANDOA LACTÉE 39% - Pérou  TANARIVA 33% - Madagascar	-
ASSEMBLAGES D'EXCEPTION	ABINAO 85% KOMUNTU 80% GUANAJA 74% CARAIBE 66% EXTRA BITTER 61% ORIADO 60%  CARAQUE 56%	GUANAJA LACTÉE 41% JIVARA 40% ORIZABA 39% BITTER LACTÉ 39%	-
CRÉATIONS GOURMANDES	NOIR ORANGE 56%	CARAMÉLIA 36% AZÉLIA 35%	BLOND DULCEY 35% IVOIRE 35% OPALYS 33%
INSPIRATION	La gamme inspiration est idéale pour réaliser des intérieurs de bonbons moulés aux fruits. Retrouvez la gamme page 27		
SIGNATURE PROFESSIONNELLE	SATILIA NOIRE 70% SATILIA NOIRE 62% EXTRA AMER 67% ÉQUATORIALE NOIRE 55% EXTRA NOIR 53%	SATILIA LACTÉE 38% ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	SATILIA BLANCHE 31%
CHOCOLATS DE CONFECTION (sans beurre de cacao ajouté)	MADAGASCAR 80% ÉQUATEUR 80% GHANA 80% RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%	-	-
CHOCOLATS AVEC EDULCORANTS	XOCOLINE 65%	XOCOLINE LACTÉE 41%	-
COUVERTURES VÉGÉTALES 	-	AMATIKA 46% - Madagascar	AMATIKA BLANCHE 35%

* Fèves de cacao pure origine

Double fermentation

Nos chocolats fermentés à la pulpe de fruits !

Découvrez nos 2 chocolats issus du procédé de double fermentation et apportez un goût unique et fruité **100 % naturel** grâce aux fruits frais récoltés localement.



12219

ITAKUJA 55 %
CHOCOLAT NOIR
Cacao pur Brésil*

FRUITÉ & FRUIT DE LA PASSION

AVEC QUOI L'ASSOCIER ?

LAIT DE COCO PISTACHE BANANE
MANGUE NOIX DE PÉCAN RHUM AMBRÉ



13757

KIDAVOA 50 %
CHOCOLAT AU LAIT
Cacao pur Madagascar*

CACAOTÉ, FRUITÉ & BANANE

AVEC QUOI L'ASSOCIER ?

ABRICOT FRUIT DE LA PASSION
RHUM GINGEMBRE SIROP D'ÉRABLE
CÉRÉALES SOUFFLÉES CANNELLE

NOM	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX ET GANACHES	GLACES ET SORBETS
ITAKUJA	-	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫
KIDAYOA	-	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫

* Fèves de cacao pure origine

Inspiration

Travaillez le fruit autrement !

Inspiration est la première gamme de couvertures de fruits créée par Valrhona avec un goût et une couleur naturels.



1123234

INSPIRATION FRAISE

FRUITS CONFITURÉS
& FRAISE



1123231

INSPIRATION FRAMBOISE

FRUITS CONFITURÉS
& FRAMBOISE



15390

INSPIRATION PASSION

FRUITS TROPICAUX
& PASSION



19998

INSPIRATION YUZU

AGRUMES & YUZU



35853

INSPIRATION AMANDE

FRUITS SECS
& AMANDE DOUCE

LA RECETTE

FRUITS + BEURRE + DE CACAO + SUCRE

et une pincée
de lécithine



GOÛT ET COULEUR 100% NATURELS

Sans conservateur,
sans ajout de colorants
ou d'arômes artificiels



GOÛT INTENSE DE FRUIT

Développé avec
l'expertise des équipes
R&D Valrhona



LA TEXTURE UNIQUE D'UNE COUVERTURE

Inspiration se travaille
comme une couverture
et possède ses propres
courbes de tempéage



Pures pâtes

Créez votre propre pourcentage de cacao !

Réhaussez le pourcentage de vos tablettes noires ou lactées • Proposez des ganaches pures origines* au **goût très intense** • Ajoutez de la longueur en bouche à vos créations • Obtenez une couleur intense et différenciante en pulvérisant vos moulagés • **Désucrez toutes vos créations !**

 BLOCS 3 X 1 KG



5568
ARAGUANI
Pur Vénézuéla



5570
TAÏNORI
Pur République
Dominicaine



5567
MANJARI
Pur Madagascar



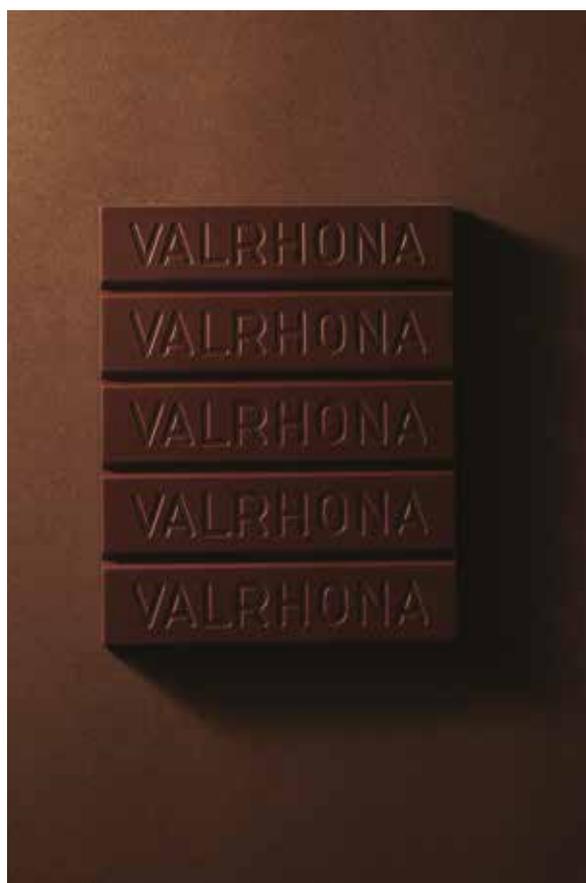
25426
MACAÉ
Pur Brésil



5569
ALPACO
Pur Équateur



134
**CACAO PÂTE
EXTRA 100%**



JUSTINE BRANCHU
Responsable Expertise
Sensorielle et Cacao

“

Quelle que soit l'origine, l'ajout de pure pâte donne de la puissance au chocolat de couverture initial.

Jusqu'à 70 % de cacao, les caractéristiques sensorielles légères (fruité, ..) et spécifiques (acidité, ..) de l'origine sont retrouvées dans les chocolats.

Au-delà de 70 %, les notes de dégustations principales deviennent plus végétales, plus brutes ; l'amertume et l'astringence prédominent.

Pour la création de vos chocolats d'origine, nous vous recommandons donc de rester autour de 70 % si vous souhaitez conserver les typicités aromatiques propres à chaque origine.

”

* Fèves de cacao pure origine

Comment augmenter l'intensité et le pourcentage de mon chocolat ?

En pratique : si je veux réaliser 1kg de Macaé à 68%,
alors il me faudra 842 g de couverture MACAÉ 62% et 158 g de PURE PÂTE MACAÉ.



POUR RÉALISER 1 KG DE : À un pourcentage de :	ALPACO Couverture + pure pâte	ARAGUANI Couverture + pure pâte	MANJARI & TAÏNORI Couverture + pure pâte	MACAÉ Couverture + pure pâte
64%	-	-	-	947 g + 53 g
66%	-	-	944 g + 56 g	895 g + 105 g
68%	941 g + 59 g	-	889 g + 111 g	842 g + 158 g
70%	882 g + 118 g	-	833 g + 167 g	789 g + 211 g
72%	824 g + 176 g	-	778 g + 222 g	737 g + 263 g
74%	765 g + 235 g	929 g + 71 g	722 g + 278 g	684 g + 316 g
76%	706 g + 294 g	857 g + 143 g	667 g + 333 g	631 g + 369 g
78%	647 g + 353 g	786 g + 214 g	611 g + 389 g	579 g + 421 g
80%	588 g + 412 g	714 g + 286 g	556 g + 444 g	526 g + 474 g
82%	529 g + 471 g	643 g + 357 g	500 g + 500 g	474 g + 526 g
84%	471 g + 529 g	571 g + 429 g	444 g + 556 g	421 g + 579 g
86%	412 g + 588 g	500 g + 500 g	389 g + 611 g	368 g + 632 g
88%	353 g + 647 g	429 g + 571 g	333 g + 667 g	316 g + 684 g
90%	294 g + 706 g	357 g + 643 g	278 g + 722 g	263 g + 737 g
92%	235 g + 765 g	286 g + 714 g	222 g + 778 g	210 g + 790 g
94%	176 g + 824 g	214 g + 786 g	167 g + 833 g	158 g + 842 g
96%	118 g + 882 g	143 g + 857 g	111 g + 889 g	105 g + 895 g
98%	59 g + 941 g	71 g + 933 g	56 g + 944 g	53 g + 947 g

RETROUVEZ LES RECETTES RÉALISÉES

À PARTIR DE PURE PÂTE P.95



Un nouvel ingrédient issu du fruit du cacaoyer !

Idéal pour réaliser et aromatiser les ganaches et les pâtes de fruits.



OABIKA

34200
Bag-in-Box de 5 Kg

Le goût exceptionnel du fruit du cacaoyer

- Oabika est un concentré de jus de cacao, lui-même issu du mucilage de cacao, cette pulpe blanche encore peu valorisée qui protège les fèves dans la cabosse.
- Son profil aromatique tout en nuances, oscillant entre notes fruitées et acidulées, nous fait instantanément voyager au cœur des plantations à la découverte du goût rare et exceptionnel du fruit du cacaoyer.
- Sa texture sirupeuse et sa couleur ambrée en font une matière d'exception, le nouvel ingrédient phare des chefs et artisans du monde entier.

La valorisation d'une matière première d'exception

En valorisant cette matière première d'exception, Valrhona poursuit ses engagements pour une filière cacao juste et durable en transformant un élément supplémentaire de la cabosse et en permettant aux producteurs de cacao de générer des revenus additionnels issus de la vente de ce co-produit.



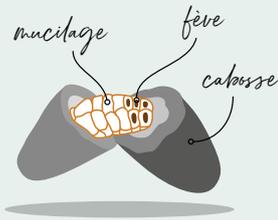
RETROUVEZ CE PRODUIT

DANS LES RECETTES P.94 ET P.103



Téléchargez le livret
recettes OABIKA

La fabrication d'Oabika



1. La récolte

LES CABOSSES DE CACAO SONT CUEILLIES PUIS OUVERTES.

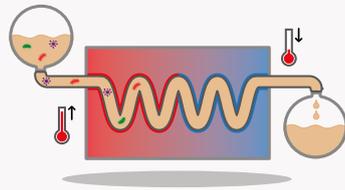


2. L'extraction

LES FÈVES ET LE MUCILAGE SONT PRESSÉS POUR EXTRAIRE LE JUS VIA UNE UNITÉ MOBILE QUI SE DÉPLACE DIRECTEMENT EN PLANTATION.

3. Le transport

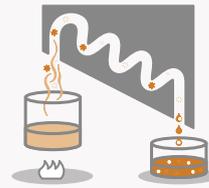
LE JUS RÉCUPÉRÉ EST MIS DANS DES SEAUX QUI SONT ENSUITE TRANSPORTÉS RAPIDEMENT EN MOTO-TAXI JUSQU'À L'USINE.



4. La pasteurisation

LE JUS EST PASTEURISÉ.

5. La concentration



LE GOÛT DU PRODUIT EST PRÉSERVÉ PAR UNE CONCENTRATION DOUCE JUSQU'À 72° BRUX. L'EAU S'ÉVAPORE. LES ARÔMES VOLATILES ET FLORAUX SONT RÉCUPÉRÉS ET RÉINJECTÉS DANS LE CONCENTRÉ FINAL.

6. Le produit

LE JUS DE CACAO CONCENTRÉ OABIKA EST CONDITIONNÉ EN BAG-IN-BOX* DE 5KG.

CODE : 34200
DDM 12 MOIS

*POCHE MÉTALLISÉE ÉQUIPÉE D'UN BOUCHON ET DISPOSÉE DANS UN CARTON



7. Les applications

UN PRODUIT QUI PERMET DE NOMBREUSES APPLICATIONS (GELÉES, SAUCES, GANACHES, GLACES, SORBETS, MOUSSES, NAPPAGES, GLAÇAGES, CRÈMES, BOISSONS).

Couvertures végétales

Réalisez facilement des créations végétales gourmandes et inédites !



28074
Bloc 3 x 1 Kg

AMATIKA 46%

Pur Madagascar

CACAOTÉ, CÉRÉALES
& AMANDES GRILLÉES

AVEC QUOI L'ASSOCIER ?

FLEUR D'ORANGER GRAND MARNIER

JASMIN PÂTE D'AMANDE BANANE

ZESTES DE CITRON PÊCHE



43096
Sac 3 Kg

AMATIKA BLANCHE 35%

FRUITS SECS & AMANDE

AVEC QUOI L'ASSOCIER ?

CERISE RHUBARBE ANIS

THÉ HOJICHA VIOLETTE

ROMARIN TRUFFE NOIRE



RETROUVEZ CES PRODUITS
DANS LES RECETTES P.96



Pensez-y!

Notre gamme inspiration (page 27) est également 100 % végétale et vous permettra d'apporter de la couleur et le goût du fruit naturellement.

NOM	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX ET GANACHES	GLACES ET SORBETS
AMATIKA	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫
AMATIKA BLANCHE	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫

Xocoline

Le plaisir du chocolat avec édulcorant !

Une gamme de chocolats avec édulcorant (Maltitol) qui répond à la demande des régimes sans sucre, Index glycémique bas, diabétique ou keto !



5904
Bloc 3 x 1 Kg

XOCOLINE 65%

ÉPICES SUCRÉES, AMER
& POINTE D'ACIDITÉ

AVEC QUOI L'ASSOCIER ?

AMANDE CAFÉ ORANGE



6972
Bloc 3 x 1 Kg

XOCOLINE LACTÉE 65%

LACTÉ, CACAOTÉ
& POINTE D'AMERTUME

AVEC QUOI L'ASSOCIER ?

ÉPICES ANIS NOISETTE VANILLE



**CHRISTOPHE
DEVAUX**

Résponsible projet R&D
Valrhona

“

Xocoline Lactée est tout simplement l'un des meilleurs chocolats au lait avec édulcorant du marché, toujours sans concession sur le goût et la technicité ; un pur chocolat Valrhona.

”

NOM	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX ET GANACHES	GLACES ET SORBETS
XOCOLINE	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
XOCOLINE LACTÉE	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷

ooo 73%

Retour à l'état brut !

Valrhona fait voler en éclats les codes de la chocolaterie avec OOO, la première couverture noire texturée, réalisée avec des fèves de cacao entières.



40981
Bloc 3 x 1 Kg
Pur Madagascar*

RETROUVEZ CE PRODUIT

DANS LES RECETTES P.150

Originel :

Brut, radical, vertueux, transparent, sans détour, Ooo est porteur de valeurs contemporaines. Comme si on inventait le chocolat aujourd'hui.

Entier :

Seulement trois ingrédients : des fèves entières Pure Origine Madagascar, du sucre de betterave non raffiné et du beurre de cacao. Simple, pur, sans superflu.

Grué + Coque



Peu broyé, non conché :

La fabrication d' Ooo sans conchage et avec un broyage grossier nous renvoie aux origines du cacao et à son expression la plus élémentaire. Ooo surprend par sa texture croquante inédite en bouche, grâce à ses fins morceaux de coques, de grué et ses grains de sucre.

NOM	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX ET GANACHES	GLACES ET SORBETS
ooo				-	-	

* Fèves de cacao pure origine



 VALRHONA

 Imaginons le meilleur du chocolat®

O Q O



RETOUR À L'ÉTAT BRUT

Valrhona fait voler en éclats les codes de la chocolaterie avec Oqo, la première couverture réalisée avec des fèves de cacao entières. Sous son apparence marbrée, ce pure origine Madagascar aux notes acides et fruitées révèle une texture croustillante et un goût intense. Retournez aux origines du cacao et offrez de nouvelles sensations surprenantes avec des créations à l'état brut.

Une exclusivité Cercle V.

POUR DÉCOUVRIR OQO RENDEZ-VOUS SUR VALRHONA.COM
 OU CONTACTEZ-NOUS AU +33 (00)4 75 09 26 38

Entreprise



Certifiée

Gianduja et "Façon Gianduja"

Comment sont-ils fabriqués chez Valrhona?

GIANDUJA



TORRÉFACTION

Températures spécifiques
pour les noisettes et les fèves



NOISETTES
ENTIÈRES
TORRÉFIÉES



FÈVES
DE CACAO
TORRÉFIÉES

+

SUCRE
BEURRE DE CACAO
LAIT (poudre de lait)
VANILLE (extrait naturel)

FAÇON GIANDUJA



TORRÉFACTION



NOISETTES
ENTIÈRES
TORRÉFIÉES



CUISSON

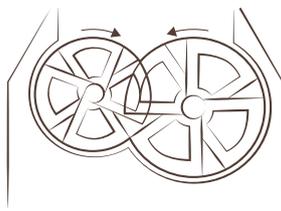


CARAMEL

+

SUCRE
BEURRE DE CACAO

BROYAGE +
HOMOGENÉISATION



< 18 MICRONS

BLOC



6993

NOISETTE LAIT
35%



2264

NOISETTE NOIR
34%

SEAU



2266

NOISETTE CLAIR
39%

Un goût intense de fruits secs
car il ne contient pas de cacao
mais uniquement du beurre de cacao

Grué de cacao d'origine et autres produits cacao

Dés éclats de fèves de cacao d'origine, torréfiés bruts et croquants !

Réalisez votre chocolat à partir de grué provenant des cacaos les plus fins et singuliers, exprimant un terroir : **Haïti, Venezuela, Pérou, Brésil, Ghana, Madagascar.**

PETIT CONDITIONNEMENT

SAC 1 KG



3285

GRUÉ GHANA

ÉPICES DOUCES,
FRUITS SECS GRILLÉS

100 % fèves de cacao
Mat. Gr. 54 %



GRAND CONDITIONNEMENT

CARTON 12 KG



27632

GRUÉ HAÏTI

CACAOTÉ, ACIDITÉ



27631

GRUÉ VÉNÉZUELA

GRILLÉ, CORSÉ,
ÉPICÉ CHAUD



27639

GRUÉ PÉROU BIO

ACIDITÉ, AMERTUME,
AGRUMES



27634

GRUÉ BRÉSIL

GRILLÉ, AMERTUME,
ASTRINGENCE,
FRUITS SÉCHÉS



27583

GRUÉ GHANA

ÉPICES DOUCES,
FRUITS SECS GRILLÉS



27633

GRUÉ MADAGASCAR

ACIDITÉ, FRUITÉ



Autres produits cacao indispensables!



159

POUDRE DE CACAO

Mat. Gr. 21 %

Boîte de 3 sacs
de 1 Kg



160

BEURRE DE CACAO

Seau 3 Kg



28047

BEURRE DE CACAO EN DROPS

Carton 10 Kg

Les Cuvées du Sourceur

**Un goût singulier et une origine inédite. Un engagement concret.
Une gamme disponible en exclusivité cercle V.**

Prenez le risque de l'excellence avec des couvertures pures origines* uniques, aux cacaos rares, cultivés au cœur de petites plantations.

Nous avons déniché et façonné ces pépites aux goûts singuliers et inattendus, à l'issue de rencontres d'hommes et de femmes, de coups de cœur de nos sourceurs, pour des terroirs inédits et prometteurs : Jamaïque, Vanuatu, São Tomé...

Avec les Cuvées du sourceur, faites voyager vos clients à travers un chocolat au goût d'exception.



Disponible en bloc 1 Kg ou en sac 3 Kg
selon les références

Un goût singulier et une origine inédite

Nos sourceurs parcourent le monde à la recherche de cacaos aux profils aromatiques singuliers dans des pays inédits pour vous proposer un chocolat unique et rare.

Un engagement concret en plantation

Un engagement concret, reflet de nos **3 piliers Cacao**, pour chaque Cuvée :

- **L'amélioration** des conditions de vie et de travail des communautés locales.
- **La protection** de l'environnement
- **La préservation** des terroirs et des goûts



Découvrez les Cuvées du moment, leur spécificité et leur histoire sur valrhona.com

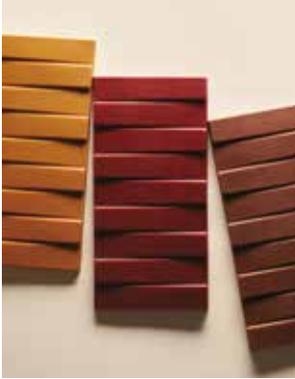
* Fèves de cacao pure origine



02 — TABLETTES

Un chapitre pour vous inspirer
et créer votre gamme de tablettes.

P.44



LES TABLETTES DÉGUSTATION

P.48



LES TABLETTES GOURMANDES

P.68



LES TABLETTES FOURRÉES

Nos conseils de vente

Quelle offre de tablettes proposer?

Faites votre choix parmi la large palette de goût Valrhona !
Sélectionnez des chocolats aux profils aromatiques et aux origines différents.
Pensez à intégrer également des couvertures avec édulcorant, à la composition végétale ou issues de l'agriculture biologique ! Soyez créatif dans vos recettes et transparent sur votre approvisionnement !

CONSEIL N°1

Proposer au minimum **12 références** !

1 AVEC DES TABLETTES DÉGUSTATION

La gamme qui permet de communiquer et valoriser des terroirs et des hommes.
Imprimez la carte des origines et le guide du goût pour en parler !

- 4 à 5 tablettes de chocolat noir
- 2 à 3 tablettes de chocolat lait
- 1 tablette de chocolat blanc
- 1 tablette Blond Dulcey
- 1 tablette sans sucre*
- 1 tablette végétale
- 1 tablette certifiée Bio
- 1 tablette Oqo

2 AVEC DES TABLETTES GOURMANDES

L'ultra gourmandise et des possibilités infinies de création !

- 2 à 3 recettes

3 AVEC DES TABLETTES FOURRÉES

Une gamme de plus en plus tendance entre le bonbon et la tablette !

- 2 à 3 recettes



* Sans sucre = avec édulcorant



Les tablettes d'égustation



Quels chocolats choisir pour mes tablettes dégustation?

COUVERTURES	NOIRES	LACTÉES	BLANCHES ET BLONDES
CUVÉES DU SOURCEUR	Pour en savoir plus sur ces chocolats d'exception, retrouvez la gamme page 38		-
DOUBLE FERMENTATION	ITAKUJA 55% - Brésil	KIDAVOA 50% - Madagascar	-
PURES ORIGINES*	TULAKALUM 75% - Belize MILLOT 74% - Madagascar  OQO 73% - Madagascar ARAGUANI 72% - Vénézuela ANDOA NOIRE 70% - Pérou  NYANGBO 68% - Ghana ALPACO 66% - Equateur KALINGO 65% - Grenade MANJARI 64% - Madagascar TAÏNORI 64% - Rép. Dominicaine ILLANKA 63% - Pérou MACAÉ 62% - Brésil	HUKAMBI 53% - Brésil BAHIBE 46% - Rép. Dominicaine ANDOA LACTÉE 39% - Pérou  TANARIVA 33% - Madagascar	-
ASSEMBLAGES D'EXCEPTION	ABINAO 85% KOMUNTU 80% GUANAJA 70% CARAIBE 66% EXTRA BITTER 61% ORIADO 60%  CARAQUE 56%	GUANAJA LACTÉE 41% JIVARA 40% ORIZABA 39% BITTER LACTÉ 39%	-
CRÉATIONS GOURMANDES	-	CARAMÉLIA 36% AZÉLIA 35%	BLOND DULCEY 35% IVOIRE 35% WAINA 35%  OPALYS 33%
CHOCOLATS AVEC EDULCORANTS	XOCOLINE 65%	XOCOLINE LACTÉE 41%	-
COUVERTURES VÉGÉTALES 	-	AMATIKA 46% - Madagascar	AMATIKA BLANCHE 35%
PURES PÂTES	Créez votre chocolat d'origine avec le pourcentage de votre choix ! Allez plus loin et différenciez-vous avec les pures pâtes ! (Araguani, Alpaco, Macaé, Taïnori, Manjari, Cacao Pâte)		

* Fèves de cacao pure origine



Pour les tablettes dégustation, préférez un discours plus technique : parlez des **origines de cacao** et décrivez des **profils sensoriels...**
 2 outils pour vous aider :

- LA CARTE DES PRODUCTEURS P. 14
- LE GUIDE DU GOÛT P. 206

*L'offre dégustation
prête à vendre*

Des tablettes déjà moulées et déjà emballées !



*4 références
en noir et lait*

33629

**TANARIVA
LACTÉE 33%**

Pur Madagascar*
GOURMAND
ET CARAMÉLISÉ

33620

MANJARI 64%

Pur Madagascar*
FRUITÉ
ET ACIDULÉ

33628

ABINAO 85%
AMER ET BOISÉ

33602

CARAÏBE 66%
ÉPICES SUCRÉES,
NOTES GRILLÉES

TABLETTES LIVRÉES EMBALLÉES

Sous cellophane neutre

BOÎTE DE 20 PIÈCES
POIDS UNITAIRE 100 G

*Différenciez-vous
avec de jolis étuis craft
et des étiquettes colorées !*



RETROUVEZ NOS PACKAGINGS

ET ÉTIQUETTES P. 79



*Personnalisez vos tablettes
à votre image !
Renseignez-vous auprès
de votre commercial !*

* Fèves de cacao pure origine



Les tablettes gourmandes



Comment réaliser vos tablettes gourmandes ?

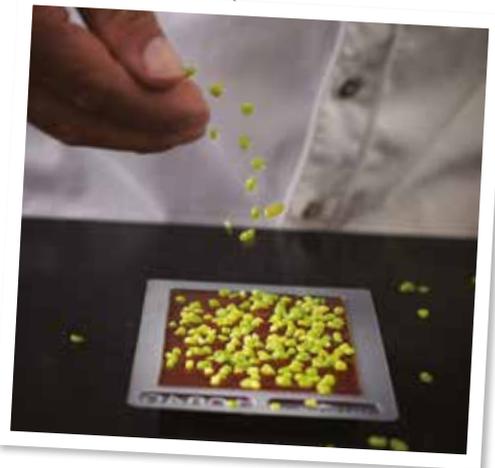
En matière de création la tendance des tablettes gourmandes s'articule autour des **combinaisons audacieuses et surprenantes, aux ingrédients locaux, saisonniers et aux textures variées.**

3 techniques, 3 types de recettes pour répondre
à une demande croissante de vos clients !



1 Parsemage dans le moule

Crispy, sucre pétillant, fruits secs, grués...



2 Parsemage sur le chocolat

Fruits confits, perles craquantes, fruits cantonnais...



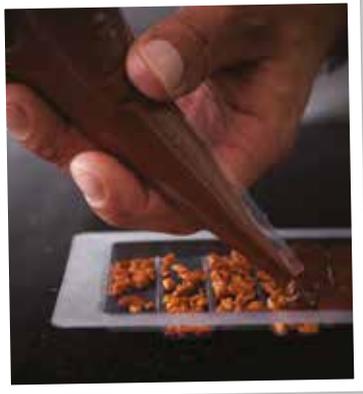
3 Intégration dans le chocolat

Crispy, sucre pétillant, fruits secs, grués...

Tips

Communiquez régulièrement sur un ingrédient et mettez en valeur ses propriétés santé ou l'originalité d'une association par exemple.

Inspirez-vous grâce à nos ingrédients sélectionnés pour vos tablettes dans les pages suivantes !



1

*Le parsemage dans le moule
et dans la masse*

LES FRUITS SECS BRUTS **PARIANI**

Fruits secs **entiers ou hachés**



Le meilleur du fruit
sec italien idéal
pour vos tablettes !

LES FRUITS SECS CANTONAIS *Sosa* **SOSA**

Fruits secs **entiers ou hachés**



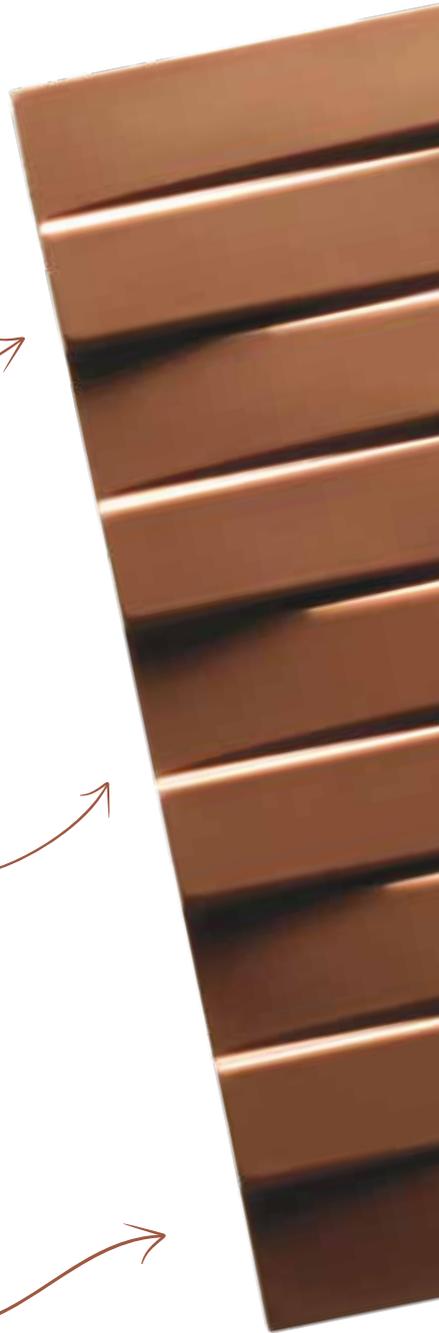
Idéal pour apporter
de la texture
et de la gourmandise !

LES FRUITS SECS CARAMÉLISÉS *Sosa* **SOSA**

Fruits secs **entiers**



Traditionnellement
caramélisés avec du sucre
et du miel





Sosa | SOSA | LES CRISPIES

Pépites de fruits lyophilisés croustillantes



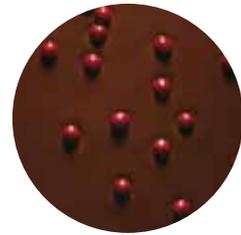
Idéal pour apporter un brin de folie naturellement fruité !

VALRHONA | LE GRUÉ DE CACAO



L'expression du cacao brut et de son terroir !

VALRHONA | LES PERLES



Pleines ou craquantes elles sont irrésistibles !

Sosa | SOSA | PETA CRISPIES

Les sucres pétillants neutres



Une touche d'originalité, un goût et une texture pétillante inattendue !



2

Le parsemage sur le chocolat

LES FRUITS SECS BRUTS **PARIANI**

Fruits secs **entiers ou hachés**



Le meilleur du fruit sec italien
sourcé et contrôlé avec
la plus haute exigence !

LES FRUITS SECS CANTONAIS *Sesa* **SOSA**

Fruits secs **entiers ou hachés**



Idéal pour apporter
de la texture
et de la gourmandise !

LES FRUITS CONFITS *Sesa* **SOSA**



Un fruit confit plus riche
en saveur, peu sucré
et avec une couleur vive !





SOSA

LES CRISPIES WETPROOF

Pépites de fruits lyophilisés enrobées de cacao

Idéal pour apporter un brin de folie naturellement fruité !



VALRHONA

LE GRUÉ DE CACAO

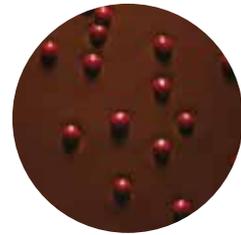
L'expression du cacao brut et de son terroir !



VALRHONA

LES PERLES

Pleines ou craquantes elles sont irrésistibles !



SOSA

PETA CRISPIES

Les sucres pétillants

Une touche d'originalité, un goût et une texture pétillante inattendue !





LES TABLETTES GOURMANDES

TABLETTE *Opalys* framboises pistaches

CALCULÉE POUR 24 TABLETTES
(MOULE PIANO 10849)

360 g Pistache de Sicile pelée
360 g Perles craquantes Inspiration
Framboise
192 g Framboise wetproof crispy
QS OPALYS 33%
912 g Poids total

MONTAGE & FINITION

Parsemer 15 g de pistaches, 15 g de perles Inspiration et 8 g de framboise crispy
puis garnir les moules d'Opalys précristallisé.
Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17 °C et 60 % d'hygrométrie.
Démouler les tablettes.

*Reste toujours
craquant*

VALRHONA



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



4719
PERLES
CRAQUANTES
CHOCOLAT NOIR



8425
PERLES
CRAQUANTES
CARAMÉLIA



10840
PERLES
CRAQUANTES
BLOND DULCEY



10843
PERLES
CRAQUANTES
OPALYS



26689
PERLES
CRAQUANTES
INSPIRATION
FRAMBOISE

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

PARIANI



40464
PISTACHE DE SICILE
PELÉES
1 Kg



40468
PISTACHES DE SICILE
DÉCORTIQUÉES
1 Kg



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



40476
NOISETTES DU PIÉMONT
IGP DECORTIQUÉES
5 Kg



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

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



TABLETTE *Muesli*

CALCULÉE POUR 24 TABLETTES
(MOULE PIANO 10849)

96 g	Baie de goji
96 g	Raisins blancs secs
96 g	Cranberry séchée
720 g	Muesli craquant
1 200 g	OPALYS 33%
2 208 g	Poids total

MONTAGE & FINITION

Moulage : Répartir 4 g de baie de goji, 4 g de raisins, 4 g de cranberries par tablettes.

Parsemer 30 g de muesli.

Couvrir les céréales et les baies avec 50 g de chocolat tempéré.

Tapoter légèrement afin de permettre au chocolat de se glisser à travers tous les ingrédients et de solidariser l'ensemble.

Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques minutes puis laisser à 17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

VALRHONA



44155
OPALYS 33%

La particularité d'Opalys tient à un dosage équilibré entre le beurre de cacao, le sucre et le lait. Obtenir à la fois cette couleur blanche et cette finesse est extrêmement délicat.



**ROMAIN
GRZELCZYK**

*Chef Chocolatier
formateur*

“ *Le chocolat qui casse tous les préjugés sur le chocolat blanc : peu sucré, lacté et vanillé avec une couleur blanche immaculée.* ”



Tablette cookie
page 59



Tablette caramel
cacahuètes page 60



TABLETTE *Cookie*

CALCULÉE POUR
24 TABLETTES

Streusel Éclat d'or

110 g	Noisette du Piémont IGP torréfiée	Concasser grossièrement les noisettes.
140 g	Beurre sec 84 %	Découper le beurre froid en petits cubes puis, au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger avec la cassonade et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte.
140 g	Cassonade	Ajouter alors les noisettes concassées, l'Éclat d'or, le sel et la vanille grattée.
55 g	Farine T55	Mélanger brièvement en veillant à ne pas trop émietter.
110 g	Éclat d'or	Étaler entre deux feuilles, puis conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson.
1 g	Sel	
2 g	Gousse de Vanille BIO de Madagascar	
558 g	Poids total	Cuire au four ventilé à 150 °C clé ouverte pour obtenir une couleur ambrée.

Sablé pressé Azélia

550 g	Streusel Éclat d'or	Une fois le streusel cuit et refroidi, le peser et le concasser légèrement.
170 g	AZÉLIA 35%	Mélanger avec la couverture Azélia tempérée et réserver.
720 g	Poids total	

MONTAGE & FINITION

QS Perles craquantes chocolat noir

QS Noisettes concassées

Parsemer 10 g de perles craquantes noires ainsi que 10 g de noisettes concassées au fond de chaque moule.
Étaler 30 g de sablé pressé tempéré sur les perles et les noisettes.

Presser avec une feuille guitare pour lisser.

Compléter avec 40 g de couverture précristallisée sur le sablé.

Tapoter afin de permettre à la couverture de se glisser à travers tous les ingrédients et de solidariser l'ensemble.

Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques minutes puis réserver à 17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



11603
AZÉLIA 35%

VALRHONA

Tips

*Vous pouvez remplacer Azélia 35 %
par Caramélia 36% sans équivalence.*

*Pour une tablette « ultra chocolat », remplacer
le streusel Éclat d'or par un streusel cacao
et Guanaja 70 %, et avec des éclats de grué
de cacao à la place des perles craquantes.*

*Azélia est un peu comme
de la pâte à tartiner à croquer!
Succomber à son onctuosité!*

TABLETTE *Caramel* *cacahuètes*

CALCULÉE
POUR 24 TABLETTES

Caramel vanille au beurre salé

260 g	Sucre semoule	Caraméliser le sucre avec la gousse de vanille grattée, décuire avec le beurre.
4 g	Gousse de vanille bio de Madagascar	Verser sur une toile siliconée pour le refroidir.
35 g	Beurre salé	Mixer pour obtenir une poudre pas trop fine afin de conserver de la texture craquante.
299 g	Poids total	Réserver à l'abri de l'humidité.

MONTAGE & FINITION

270 g	Caramel vanille au beurre salé
430 g	Cacahuète cantonnaise
1 700 g	JIVARA 40 %
5 g	Fleur de sel

Réaliser la poudre de caramel vanille au beurre salé.

Concasser les cacahuètes afin d'obtenir des éclats.

Moulage : Mélanger la couverture tempérée avec le caramel vanille, les cacahuètes et la fleur de sel.

Garnir chaque tablette d'environ 100 g et tapoter.

Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques minutes puis réserver à 17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

Tips

*Vous pouvez remplacer Jivara 40 %
par Tanariva 33 %*

*...et pour une autre association
gourmande, remplacez les cacahuètes
par des Noix de Pécan cantonnaises !*

RETROUVEZ

NOS ÉTIQUETTES

ÉTUIS ET PRÉSENTOIRS

PAGE 79





TABLETTE *Dulcey* *abricot*

CALCULÉE POUR 24 TABLETTES
(MOULE PIANO 10849)

250 g Abricot moelleux
192 g Noisette du Piémont IGP
torréfiées
750 g **BLOND DULCEY 35%**
1 192 g Poids total

MONTAGE & FINITION

Parsemer 10 g de cube d'abricots moelleux et 8 g de noisettes concassées puis garnir la tablette de Blond Dulcey préalablement tempéré.

Laisser cristalliser pendant 24 heures à 17 °C et 60 % d'hygrométrie.
Démouler.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

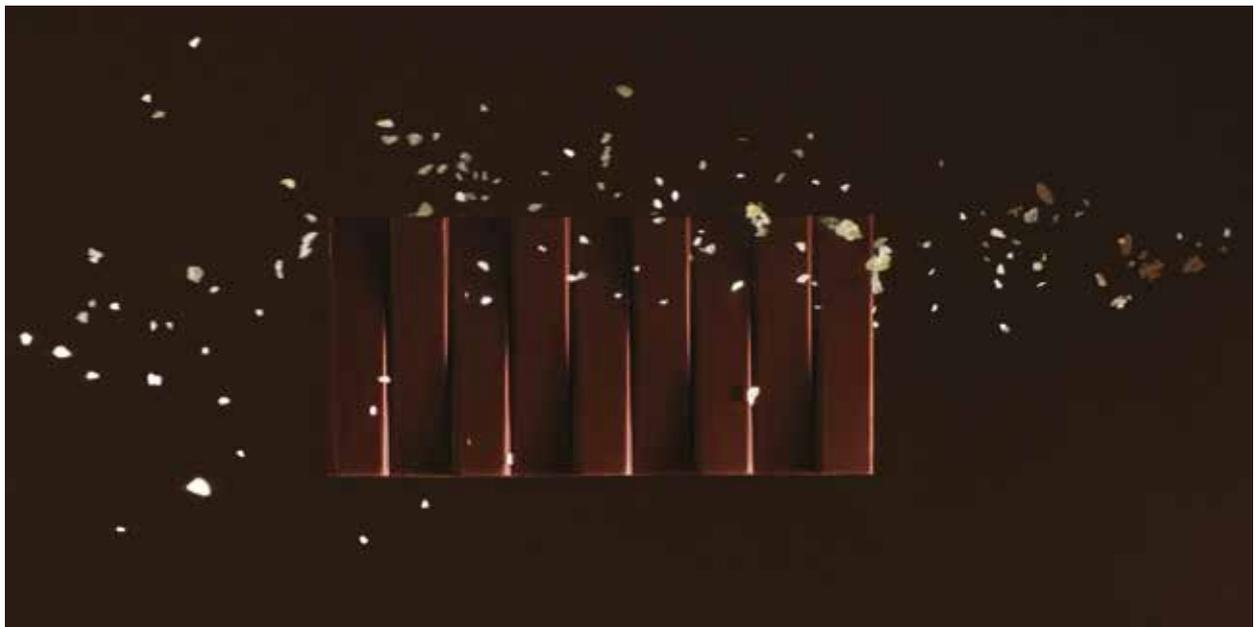
VALRHONA



31870
BLOND DULCEY 35%

Dulcey, par sa douceur biscuitée très légèrement salée et son goût de lait caramélisé, a ce don de nous renvoyer en enfance...





TABLETTE *Peta*

CALCULÉE POUR 24 TABLETTES
(MOULE PIANO 10849)

240 g Peta crispy
QS EXTRA BITTER 61%

MONTAGE & FINITION

Parsemer 10 g de peta crispy par tablette puis garnir de couverture précristallisée à hauteur.
Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17 °C et 60% d'hygrométrie.
Démouler les tablettes.

 **SOSA**

 48641 PETA CRISPY NEUTRE 400 g	 49572 PETA CRISPY CHOCOLAT 400 g	 48673 PETA CRISPY CHOCOLAT 51% 400 g	 41507 PETA CRISPY CHOCOLAT BLANC 400 g	 41503 PETA CRISPY CHOCOLAT NOIR- BRONZE 400 g
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

 **SOSA**

 41230 PETA CRISPY FRAISE 400 g	 41231 PETA CRISPY FRAMBOISE 400 g	 41229 PETA CRISPY CITRON VERT 400 g
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

*Des grains
qui pétillent*



TABLETTE *Crispy* *passion*

CALCULÉE POUR 24 TABLETTES
(MOULE PIANO 10849)

240 g Crispy wetproof passion

QS BITTER LACTÉE 39%

240 g Poids total

MONTAGE & FINITION

Parsemer 10 g de Crispy Passion dans chaque moule tablette puis garnir de couverture précristallisée à hauteur.
Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17 °C et 60 % d'hygrométrie.
Démouler les tablettes.

Sosa

SOSA



48666 - 43297
**CRISPY FRAISE
WETPROOF**
400 g - 2,5 Kg



48664 - 43298
**CRISPY FRAMBOISE
WETPROOF**
400 g - 2,3 Kg



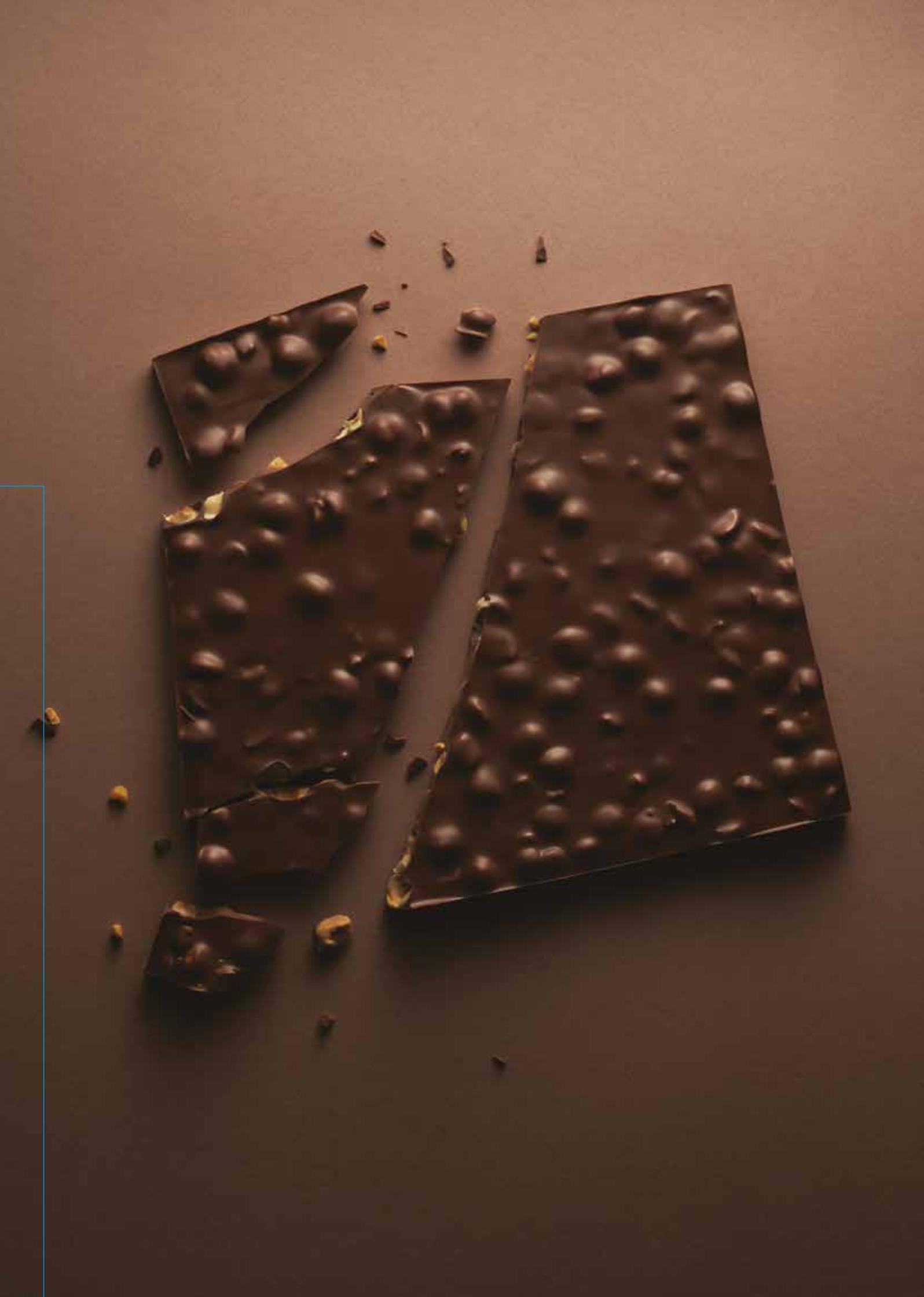
40369
**CRISPY MANGUE
WETPROOF**
400 g



48677 - 43299
**CRISPY PASSION
WETPROOF**
400 g - 2,5 Kg



40390
**CRISPY YOOCRISPY
YAOURT WETPROOF**
400 g



TABLETTE à casser

Caramélia

Noisette Sablée Sucrée/Salée

175 g	Noisette du Piémont IGP Torréfiées	Torréfier les noisettes à 150 °C. Cuire le sucre et l'eau à 115 °C.
85 g	Sucre semoule	Ajouter les noisettes et la fleur de sel sur le sucre cuit.
35 g	Eau	Sabler le tout et mettre à refroidir sur plaque.
6 g	Fleur de sel	
301 g	Poids total	

MONTAGE & FINITION

1 051 g CARAMÉLIA 36%

Tempérer la couverture Caramélia puis y ajouter les noisettes sablées.

Couler en cadre de 18 cm x 18 cm.

Laisser cristalliser à 17 °C et 60 % d'hygrométrie.

Une fois les cadres de couverture cristallisés, les concasser à l'aide d'un marteau muni de bout en plastique.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



40460 - 40473
NOISSETTES DU PIÉMONT
IGP TORRÉFIÉES
1 Kg / 5 Kg

PARIANI

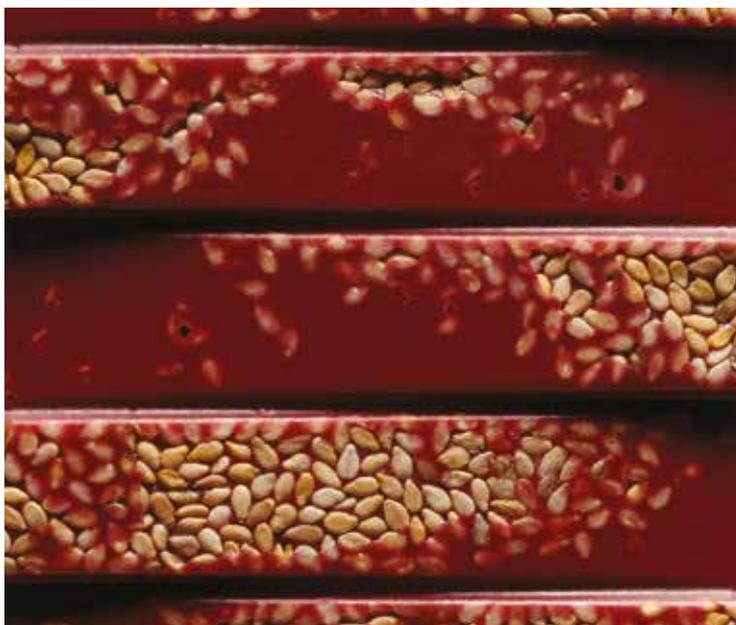
VALRHONA



7098
CARAMÉLIA 36%

Avec Caramélia, Valrhona transpose la gourmandise du caramel au cœur d'un grand chocolat. Tendre, gourmand, généreux, Caramélia surprend par son puissant goût de caramel beurre salé.

*Gourmandise hautement
addictive!*



TABLETTE *Sésame* *fraise*

CALCULÉE POUR 24 TABLETTES
(MOULE PIANO 10849)

240 g Sésame

QS INSPIRATION FRAISE

840 g Perles craquantes Opalys

1 080 g Poids total

MONTAGE & FINITION

Moulage : Répartir 10 g de sésame par tablette.

Recouvrir le tout avec 70 g de couverture de fruits Inspiration fraise précristallisée.

Déposer 35 g de perles craquantes Opalys. Tapoter légèrement afin de permettre à la couverture de glisser à travers tous les ingrédients et de solidariser l'ensemble.

Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques minutes puis laisser à 17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



1123231
INSPIRATION FRAISE

VALRHONA

→ Pour un joli effet
de gamme pensez
à décliner cette
recette avec les autres
couvertures de fruits
de la gamme Inspiration
(page 27)!

TABLETTE *Café*

1 000 g CARAÏBE 66%
50 g Pâte de grains de café Bio
1 050 g Poids total

MONTAGE & FINITION

Fondre la couverture et ajouter la pâte de grains de café.

Tempérer la masse puis mouler.

Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17°C et 60 % d'hygrométrie.



TABLETTE *Vanille*

1 000 g OPALYS 33%
QS Vanille

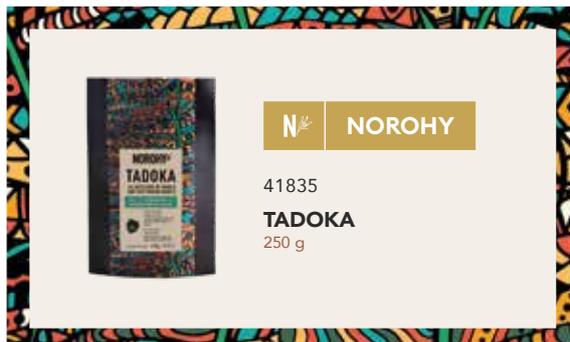
MONTAGE & FINITION

Fondre la couverture et ajouter le produit aromatisant à la vanille.

Tempérer la masse puis mouler.

Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17 °C et 60 % d'hygrométrie.

POUDRE DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR	TADOKA
8 g	2 doses

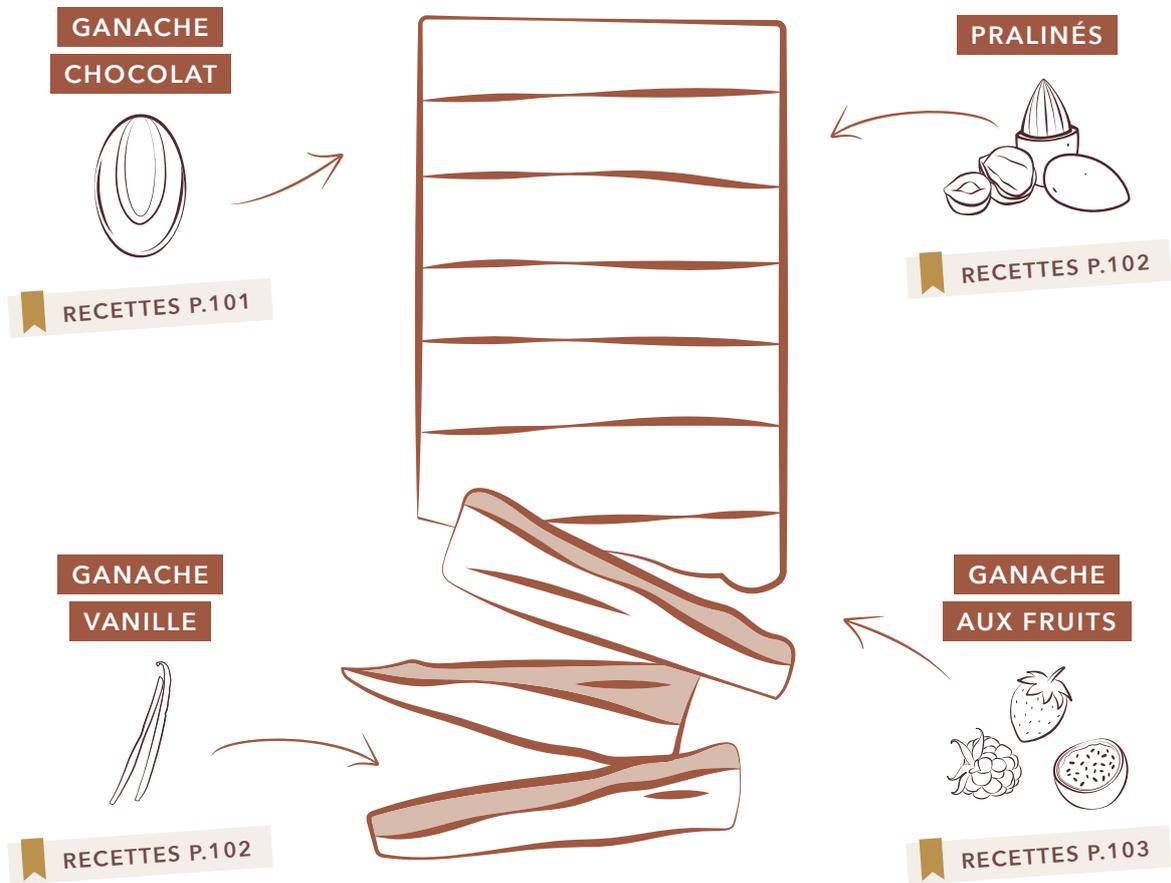


Les tablettes fourrées



Quelles recettes de fourrages utiliser pour mes tablettes fourrées ?

En matière création la tendance s'articule autour des **combinaisons audacieuses et surprenantes, aux ingrédients locaux, saisonniers et aux textures variées !**
Un terrain de jeu pour votre créativité !



Tips
Pensez à mutualiser vos recettes entre vos bonbons moulés et vos tablettes fourrées !



LES TABLETTES FOURRÉES

TABLETTE *Caramel* *beurre salé*

CALCULÉE POUR 24 TABLETTES
(MOULE PIANO 10849)

Tablette

240 g	Crème UHT 35%
120 g	Glucose DE35/40
60 g	Sucre inverti
220 g	Sucre semoule
240 g	CARAMÉLIA 36%
60 g	Beurre de cacao
120 g	Beurre salé
1 060 g	Poids total

MONTAGE & FINITION

Progression : Porter à ébullition la crème avec le glucose et le sucre inverti.

Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule et décuire avec la crème chaude.

Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture lactée et le beurre de cacao préalablement fondu.

Réaliser une émulsion afin d'obtenir une texture lisse et élastique.

Dès que la ganache est à 35/40 °C, ajouter le beurre salé en dés et mixer le tout.

Couler celle-ci dans les moules tablettes en prenant soin que la température ne dépasse pas 30 °C.

Laisser cristalliser 12 heures à 17 °C et 60 % d'hygrométrie.

Obturation des tablettes : Une fois le caramel cristallisé, plusieurs possibilités pour obturer les tablettes.

1 - Refermer une première fois les tablettes avec de la couverture tempérée en lissant à l'aide d'un triangle.

Laisser légèrement cristalliser.

Ensuite, à l'aide d'une poche, en bout de moule venir déposer un peu de couverture tempérée, aussitôt déposer une feuille guitare, maintenir à la main l'ensemble en pinçant celle-ci avec le moule.

Prendre un triangle et lisser une deuxième fois en tirant la couverture, à travers la feuille guitare et en exerçant une pression.

Laisser cristalliser avant de retirer la feuille guitare.

2 - À l'aide d'un pistolet à chocolat garni d'appareil à pulvériser tempéré noir, lait ou blanc, réaliser un léger voile sur la surface des tablettes.

Laisser cristalliser puis obturer de couverture lactée.

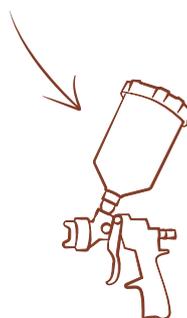
Laisser cristalliser.

VALRHONA



7098
CARAMÉLIA 36%

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



RETROUVER
LA RECETTE P.157



TABLETTE *Calamansi*

CALCULÉE POUR 24 TABLETTES
(MOULE PIANO 10849)

Ganache tendre Manjari/Calamansi

110 g	Eau	Chauffer l'eau, la purée de Calamansi, le glucose et le sirop à 30°.
208 g	Calamansi en purée 100%	Verser lentement le mélange chaud sur le chocolat préalablement fondu à 40°.
213 g	Glucose DE60	Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant.
61,2 g	Sirop à 30°	
502 g	MANJARI 64%	Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
105 g	Beurre liquide clarifié	Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Ajouter le beurre, mixer le tout.

MONTAGE & FINITION

À l'aide de couverture noire Manjari précristallisée, mouler les tablettes.

Retourner, laisser s'écouler la couverture quelques instants, araser, puis laisser cristalliser.

Ébarber.

Avant que le chocolat ne soit totalement cristallisé, possibilité de mouler une seconde fois

(étape facultative ou bien tapoter plus ou moins selon l'épaisseur souhaitée).

Garnir 40 g de ganache Manjari/Calamansi par tablette.

Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17 °C et 60 % d'hygrométrie.

Obturer les tablettes avec de la couverture tempérée en lissant à l'aide d'un triangle.

Laisser cristalliser pendant 24 heures à 17 °C.

Démouler les tablettes.

ADAMANCE



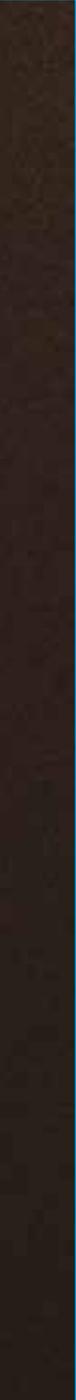
43759
CALAMANSI
EN PURÉE 100%

VALRHONA



4655
MANJARI 64%

Manjari est la signature
acide reconnaissable
de Madagascar !



TABLETTE *Pâte de fruit Yuzu*

Pâte de fruit Yuzu

19,2 g	Pectine Jaune
60 g	Sucre semoule
600 g	Yuzu Citrus Junos en purée 100%
445 g	Sucre semoule
60 g	Glucose DE35/40
15,6 g	Solution acide citrique (50/50)

Rassembler la pectine et la petite quantité de sucre semoule, puis verser le mélange en pluie sur le fruit en purée à 4 °C.

Porter à ébullition sans cesser de remuer, verser en pluie la seconde partie du sucre, porter de nouveau à ébullition et ajouter le sirop de glucose.

Cuire pour atteindre 72° Brix, soit environ 105 °C.

Ajouter la solution acide, mélanger puis couler aussitôt.

MONTAGE & FINITION

QS EXTRA BITTER 61%

À l'aide d'Extra Bitter précristallisé, mouler les tablettes.

Retourner, laisser s'écouler la couverture quelques instants, agrafer, puis laisser cristalliser.

Ébarber.

Avant que le chocolat ne soit totalement cristallisé, possibilité de mouler une seconde fois (étape facultative ou bien tapoter plus ou moins selon l'épaisseur souhaitée).

Garnir 40 g de pâte de fruit yuzu par tablette.

Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17 °C et 60 % d'hygrométrie.

Refermer les tablettes avec de la couverture tempérée en lissant à l'aide d'un triangle.

Laisser cristalliser pendant 24 heures à 17 °C.

Démouler les tablettes.

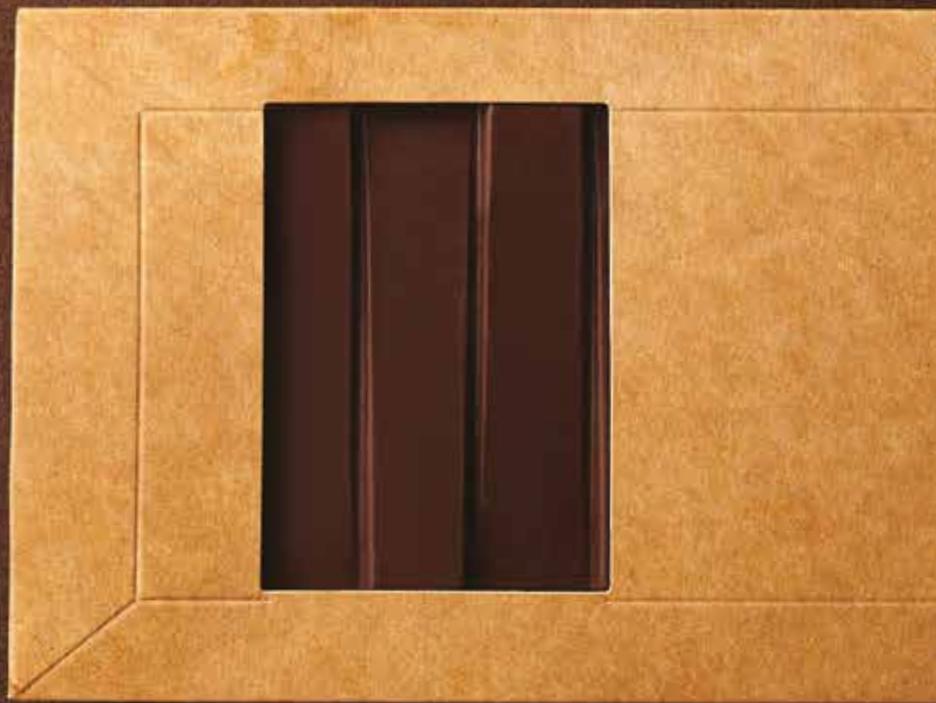
ADAMANCE



43005
YUZU CITRUS
YJUNOS



→ *Pensez à décliner cette recette avec les autres agrumes de notre gamme de purée de fruits Adamance !*



Comment mettre en valeur votre offre ?

Valrhona vous propose une offre clé en main pour **mettre en valeur**
et **commercialiser vos tablettes** !



1 Des moules P.79

2 Des étiquettes P.79



**3 Des étuis
et des présentoirs** P.79



4 Des recettes P.44

1 Des moules tablettes



10849 - 10832

PIANO

15,5 x 7,5 x 0,9 cm
1 empreinte - 100 g
10,5 x 4 x 0,6 cm
8 empreintes - 20 g



10848

ENKA

10 x 10 x 0,9 cm
1 empreinte - 100 g



10850

VIS VERSA

15,2 x 6,5 x 0,8 cm
1 empreinte - 100 g



4911

TRADITION

17 x 7 x 1 cm
2 empreintes - 100 g



7765

CHOCOLAT

15,2 x 7,5 x 0,8 cm
2 empreintes - 100 g



7766

CHOCOLAT

11 x 3,2 x 0,5 cm
8 empreintes - 20 g



47535

TABLETTE CŒUR

15,2 x 6,5 x 0,8 cm
2 empreintes - 80 g
Lot de 10



44413

BARRE SAINT-VALENTIN

3 x 1 x 10 cm
4 empreintes - 28 g
Lot de 10



4336

DÉLICIEUSE PAVÉ

17 x 7 x 2 cm
1 empreinte - 180/230 g



4337

DÉLICIEUSE VAGUE

17 x 7 x 2 cm
1 empreinte - 180/230 g



14563

TABLETTE PLANTATION

15,2 x 6,5 x 0,8 cm
2 empreintes - 80 g
Lot de 10



42462

TABLETTE NOËL

15,2 x 6,5 x 0,8 cm
2 empreintes - 80 g
Lot de 10



20458
FACETTE
12 x 7 x 1,5 cm
1 empreinte - 80/100 g



10844
FLOCON
Ø 16 cm - Hauteur 1,2 cm
1 empreinte - 200/250 g



10831
BAMBOO
11 x 3,2 x 0,7 cm
8 empreintes - 20 g



10833
PRÉCIEUSE
10 x 10 x 0,9 cm
1 empreinte - 100 g

2 Des étiquettes autocollantes pour vos étuis



14787
**ÉTIQUETTE
« LES DÉGUSTATIONS »**
Ø 5,5 cm - 99 x 55 cm
3 étiquettes / planches



14781
**ÉTIQUETTE
« LES DÉCOUVERTES »**
Ø 5,5 cm - 99 x 55 cm
3 étiquettes / planches



14794
**ÉTIQUETTE
« LES GOURMANDES »**
Ø 5,5 cm - 99 x 55 cm
3 étiquettes / planches

Écrivez au crayon les ingrédients principaux de vos tablettes!

3 Des étuis et des présentoirs



13838
ÉTUI À FENÊTRE (KRAFT)
19 x 10 cm
lot de 20



48470
ÉTUI TABLETTE CŒUR
19 x 9,9 x 0,1 cm
lot de 10



40522
ÉTUI PLANTATION
9 x 9,9 x 0,1 cm
lot de 10



13837
PRÉSENTOIR (KRAFT)
10,2 x 16,2 x 18,5 cm
10 tablettes - 1 pièce

Comment faire découvrir votre offre ?

CONSEIL N°2

Valoriser votre offre tablette en 3 points

1

PROPOSER DES ESPACES EN LIBRE-SERVICE

Pour faciliter l'accès à la gamme des tablettes

2

CLASSEZ VOS TABLETTES PAR GAMMES

Afin de faciliter la recherche du produit que souhaite acheter le client

3

JOUEZ LE DOUBLE EMPLACEMENT

Afin d'inciter l'achat spontané : par exemple près de votre caisse, à l'entrée du magasin...

FAITES APPRÉCIER LES DIFFÉRENCES PAR LA DÉGUSTATION

Votre client doit pouvoir faire son choix facilement, Et s'y retrouver parmi les différentes gammes.

Présentez vos tablettes par couleur, ou en fonction d'une spécificité : sans sucre ou bio par exemple. Un mur de tablettes ou une belle étagère sera très esthétique et très attractive pour vos clients.



PROPOSEZ À VOS CLIENTS DE DÉGUSTER VOS TABLETTES

Cela leur permettra de découvrir vos produits et leur donnera envie d'acheter

1 Tablettes en libre-service

2 Tablettes de référence

À placer derrière l'assiette de dégustation correspondante

3 Zone de dégustation

Avec des fragments de tablettes de chocolat à déguster



03 —

BONBONS DE CHOCOLAT

Le chapitre pour booster votre créativité et réaliser des bonbons cadrés et moulés.

P.86



LES BBC CADRÉS

P.100



LES BBC MOULÉS



Toutes nos recettes de bonbons de chocolat ont été équilibrées afin de pouvoir être conservées entre 55 et 70 jours à 16/18 °C

Légende



Fruits à coque



Arachides



Lactose



Sans sucre



Conservation

Nos conseils de vente

Quelle offre proposer ?

Pour créer l'assortiment idéal, il faut d'abord bien connaître votre clientèle. Observez leurs habitudes et leurs réactions face aux offres promotionnelles, déterminez leurs produits préférés.

CONSEIL N°1

- Répondez à l'ensemble des besoins de vos clients et différenciez-vous en proposant des recettes originales.
- Veillez à avoir un nombre de références cohérent avec votre capacité de vente afin de garantir une bonne visibilité et une bonne rotation de vos produits.

Optimisez votre assortiment !

- Pour cela, votre gamme doit se composer de 20 références minimum pour répondre aux envies de tous les clients.
- Pour présenter vos chocolats, nous vous conseillons de présenter votre assortiment par type de recette et par couleur : les ganaches / les pralinés / les pâtes d'amandes.

Organiser votre assortiment

	40% GANACHES	40% PRALINÉS	20% PÂTES D'AMANDES
NOIR			
LAIT			
BLANC			

Astuce!



Rappelez-vous que 15 bonbons de chocolat font environ 100 g, un bon moyen de gagner du temps lors de la pesée des chocolats !

CONSEIL N°2

Animez votre assortiment

Créer de l'animation en boutique permet d'éveiller la curiosité de vos clients et de susciter leur envie de venir découvrir vos nouvelles créations tout au long de l'année.

Profitez des temps forts de l'année pour proposer de nouvelles offres.



Mettez en avant les produits locaux présents dans vos recettes pour animer vos ventes.

Travaillez par exemple des ganaches aux légumes en automne et aux agrumes en été.



Proposez des assortiments variés en accord avec la saison. Proposez par exemple des ballotins de bonbons de chocolat fruités en été ou aux notes florales au printemps !



Adaptez vos packagings au fil des saisons. Décorez-les par exemple avec une petite touche florale au printemps ou un ruban d'or à Noël.



AUTOMNE



HIVER



PRINTEMPS



ÉTÉ

Une offre automnale à la châtaigne, citrouille, cannelle

Une gamme de ganaches et de pralinés

Une offre printanière (au jasmin, à la violette...)

Une gamme fruitée...

La rentrée

Halloween

Noël

Des recettes festives

Saint-Valentin

Pâques

Des recettes gourmandes pour les enfants

Fêtes des pères et des mères

Fête des maîtresses et Vacances d'été

Les BBC cadrés



LES GANACHES CADRÉES

1 GANACHE CHOCOLAT NOIR



55-70 J/16-18 °C

Chauffer la crème avec le glucose à 75/80 °C.

Verser la moitié sur le chocolat en fèves.

Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.

Quand la température de la ganache est entre 35 et 40 °C, ajouter le beurre tempéré (environ 18° C) en dés et mixer de nouveau.

Couler la ganache à une température de 34/36 °C dans un cadre (34 x 34 cm - H 10 mm) préalablement collé sur une feuille guitare chablonnée de couverture.

Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 16/18 °C et 60% d'hygrométrie.

Décadrer, chablonner et détailler à la forme souhaitée. Terminer la cristallisation et enrober.

	ABINAO	ALPACO	ANDOA NOIRE	ARAGUANI	CARAÏBE	CARAQUE	ÉQUATORIALE NOIRE
CHOCOLAT	595 g	680 g	665 g	640 g	700 g	735 g	735 g
CRÈME UHT 35%	555 g	560 g	570 g	580 g	560 g	540 g	540 g
SIROP DE GLUCOSE DE60	225 g	135 g	145 g	160 g	120 g	90 g	90 g
BEURRE SEC 84%	75 g	75 g	70 g	70 g	70 g	85 g	85 g

	EXTRA BITTER	GUANAJA	ILLANKA	KALINGO	KOMUNTU	MACAÉ	MANJARI
CHOCOLAT	725 g	650 g	755 g	715 g	595 g	730 g	710 g
CRÈME UHT 35%	525 g	585 g	520 g	535 g	555 g	535 g	565 g
SIROP DE GLUCOSE DE60	110 g	145 g	105 g	125 g	225 g	115 g	105 g
BEURRE SEC 84%	90 g	70 g	70 g	75 g	75 g	70 g	70 g

	MILLOT	NYANGBO	ORIADO	SATILIA 62	TAÏNORI	TULAKALUM
CHOCOLAT	640 g	655 g	720 g	730 g	720 g	640 g
CRÈME UHT 35%	580 g	570 g	535 g	525 g	560 g	570 g
SIROP DE GLUCOSE DE60	160 g	155 g	100 g	105 g	100 g	170 g
BEURRE SEC 84%	70 g	70 g	95 g	90 g	70 g	70 g

	EXTRA NOIR	EXTRA AMER
CHOCOLAT	755 g	675 g
CRÈME UHT 35%	515 g	555 g
SIROP DE GLUCOSE DE60	100 g	145 g
BEURRE SEC 84%	80 g	75 g

2 GANACHE CHOCOLAT LAIT ET BLANC



Chauffer la crème avec le glucose à 60/65 °C.

Verser la moitié sur le chocolat partiellement fondu.

Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.

Quand la température de la ganache est entre 35 et 40 °C, ajouter le beurre tempéré (environ 18 °C) en dés et mixer de nouveau.

Couler la ganache à une température de 32/34 °C pour les chocolats laits et 30/32 °C pour les chocolats blancs et Inspiration

Amande dans un cadre (34 x 34 cm - H 10 mm) préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.

Laisser cristalliser 24 à 48 heures à 16/18 °C et 60% d'hygrométrie.

Décadrer, chablonner et détailler à la forme souhaitée. Terminer la cristallisation et enrober.



CHOCOLATS LAITS

	ANDOÀ LACTÉE	AZÉLIA	BAHIBÉ	BITTER LACTÉE	CARAMÉLIA	ÉQUATORIALE LACTÉE	HUKAMBI
CHOCOLAT	865 g	905 g	810 g	890 g	860 g	920 g	810 g
CRÈME UHT 35%	415 g	460 g	435 g	445 g	405 g	455 g	435 g
SIROP DE GLUCOSE DE60	90 g	70 g	105 g	35 g	90 g	20 g	135 g
BEURRE SEC 84%	80 g	15 g (Beurre de cacao)	100 g	80 g	95 g	55 g	100 g

	GUANAJA LACTÉE	JIVARA	ORIZABA	SATILIA LACTÉE	TANARIVA
CHOCOLAT	830 g	825 g	910 g	900 g	895 g
CRÈME UHT 35%	430 g	430 g	445 g	435 g	460 g
SIROP DE GLUCOSE DE60	95 g	95 g	15 g	35 g	15 g
BEURRE SEC 84%	95 g	100 g	80 g	80 g	80 g

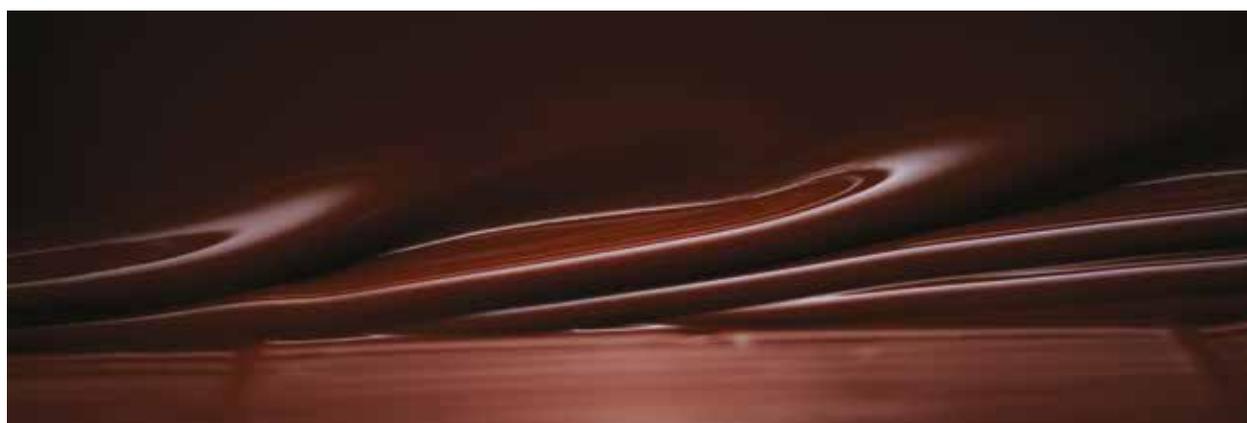


CHOCOLATS BLANCS

	IVOIRE	BLOND DULCEY	OPALYS	WAINA
CHOCOLAT	910 g	900 g	910 g	950 g
CRÈME UHT 35%	395 g	390 g	370 g	390 g
SIROP DE GLUCOSE DE60	75 g	85 g	95 g	-
BEURRE SEC 84%	70 g	-	75 g	110 g

INSPIRATION

INSPIRATION AMANDE
860 g
510 g
80 g



3 INTÉRIEUR À CADRER « FAÇON GIANDUJA »



Le "Façon Gianduja" contient du beurre de cacao.

Il doit être précristallisé après avoir été fondu à 45/50 °C.

Pour être utilisés en intérieur de bonbons, les "Façons Gianduja" peuvent être aromatisés grâce à l'addition de produits anhydres comme du café, des épices, des zestes d'agrumes confits ou des huiles essentielles naturelles.

Fondre le "Façon Gianduja" à 45 °C.

Amorcer une cristallisation à 25/26 °C avant de cadrer.

Couler dans un cadre préalablement collé sur une feuille guitare chablonnée de couverture.

Laisser cristalliser 12 heures avant de chablonner puis de découper.



4 PRALINÉ CADRÉ



1 000 g PRALINÉ
250 g ÉQUATORIALE
LACTÉE 35%

+ Beurre de cacao

Faire fondre la couverture lactée et le beurre de cacao à 45/50 °C et mélanger avec le praliné. Réchauffer la masse à 45 °C.

Amorcer une cristallisation à 25/26 °C avant de cadrer.

Couler dans un cadre préalablement collé sur une feuille guitare chablonnée de couverture. Laisser cristalliser 12 heures avant de chablonner puis de découper.



PRALINÉS & CO

AMANDE NOIX DE COCO	PÂTE DE CACAHUËTE	PÉCAN	PISTACHE	AMANDE 70% FRUITÉ	AMANDE 60% CARAMÉLISÉ	AMANDE 50% CARAMÉLISÉ
+ 80 g	+ 70 g	+ 100 g	+ 100 g	+ 90 g	+ 100 g	+ 70 g

AMANDE NOISETTE 60% FRUITÉ	AMANDE NOISETTE 50% FRUITÉ	AMANDE NOISETTE 50% FRUITÉ CRAQUANT	AMANDE NOISETTE 50% CARAMÉLISÉ	AMANDE NOISETTE 50% BRUT
+ 100 g	+ 70 g	+ 70 g	+ 70 g	+ 50 g

NOISETTE 66% FRUITÉ	NOISETTE 60% CARAMÉLISÉ	NOISETTE 55% FRUITÉ	NOISETTE 50% CARAMÉLISÉ
+ 100 g	+ 100 g	+ 100 g	+ 70 g

5 PÂTE D'AMANDES CADRÉES



1 000 g Pâte d'amandes
50% ou 55%

Prélever 10% de la pâte d'amandes afin d'y ajouter la pâte de fruits, l'alcool, les fruits confits et éventuellement le beurre de cacao.

Ajouter le reste de la masse.

Aromatisation

80/100 g Pâte de fruits (noix, café...)
et/ou

80 g Alcool
et/ou

150 g Fruits confits hachés
et/ou

50/100 g Beurre de cacao

Le mélange doit s'effectuer à l'aide de la feuille au batteur.

Lorsque le mélange est bien homogène, étaler en cadre et réserver 24h à 16/18 °C.

ATTENTION : un mélange trop long ferait huiler la masse.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

PARIANI



40480
PÂTE PURE
DE PISTACHE DE SICILE
3 Kg



40586
PÂTE PURE DE PISTACHE
AUTRES ORIGINES
3 Kg



40462 - 40477
PÂTE PURE DE PISTACHE
« VERDE DI BRONTE »
1 Kg - 3 Kg



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



40470
PÂTE PURE DE NOISETTE
DU PIÉMONT IGP
TORRÉFACTION LÉGÈRE
5 Kg



43545
PÂTE PURE DE NOIX
« LARA » D'ITALIE
1 Kg



43544
PÂTE PURE
DE PIGNON D'ITALIE
1 Kg

Dosage : de 80 à 100 g / Kg

Sosa

SOSA



39622
PÂTE DE PEAU
DE CITRON
3,5 Kg

Dosage : 150 g / Kg

Noro

NOROXY



41822
PÂTE DE GRAINS
DE CAFÉ
500 g



41837
EAU DE FLEUR
D'ORANGER
750 g



44548
EAU
DE ROSE
750 g



Dosage : de 30 à 50 g / Kg

Dosage : de 20 à 40 g / Kg

6 GANACHE VANILLE



370 g	26 %	Crème UHT 35 %
95 g	7 %	Glucose DE60
75 g	5 %	Beurre Sec 84 %
910 g	63 %	OPALYS 33%
1 450 g		Poids total

Chauffer la crème et le glucose à 60/65 °C avec la vanille.
Verser la moitié sur le chocolat partiellement fondu.
Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.
Quand la température de la ganache est entre 35/40 °C, ajouter le beurre tempéré (environ 18 °C) en dés et mixer de nouveau.
Couler la ganache à une température de 30/32 °C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.
Laisser cristalliser 24 à 48 heures à 16/18 °C et 60 % d'hygrométrie.



GOUSSE DE VANILLE DE MADAGASCAR	GOUSSE DE VANILLE DE TAHITI	GOUSSE DE VANILLE DU MEXIQUE	PÂTE DE GOUSSE DE VANILLE DE MADAGASCAR	PÂTE DE GOUSSE DE VANILLE TAHITENSIS	TADOKA
8 à 16 g	8 à 16 g	8 à 16 g	18 à 26 g	18 à 26 g	2 doses

7 GANACHE CAFÉ



435 g	29 %	Crème UHT 35 %
135 g	9 %	Glucose DE60
100 g	7 %	Beurre Sec 84 %
810 g	54 %	HUKAMBI 53%
30 g	2 %	Pâte de grains de café
1 510 g		Poids total

Chauffer la crème et le glucose à 60/65 °C avec la pâte de café.
Verser la moitié sur le chocolat partiellement fondu.
Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.
Quand la température de la ganache est entre 35/40 °C, ajouter le beurre tempéré (environ 18 °C) en dés et mixer de nouveau.
Couler la ganache à une température de 32/34 °C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.
Laisser cristalliser 24 à 48 heures à 16/18 °C et 60 % d'hygrométrie.

8 GANACHE EAU DE FLEUR D'ORANGER



270 g	19 %	Crème UHT 35 %
55 g	4 %	Sucre Inverti
130 g	9 %	Beurre Sec 84 %
280 g	19 %	Pâte d'amande de Provence 70 %
40 g	3 %	Beurre de Cacao
640 g	44 %	OPALYS 33%
40 g	3 %	Eau de fleur d'oranger
1 455 g		Poids total

Chauffer la crème, le sucre inverti et la pâte d'amande (ébullition). À 60 °C, verser progressivement sur le chocolat partiellement fondu et le beurre de cacao.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
À 35 °C, incorporer le beurre et la fleur d'oranger.
Mixer de nouveau.
Couler la ganache à une température de 30/32 °C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.
Laisser cristalliser 24 à 48 heures à 16/18 °C et 60 % d'hygrométrie.

9 INTÉRIEUR CARAMEL



780 g	42 %	Crème UHT 35%
8 g	>1 %	Pâte de gousses de vanille Bio de Madagascar
84 g	5 %	Glucose DE35/40
780 g	42 %	Sucre semoule
208 g	11 %	Beurre salé
1860 g		Poids total

Chauffer la crème avec la pâte de vanille.
Chinoiser l'infusion et compléter le poids de liquide.
Ajouter le glucose à la crème.
Réaliser un caramel à sec et décuire avec le beurre.
Ajouter la crème chaude et cuire le tout à 118 °C.

10 GANACHES FRUITÉES

Solutions fruitées

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

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

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

	Framboise	Cassis	Mangue	Abricot	Passion	Citron	Citron vert	Mandarine
Fruit en purée	350 g	340 g	357 g	351 g	357 g	350 g	288 g	343 g
Glucose DE60	43 g	46 g	41 g	42 g	43 g	61 g	58 g	54 g
Dextrose	33 g	33 g	31 g	33 g	33 g	32 g	32 g	32 g
Konjac	1 g	1 g	1 g	1 g	2 g	2 g	2 g	1 g
Sucre inverti*	39 g	46 g	41 g	39 g	43 g	58 g	53 g	50 g
Eau	-	33 g	-	-	-	-	-	-
Purée de passion	-	-	25 g	-	-	-	-	-
Zeste citron jaune	-	-	-	-	-	4 g	-	-
Zeste citron vert	-	-	-	-	-	-	5 g	-
Zeste de mandarine	-	-	-	-	-	-	-	4 g
Purée de poire	-	-	-	-	-	-	63 g	-
Poids total	445 g	478 g	476 g	445 g	453 g	443 g	443 g	484 g

*= cremesucre SOSA

Ganaches chocolats - fruits

Peser la solution fruitée et vérifier la température afin d'obtenir un mélange à 60/70 °C et ajuster la température si nécessaire. Verser la moitié de la solution sur les chocolats et le beurre de cacao partiellement fondus puis attendre 2 minutes avant de mélanger. Mélanger à l'aide du mixer, ajouter le reste du liquide en 2 fois et mixer intensément pour parfaire l'émulsion jusqu'à obtenir une texture souple et brillante (si la texture ressemble encore à un gel, continuer de mixer intensément).

Vérifier la température.

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

	Framboise	Cassis	Mangue	Abricot	Passion	Citron	Citron vert	Mandarine
Solution fruits	445 g	478 g	476 g	445 g	453 g	443 g	443 g	423 g
ÉQUATORIALE NOIRE 55%	464 g	503 g	506 g	527 g	478 g	537 g	537 g	557 g
Beurre de cacao	19 g	19 g	18 g	19 g	19 g	20 g	20 g	20 g
Inspiration framboise	63 g	-	-	-	-	-	-	-
Jus de citron jaune	9 g	-	-	-	-	-	-	-
Concentré d'abricot	-	-	-	9 g	-	-	-	-
Inspiration passion	-	-	-	-	49 g	-	-	-
Poids total	1 000 g							

POUR DES INTÉRIEURS
À LA PÂTES DE FRUITS
RETROUVEZ NOS RECETTES

P.128



11 GANACHE PÂTES PURES DE FRUITS SECS



Chauffer la crème avec le glucose et la pâte de fruits secs à 60/65 °C.

Verser la moitié sur le chocolat partiellement fondu.

Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.

Quand la température de la ganache est entre 35 et 40 °C, ajouter le beurre tempéré (environ 18 °C) en dés et mixer de nouveau.

Couler la ganache à une température de 30/32 °C dans un cadre (34 x 34 cm - H 10 mm) préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.

Laisser cristalliser 24 à 48 heures à 16/18 °C et 60 % d'hygrométrie.

	PÂTE PURE DE NOISETTE DU PIÉMONT IGP TORRÉFACTION LÉGÈRE		PÂTE PURE DE NOISETTE DU PIÉMONT IGP TORRÉFACTION MOYENNE		PÂTE PURE DE PISTACHE DE SICILE		PÂTE PURE DE PISTACHE « VERDE DI BRONTE AOP »	
Pâte de Fruits Secs	100 g	7 %	100 g	7 %	100 g	7 %	100 g	7 %
Crème UHT 35 %	395 g	27 %	395 g	27 %	395 g	27 %	395 g	27 %
Glucose DE60	75 g	5 %	75 g	5 %	75 g	5 %	75 g	5 %
IVOIRE 35%	910 g	61 %	910 g	61 %	910 g	61 %	910 g	61 %

12 GANACHE OABIKA NYANGBO



318 g 21 % OABIKA
496 g 33 % Crème UHT 35 %
686 g 46 % NYANGBO 68%

1 500 g Poids total

Chauffer la crème avec Oabika à 75 °C, verser la moitié sur le chocolat.

Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.

Couler la ganache à une température de 34/36 °C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.

Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 16/18 °C et 60 % d'hygrométrie.

Décadrer, chablonner et détailler à la forme souhaitée.

VALRHONA



34200
OABIKA
Bag-in-Box de 5 Kg



13 GANACHE PURES PÂTES CACAO



Chauffer la crème avec le glucose et le sucre semoule à 75/80 °C, verser la moitié sur la pure pâte hâchée et le beurre de cacao fondu.

Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.

Quand la température de la ganache est entre 35/40 °C, ajouter le beurre tempéré (env. 18 °C) en dés et mixer de nouveau.

Couler la ganache à une température de 34/36 °C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.

Laisser cristalliser 24 à 48 heures à 16/18 °C et 60 % d'hygrométrie

	PURE PÂTE ARAGUANI		PURE PÂTE MACAÉ		PURE PÂTE ALPACO		PURE PÂTE MANJARI		PURE PÂTE TAÏNOIRI	
Pures pâtes	430 g	30 %	403 g	28 %	415 g	29 %	408 g	28 %	409 g	28 %
Crème UHT 35 %	623 g	43 %	553 g	38 %	582 g	40 %	577 g	40 %	572 g	39 %
Sucre semoule	185 g	13 %	279 g	19 %	223 g	15 %	255 g	18 %	258 g	18 %
Glucose DE60	124 g	9 %	75 g	5 %	89,3 g	6 %	73,5 g	5 %	73,6 g	5 %
Beurre de cacao	7,5 g	1 %	68,2 g	5 %	62,3 g	4 %	65,3 g	5 %	66,4 g	5 %
Beurre sec 84 %	80,6 g	6 %	72,3 g	5 %	78 g	5 %	71,4 g	5 %	71,5 g	5 %

14 GANACHE YAOURT



370 g 26 % Crème UHT 35 %

65 g 4 % Glucose DE60

8 g 1 % Gousse de vanille

Bio de Madagascar

861 g 59 % IVOIRE 35%

71 g 5 % Yaourt en poudre

(Yopols méditerranéen)

75 g 5 % Beurre sec 84 %

1450 g Poids total

Chauffer la crème et le glucose à 60/65°C avec la vanille de votre choix.

Verser la moitié sur le chocolat partiellement fondu.

Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.

Quand la température de la ganache est entre 35 et 40 °C, ajouter le yaourt en poudre et le beurre tempéré (environ 18 °C) en dés et mixer de nouveau.

Couler la ganache à une température de 30/32 °C dans un cadre (34 x 34 cm - H 10 mm) préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.

Laisser cristalliser 24 à 48 heures à 16/18 °C et 60 % d'hygrométrie.

Décadrer, chablonner et détailler à la forme souhaitée.

Terminer la cristallisation et enrober.



49568
YAOURT EN POUDRE
(YOPOLS MÉDITERRANÉEN)
800 g

15 GANACHE VÉGÉTALE



Chauffer et porter à ébullition la boisson d'avoine avec le dextrose, le glucose et le Natur Emul.

Laisser refroidir à 60/65 °C, verser la moitié sur la couverture et la graisse de coco.

Mixer, ajouter le reste du liquide et mixer longuement pour parfaire l'émulsion.

Couler la ganache à une température de 32/34 °C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.

Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 16/18 °C et 60% d'hygrométrie.

	AMATIKA BLANCHE 35%		AMATIKA 46%	
Poids de couverture	780 g	54 %	900 g	62 %
Boisson à base d'avoine	365 g	25 %	475 g	33 %
Dextrose	100 g	7 %	-	-
Glucose DE60	90 g	6 %	30 g	2 %
Natur Emul	7 g	> 1 %	4,5 g	> 1 %
Graisse de coco désodorisée	110 g	8 %	45 g	3 %

RETROUVEZ TOUTE
NOTRE GAMME

VÉGÉTALE

P.33

16 GANACHE CHOCOLAT AVEC ÉDULCORANT



Chauffer la crème avec le maltitol à 75/80 °C, verser la moitié sur le chocolat en fèves.

Mélanger à l'aide d'une Maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.

Quand la température de la ganache est entre 35/40 °C, ajouter le beurre tempéré (env.18 °C) en dés et mixer de nouveau.

Couler la ganache à une température de 34/36 °C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.

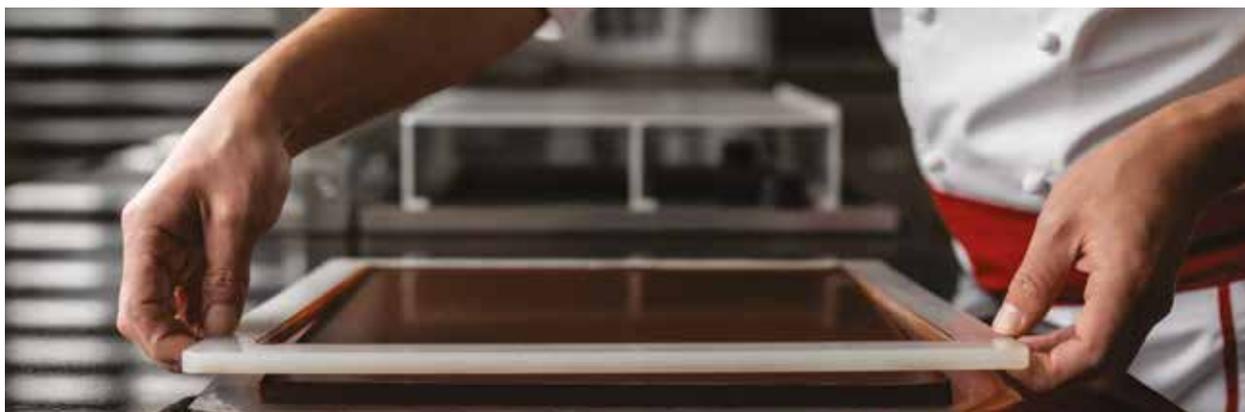
Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 16/18 °C et 60% d'hygrométrie.

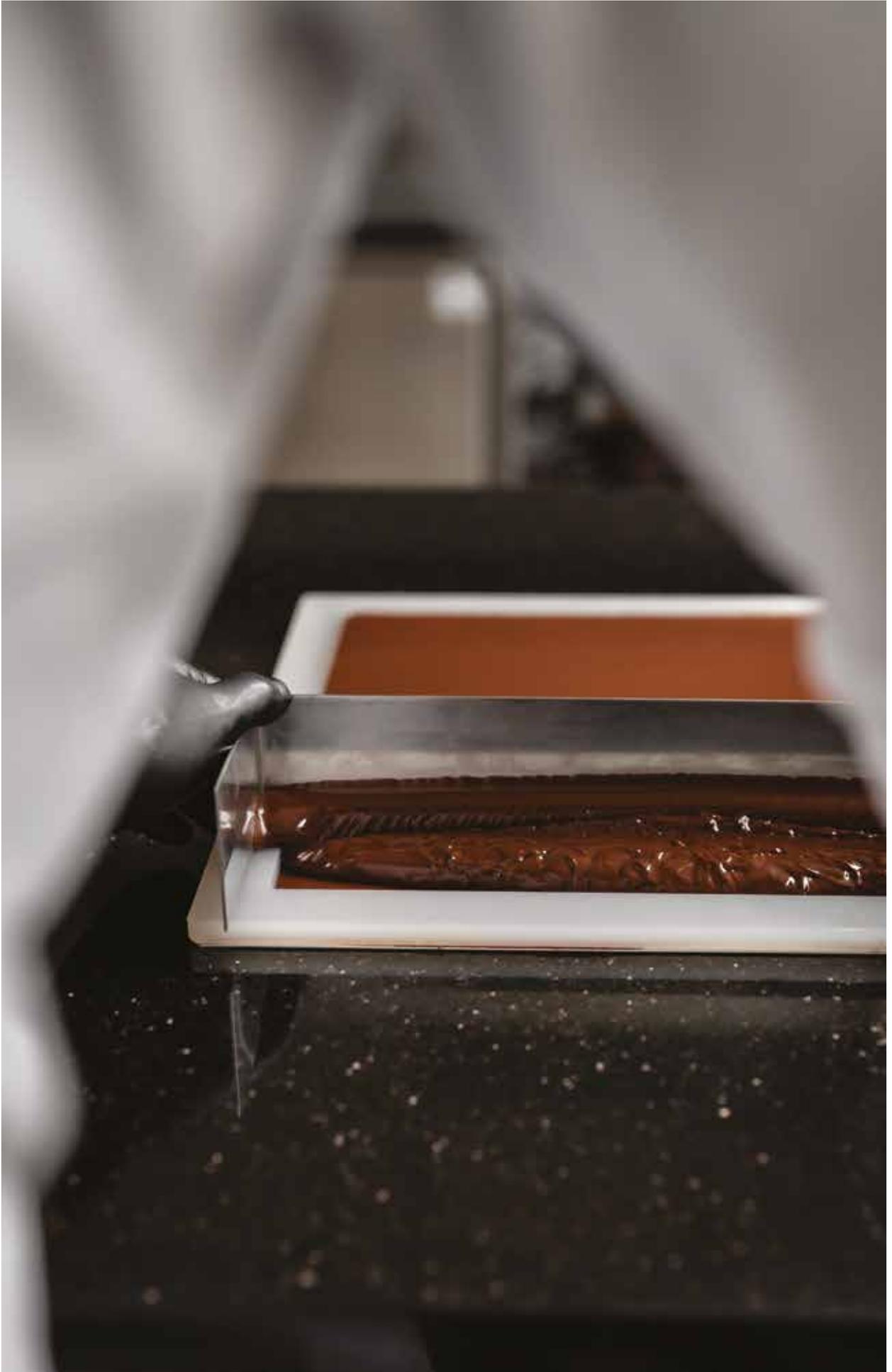
Décadrer, chablonner et détailler à la forme souhaitée.

	XOCOLINE 65%		XOCOLINE LACTÉE 41%	
Poids de chocolat	715 g	49 %	900 g	62 %
Crème UHT 35 %	535 g	37 %	460 g	32 %
Maltitol	130 g	9 %	-	-
Beurre sec 84 %	70 g	5 %	90 g	6 %

RETROUVEZ NOTRE
GAMME DE CHOCOLATS
AVEC ÉDULCORANT

P.34







Nos outils pour réaliser vos bonbons de chocolat cadrés!



3343
PLAQUE DE CALAGE
40 X 40 CM
Epaisseur : 1,5 mm
1 pièce



3344
PLAQUE DE COULAGE
40 X 40 CM
Epaisseur : 1,2 mm
1 pièce



3348
RÈGLE DE LISSAGE
37 X 10 X 6 CM
1 pièce



3349
FEUILLES GUITARE
385 X 395 MM
Lot de 100
Adaptées à tous nos cadres



CADRES (PLEXIGLAS)
Utilisable Entre 0 et 100 °C
Adaptés aux guitares standards de chocolatiers

Dimensions intérieures : 34 x 34 cm
Dimensions extérieures : 40 x 40 cm

- 3345 - cadre 2 mm, 1 pièce
- 3346 - cadre 4 mm, 1 pièce
- 3347 - cadre 6 mm, 1 pièce
- 3457 - cadre 10 mm, 1 pièce



8712
KIT DÉCOUVERTE
(1 pièce de chaque élément)

Commandez votre kit complet sur valrhona-selection.fr

Les BBC moulés



LES GANACHES À MOULER ET/OU ONESHOT

1 GANACHE CHOCOLAT NOIR



55-70 J/16-18 °C

Chauffer la crème, le glucose DE60 et le sirop à 70/75 °C.

Verser lentement le mélange chaud sur le chocolat préalablement fondu à 40 °C.

Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant.

Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.

Ajouter le beurre, mixer le tout.

Doser à 30/32 °C.

	ORIADO 60%		MANJARI 64%		KALINGO 65%		TULAKALUM 75%	
Poids de chocolat	356 g	35,6 %	356 g	35,6 %	380 g	37,95 %	356 g	35,6 %
Crème UHT 35 %	356 g	35,6 %	356 g	35,6 %	380 g	37,95 %	356 g	35,6 %
Glucose DE60	166 g	16,6 %	166 g	16,6 %	176 g	17,6 %	166 g	16,6 %
Beurre liquide clarifié	74,5 g	7,45 %	74,5 g	7,45 %	64 g	6,4 %	74,5 g	7,45 %
Sirop à 30°	47,5 g	4,75 %	47,5 g	4,75 %	-	-	47,5 g	4,75 %

2 GANACHE CHOCOLAT LAIT, BLOND ET BLANC

Chauffer la crème, le glucose DE60 et le sirop à 60/65 °C.

Verser lentement le mélange chaud sur le chocolat préalablement fondu à 40 °C.

Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant.

Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.

Ajouter le beurre, mixer le tout.

Doser à 28/30 °C.

	HUKAMBI 53%		BLOND DULCEY 35%		IVOIRE 35%		OPALYS 33%	
Poids de chocolat	414 g	41,34 %	450 g	45 %	506,28 g	50,7 %	520 g	52 %
Crème UHT 35 %	320 g	32,04 %	300 g	30 %	256,20 g	25,6 %	250 g	25 %
Glucose DE60	155 g	15,5 %	150 g	15 %	153,11 g	15,3 %	148 g	14,8 %
Beurre liquide clarifié	111 g	11,12 %	50 g	5 %	-	-	82 g	8,2 %
Sirop à 30°	-	-	50 g	5 %	-	-	-	-
Beurre sec	-	-	-	-	84,41 g	8,4 %	-	-

3 PRALINÉ

Faire fondre la couverture lactée et le beurre de cacao à 45/50 °C;
Mélanger avec le praliné, réchauffer la masse à 45 °C.
Ajouter l'Éclat d'or concassé pour les recettes Crunchy.
Amorcer une cristallisation à 25/26 °C avant de garnir.

	PRALINÉ AMANDE NOISETTE 50%		PRALINÉ AMANDE NOISETTE 50% CRAQUANT		PRALINÉ PÉCAN		PRALINÉ PISTACHE	
Praliné amande/ noisette 50%	835 g	83,5 %	835 g	83,5 %	-	-	-	-
Praliné pécan 50% fruité	-	-	-	-	758 g	75,76 %	-	-
Praliné pistache 42% fruité	-	-	-	-	-	-	758 g	75,76 %
ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	100 g	10 %	100 g	10 %	91 g	9,09 %	91 g	9,09 %
Beurre de cacao	65 g	6,5 %	65 g	6,5 %	60 g	6,06 %	60	6,06 %
Éclat d'or	-	-	-	-	91 g	9,09 %	91 g	9,09 %

4 GANACHE VANILLE

520 g	52 %	OPALYS 33%
250 g	25 %	Crème UHT 35 %
148 g	14,8 %	Glucose DE60
82 g	8,2 %	Beurre liquide clarifié
1 000 g		Poids total

Chauffer la crème, le glucose DE60 et la vanille.
Verser lentement le mélange chaud sur le chocolat préalablement fondu à 40 °C.
Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant.
Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.
Ajouter le beurre, mixer le tout. Doser à 28/30 °C.



GOUSSE DE VANILLE DE MADAGASCAR	GOUSSE DE VANILLE DE TAHITI	GOUSSE DE VANILLE DU MEXIQUE	PÂTE DE GOUSSE DE VANILLE DE MADAGASCAR	PÂTE DE GOUSSE DE VANILLE TAHITENSIS	TADOKA
8 à 12 g	8 à 12 g	8 à 12 g	8 à 16 g	8 à 16 g	2 doses

5 GANACHE CAFÉ

354 g	35,35 %	Crème UHT 35 %
162 g	16,16 %	Glucose DE60
20 g	2,02 %	Pâte de grains de café
343 g	34,35 %	ALPACO 66%
73 g	7,32 %	Beurre liquide clarifié
48 g	4,8 %	Sirup à 30°
1 000 g		Poids total

Chauffer la crème, la pâte de grains de café et le glucose DE60 à 70/75 °C.
Verser lentement le mélange sur le chocolat en fève et le beurre clarifié liquide.
Mélanger intensément au centre de la préparation à l'aide d'une maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant.
Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.
Mixer le tout.
Doser à 30/32 °C.

5 GANACHE CARAMEL

375 g	37,49 %	Crème UHT 35 %
225 g	22,49 %	Sucre semoule
186 g	18,75 %	BLOND DULCEY 35%
150 g	15 %	Glucose DE35/40
62 g	6,25 %	Beurre liquide clarifié
2 g	0,02 %	Gousse de vanille Bio de Madagascar
1 000 g		Poids total

Chauffer la crème, le glucose et la vanille.

Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule.

Décuire ce caramel avec la crème chaude puis cuire à 104 °C.

Laisser retomber la masse à 55/60 °C puis réaliser une émulsion avec le chocolat et le beurre liquide clarifié.

Mixer. Doser à 28/30 °C.

6 GANACHE AUX FRUITS

Cuire à 104 °C le [fruit] en purée sucre et le glucose.

Stopper la cuisson et laisser retomber la température à 75/80 °C.

Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture fondue et mélanger au centre pour créer un « noyau » lisse, élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Conserver cette émulsion en rajoutant petit à petit le liquide restant.

Dès que le mélange est à 35 °C ajouter le beurre tempéré et mixer.

	Framboise		Cassis		Fruit de la passion	
[Fruits] en purée	330 g	31,25 %	-	-	-	-
	-	-	333 g	31,55 %	-	-
	-	-	-	-	327 g	30,86 %
Sucre semoule	330 g	31,25 %	333 g	31,55 %	327 g	30,86 %
Glucose DE35/40	33 g	3,13 %	33,3 g	3,15 %	32,7 g	3,09 %
JIVARA 40%	264 g	25 %	-	-	-	-
BAHIBE 46%	-	-	257 g	24,29 %	-	-
ORIZABA LACTÉE 39%	-	-	-	-	257 g	25,93 %
Beurre sec 84%	99 g	9,38 %	100 g	9,46 %	98 g	9,26 %
Poids total	1056 g	100 %	1056,3 g	100 %	1041,7 g	100 %

7 GANACHE OABIKA

331 g	33,08 %	Crème UHT 35 %
154 g	15,38 %	OABIKA
123 g	12,31 %	Glucose DE60
323 g	32,31 %	NYANGBO 68%
69 g	6,92 %	Beurre liquide clarifié
1 000 g		Poids total

Chauffer la crème, l'Oabika et le glucose DE60 à 70 °C.

Verser lentement le mélange chaud sur le chocolat et le beurre liquide clarifié non fondu.

Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.

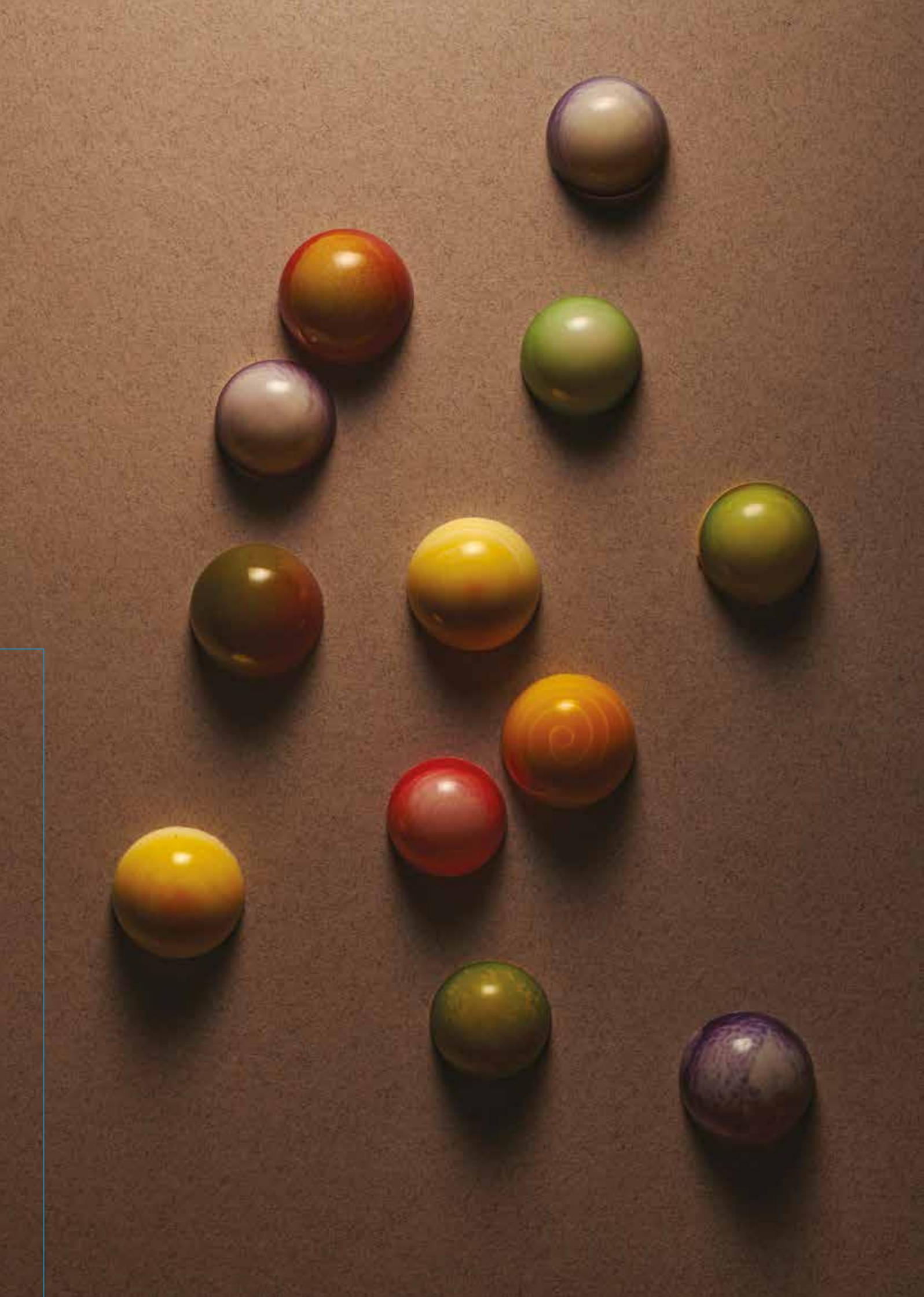
Mixer.

Doser à 30/32 °C.

VALRHONA



6085
NYANGBO
Sac 3 Kg





RENDEZ-VOUS P.198 POUR RETROUVEZ
NOS SOLUTIONS DE COLORATION

04—

CONFISERIES & GRIGNOTAGES

Une large gamme de produits
et des recettes pour réaliser
toutes vos confiseries !

P.109



LES TURBINÉS

P.117



LA CONFISERIE

Guimauves
Pâtes de fruits
Nougats
Caramels
Chocomels

P.134



LE GRIGNOTAGE

Barres gourmandes
Rochers & truffes
Mendiants
Fritures

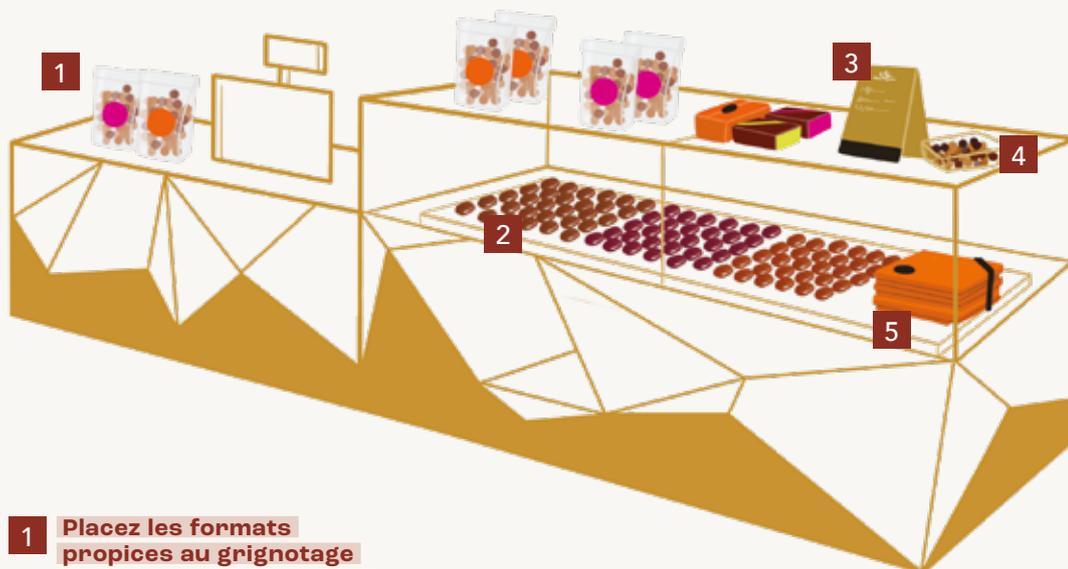
Quelle offre proposer ?

CONSEIL N°1

Le grignotage, un atout commercial à mettre en avant !

- Une offre facile à implanter (fabrication maison ou en prêt à vendre)
- Qui complète votre offre de bonbons de chocolat
- Pour satisfaire toutes les envies de grignotage
- Une offre pour tous les goûts et qui séduit en toute saison !

Proposez au minimum 4 références de chaque gamme, et jouez sur les couleurs et les formes !



1 Placez les formats propices au grignotage à proximité des caisses :

Une réponse immédiate à une soudaine envie gourmande !

2 Exposez la diversité des formes et des couleurs :

Noir - Lait - Blanc - Blond - Rond - Carré - Petit - Grand...

3 Affichez vos offres !

Vos promotions, offre du jour ou les recettes de saison (Noël, Pâques, Saint-Valentin, Fête des mères...), votre chocolat signature, vos spécialités...

4 Incitez vos clients à déguster,

découvrir les textures, ressentir les goûts et apprécier l'harmonie des saveurs.

5 Valorisez les différents formats :

Sachets, boîtes ou coffrets... présentez différents formats spécialement adaptés à chaque envie de **grignotage** !

RACONTEZ, GUIDEZ, FAITES DÉCOUVRIR ...

Valorisez vos produits en mettant en avant leur qualité et leur provenance, tout en partageant vos valeurs et votre savoir-faire à travers les techniques de fabrication.

Adaptez-vous aux bons moments

L'animation des ventes est primordiale pour créer de nouvelles envies chez vos clients. Votre boutique doit vivre toute la journée : rythmez vos offres selon chaque moment de consommation pour développer vos ventes !



8H

Petit-déjeuner

Proposez une formule petit-déjeuner avec des chocolats chauds, des gâteaux de voyages, des sablés.



10-11H

Grignotage

Exposez une offre grignotage pour les petites fringales d'avant midi !



13-17H

Goûter

Valorisez votre offre de snacking pour les envies gourmandes du goûter.



À PARTIR DE 17H

Gourmandise

Présentez des coffrets gourmands pour offrir.



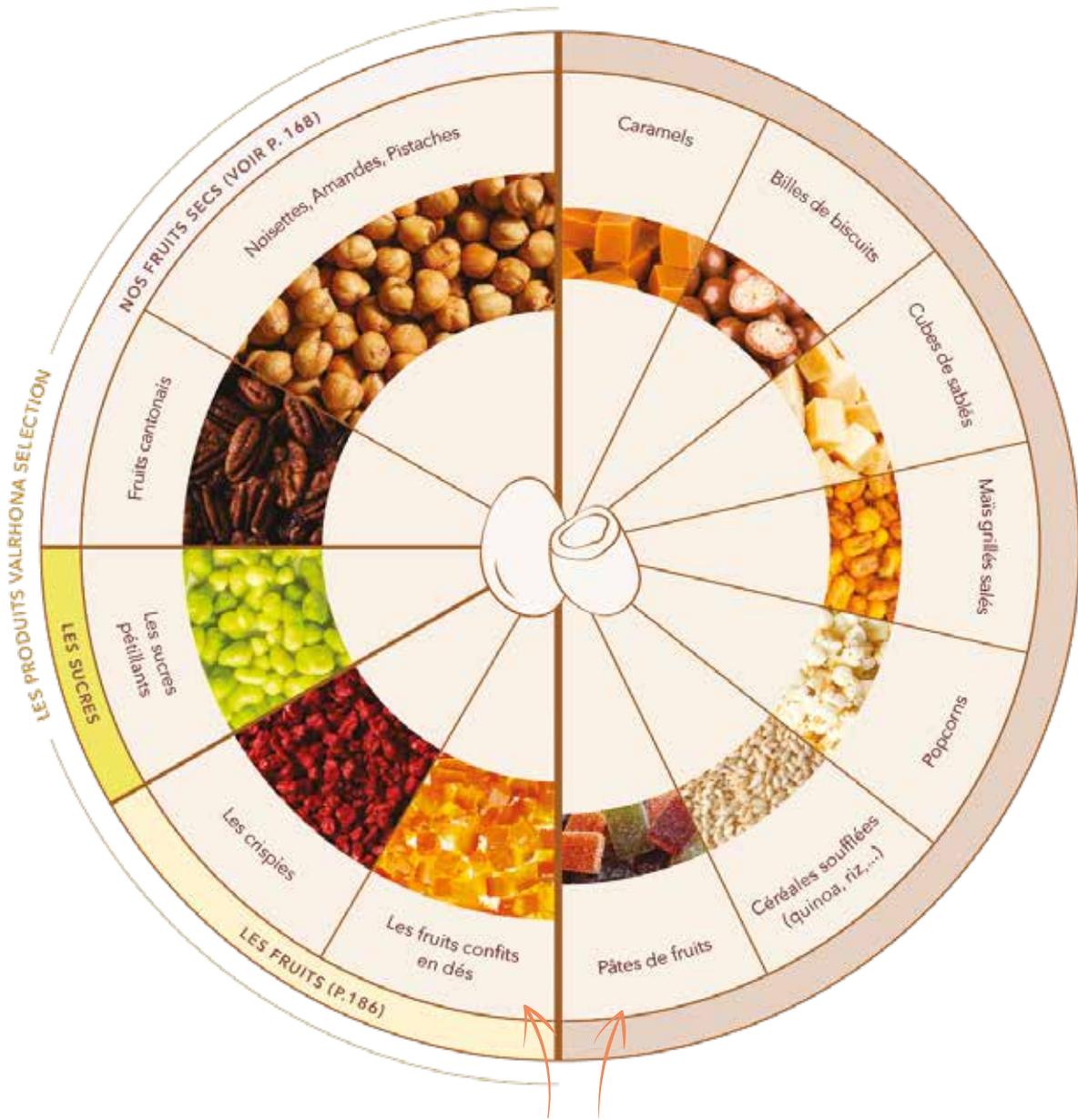
Astuce!

Les moments de consommation ne sont pas les mêmes selon votre localisation (ville, campagne, zone commerciale ...) Soyez donc attentif à votre clientèle et à ses habitudes (snacking, goûter, cadeaux...), pour bien définir ces moments et mettre en place des offres pertinentes.

Les turbinés

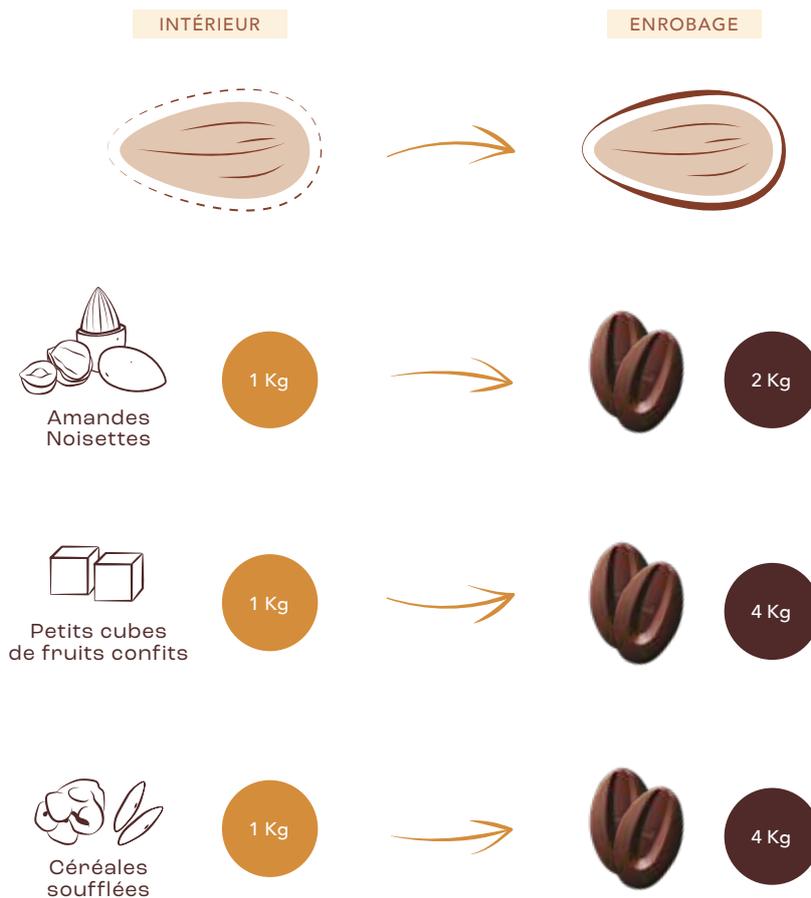


Quel produits utiliser pour créer des intérieurs gourmands ?



Pour les fruits confits et les pâtes de fruits, pensez à les rouler dans le dextrose ou le cacao poudre afin d'éviter qu'ils ne collent entre eux.

Quelles couvertures et quelles proportions respecter pour enrober mes turbinés?



Quelques idées de couvertures pour enrober vos turbinés

NOIRES	LACTÉES	BLANCHES ET BLONDES	INSPIRATION
<p>GUANAJA 70%</p> <p>CARAÏBE 66%</p> <p>EXTRA BITTER 61%</p>	<p>HUKAMBI 53%</p> <p>JIVARA 40%</p> <p>CARAMÉLIA 36%</p> <p>AZÉLIA 35%</p>	<p>BLOND DULCEY 35%</p> <p>OPALYS 33%</p>	<p>INSPIRATION PASSION</p> <p>INSPIRATION YUZU</p> <p>INSPIRATION FRAMBOISE</p> <p>INSPIRATION FRAISE</p>

OPALYS ET ÉCLATS DE CARMEL



CACAO POWDRE



POUDRE DE FRUITS



SUCRE GLACE



BLOND DULCEY



INSPIRATION PASSION



GROUND CHOCOLATE



OPALYS ET ÉCLATS DE CARMEL



OPALYS ET POWDRE DE FRUIT



CHOCOLAT NOIR



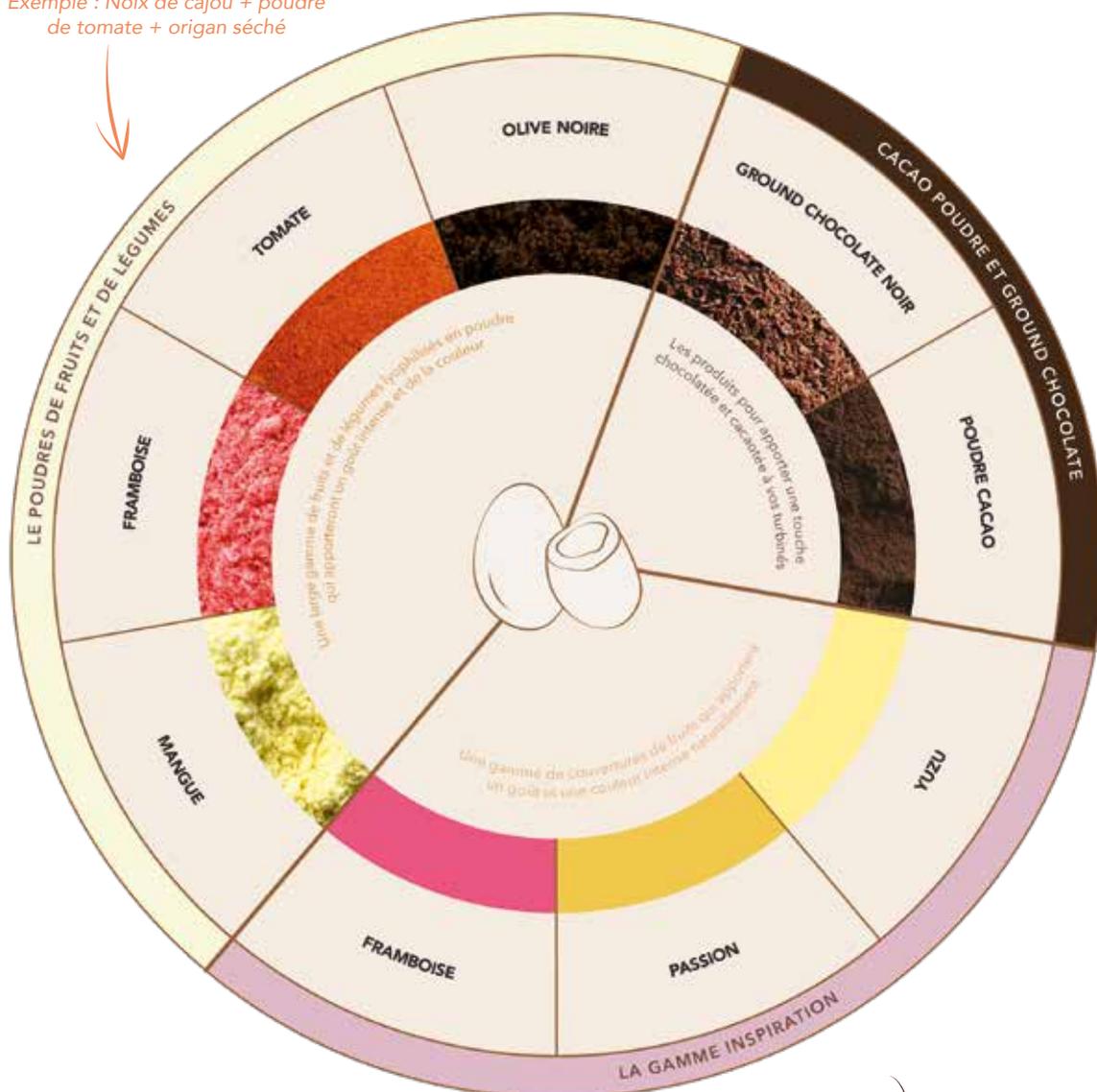
BLOND DULCEY



Quels produits utiliser pour une finition originale ?

Grâce à nos différentes marques, découvrez une large gamme de produits pour aromatiser et réaliser des finitions originales.

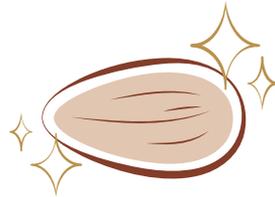
Pensez à nos poudres de légumes
pour réaliser des turbinés pour l'apéritif !
Exemple : Noix de cajou + poudre de tomate + origan séché



RETROUVEZ D'AUTRES IDÉES

DE COLORATIONS P.198

Comment obtenir une finition brillante ?



SOLUTION 1



40414
**GOMME
ARABIQUE**
500 g

Utilisation :
50 % d'eau
50 % de gomme arabique

 **Dosage :** selon le type de turbine et le volume le % ne dépassera pas 1 %. À ajouter en 3 fois dans la turbine.

+



**VERNIS
CAPOL®
425***

 **Dosage :** Environ 0,5 %, le dosage variera selon le type de turbine et le volume. À ajouter en 1 fois dans la turbine. Attention à l'humidité ambiante. Utiliser la soufflerie avec de l'air froid (4 °C).

SOLUTION 2



**CAPOL®
254N***

 **Dosage :** selon le type de turbine et le volume le % ne dépassera pas 1 %. À ajouter en 3 fois dans la turbine.

+



**VERNIS
CAPOL®
425***

 **Dosage :** Environ 0,5 %, le dosage variera selon le type de turbine et le volume. À ajouter en 1 fois dans la turbine. Attention à l'humidité ambiante. Utiliser la soufflerie avec de l'air froid (4 °C).

* Produit de finition pour turbiné disponible
auprès de la marque CAPOL®



La confiserie

PRALINÉ



VANILLE



CHOCOLAT



FRAMBOISE



Toutes nos recettes
de guimauves peuvent
être pochées pour réaliser
des ours



1 GUIMAUVE VANILLE

35,5 g	Gélatine poudre 220 Bloom
71 g	Eau d'hydratation
210 g	Sucre inverti
675 g	Sucre semoule
225 g	Eau
300 g	Sucre inverti

Hydrater la gélatine. Cuire la première quantité de sucre inverti avec le sucre semoule et l'eau à 110 °C. Dans un bol de batteur, verser le sirop de sucre cuit sur le sucre inverti restant. Fondre la masse gélatine au micro-ondes, puis la verser sur les sucres chauds et monter le tout au ruban et ajouter la vanille. Couler la guimauve à 35/40 °C.

Conserver à l'abri de l'humidité.



GOUSSE DE VANILLE DE MADAGASCAR	GOUSSE DE VANILLE DE TAHITI	GOUSSE DE VANILLE DU MEXIQUE	EXTRAIT DE VANILLE	PÂTE DE GOUSSE DE VANILLE DE MADAGASCAR	PÂTE DE GOUSSE DE VANILLE TAHITENSIS	TADOKA
4 g	4 g	4 g	7 g	3,5 g	3,5 g	1 dose



Pensez à la poudre de vanille pour la finition de vos guimauves

2 GUIMAUVE CAFÉ

35,5 g	Gélatine poudre 220 Bloom
71 g	Eau d'hydratation
210 g	Sucre inverti
675 g	Sucre semoule
225 g	Eau
300 g	Sucre inverti
30 g	Pâte de grains de café

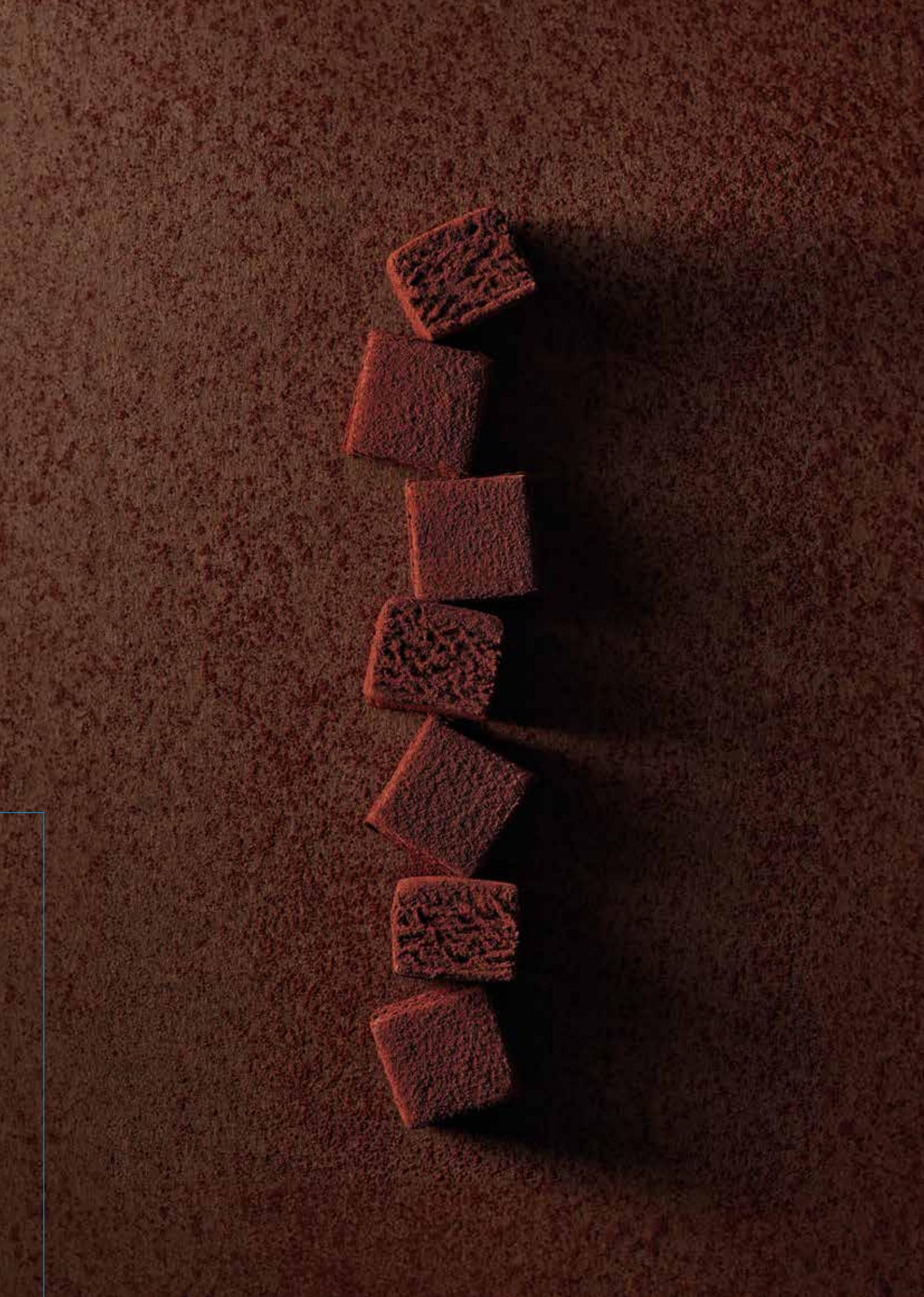
Hydrater la gélatine. Cuire la première quantité de sucre inverti avec le sucre semoule et l'eau à 110 °C. Dans un bol de batteur, verser le sirop de sucre cuit sur le sucre inverti restant. Fondre la masse gélatine au micro-ondes, puis la verser sur les sucres chauds et monter le tout au ruban et ajouter la pâte de grains de café.

Couler la guimauve à 35/40 °C. Conserver à l'abri de l'humidité.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



41822
PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ BIO
500 g



3 GUIMAUVE CHOCOLAT

46 g	Gélatine poudre 220 Bloom
90 g	Eau d'hydratation
190 g	Sucre inverti
610 g	Sucre semoule
200 g	Eau
270 g	Sucre inverti
330 g	P125 CŒUR DE GUANAJA

Hydrater la gélatine.

Cuire la première quantité de sucre inverti avec le sucre semoule et l'eau à 110 °C.

Dans un bol de batteur, verser le sirop de sucre cuit sur le sucre inverti restant.

Fondre la masse gélatine au micro-ondes, puis la verser sur les sucres chauds et monter le tout au ruban.

Quand la guimauve est tiède, incorporer avec une maryse la couverture Cœur de Guanaja fondue à 60 °C, et verser aussitôt le mélange 35/40 °C) dans le cadre.

Laisser gélifier quelques heures à 16 °C. Découper.

VALRHONA

6360

P125 CŒUR DE GUANAJA

Assemblage

CACAOTÉ ET GRILLÉ

P125 Cœur de Guanaja 80% vous permettra de renforcer l'intensité chocolat et d'apporter une texture plus souple et fondante à de nombreuses recettes (crèmes glacées, ganaches). **P125 COEUR DE GUANAJA n'est pas adapté au tempérage, moulage et enrobage.**



Le saviez-vous ?

Pourquoi Cœur de Guanaja s'appelle aussi P125 ?

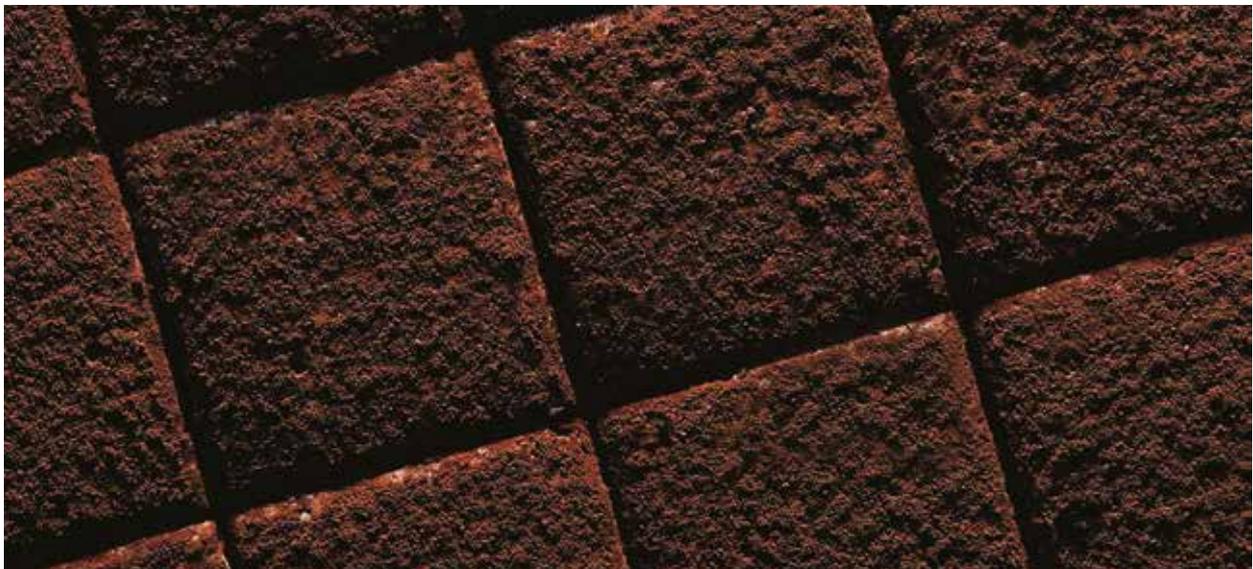
Lors de sa commercialisation au Japon, il a été perçu 25 % plus puissant que Guanaja et a été renommé P125.

P = Puissance

100 = L' intensité aromatique de Guanaja

25 = 25 % plus intense que Guanaja

Pensez à la poudre de cacao pour la finition de vos guimauves !





4 GUIMAUVE PRALINÉ

- 35 g Gélatine poudre
220 Bloom
- 70 g Eau d'hydratation
- 50 g Sucre inverti
- 450 g Sucre semoule
- 150 g Eau
- 150 g Sucre inverti
- 180 g **Praliné Amande /
Noisette 50% Fruité**

Hydrater la gélatine.

Cuire la première quantité de sucre inverti avec le sucre semoule et l'eau à 110 °C.

Dans un bol de batteur, verser le sirop de sucre cuit sur le sucre inverti restant.

Fondre la masse gélatine au micro-ondes, puis la verser sur les sucres chauds et monter le tout au ruban.

Quand la guimauve est légèrement coulante, incorporer le praliné, et verser aussitôt le mélange (35/40 °C) dans le cadre.

Laisser gélifier quelques heures à 16 °C.

Découper.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

VALRHONA



19971 - 4697

**PRALINÉ AMANDE /
NOISETTE 50% FRUITÉ**

Seau 2 Kg - 5 Kg

5 GUIMAUVE FLEUR D'ORANGER

- 35,5 g Gélatine poudre
220 Bloom
- 71 g Eau d'hydratation
- 210 g Sucre inverti
- 675 g Sucre semoule
- 225 g Eau
- 300 g Sucre inverti
- 20 g **Eau de fleur d'oranger**

Hydrater la gélatine.

Cuire la première quantité de sucre inverti avec le sucre semoule et l'eau à 110 °C.

Dans un bol de batteur, verser le sirop de sucre cuit sur le sucre inverti restant.

Fondre la masse gélatine au micro-ondes, puis la verser sur les sucres chauds et monter le tout au ruban et ajouter l'eau de fleur d'oranger.

Couler la guimauve à 35/40 °C.

Conserver à l'abri de l'humidité.



N^o

NOROHY

41837

**EAU DE FLEUR
D'ORANGER BIO**

750 g



6 GUIMAUVE FRUITS ROUGES

- 55 g Gélatine poudre
220 Bloom
- 110 g Eau d'hydratation
- 675 g Sucre semoule
- 210 g Sucre inverti
- 140 g **Myrtille Vaccinium
Myrtillus en purée 100%**
- 300 g **Framboise Meeker
en purée 100%**
- 300 g Sucre inverti

Hydrater la gélatine.

Cuire le sucre semoule avec la petite quantité de sucre inverti et les fruits en purée à 110 °C.

Dans un bol de batteur, verser le sirop de sucre cuit sur le sucre inverti restant.

Fondre la gélatine au micro-ondes, puis la verser sur les sucres chauds et monter le tout au ruban.

Dresser aussitôt le mélange à 35/40 °C.

Conserver à l'abri de l'humidité.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



41195 - 48594
**MYRTILLE
EN PURÉE 100%**
1 Kg - 5 Kg



41188 - 32366 - 50090
**FRAMBOISE MEEKER
EN PURÉE 100%**
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg

ADAMANCE

7 GUIMAUVE FRUIT DE LA PASSION

- 55 g Gélatine poudre
220 Bloom
- 110 g Eau d'hydratation
- 210 g Sucre inverti
- 675 g Sucre semoule
- 140 g **Abricot Flavor cot & Lido
en purée 100%**
- 300 g **Fruit de la passion
en purée 100%**
- 300 g Sucre inverti

Hydrater la gélatine.

Cuire la petite quantité de sucre inverti avec le sucre semoule et les fruits en purée à 110 °C.

Dans un bol de batteur, verser le sirop de sucre cuit sur le sucre inverti restant.

Fondre la gélatine au micro-ondes, puis la verser sur les sucres chauds et monter le tout au ruban.

Dresser aussitôt le mélange à 35/40 °C.

Conserver à l'abri de l'humidité.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



41184 - 32361
**ABRICOT
EN PURÉE 100%**
1 Kg - 5 Kg



43351 - 43476
**FRUIT DE LA PASSION
EN PURÉE 100%**
1 Kg - 5 Kg

ADAMANCE

8 GUIMAUVE NOIX DE COCO

- 55 g Gélatine poudre
220 Bloom
- 110 g Eau d'hydratation
- 210 g Sucre inverti
- 675 g Sucre semoule
- 440 g Crème de noix de coco
en purée 100%**
- 300 g Sucre inverti

Hydrater la gélatine.
Cuire le sucre semoule avec la petite quantité de sucre inverti et les fruits en purée à 110 °C.
Dans un bol de batteur, verser le sirop de sucre cuit sur le sucre inverti restant.
Fondre la gélatine au micro-ondes, puis la verser sur les sucres chauds et monter le tout au ruban.
Dresser aussitôt le mélange à 35/40 °C.
Conserver à l'abri de l'humidité.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



41183 - 32369

**CRÈME DE NOIX DE COCO
EN PURÉE 100%**

1 Kg - 5 Kg

9 GUIMAUVE CITRON JAUNE

- 23 g Gélatine poudre
220 Bloom
- 68 g Citron Femminello
en purée 100%**
- 105 g Sucre inverti
- 300 g Sucre semoule
- 68 g Citron Femminello
en purée 100%**
- 5 g Acide citrique
- 150 g Sucre inverti

Hydrater la gélatine en poudre avec la première quantité de citron en purée.
Cuire la petite quantité de sucre inverti avec le sucre semoule, la deuxième partie du citron en purée et l'acide citrique à 110 °C.
Dans un bol de batteur, verser le sirop de sucre cuit sur le sucre inverti restant.
Fondre la gélatine au micro-ondes, puis la verser sur les sucres chauds et monter le tout au ruban.
Verser le mélange (35/40 °C) dans un cadre siliconné. Lisser.
Conserver à l'abri de l'humidité.

ADAMANCE



41186 - 32368 - 50088

**CITRON FEMMINELLO
EN PURÉE 100%**

1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



→ *Pensez à décliner cette recette
avec les autres agrumes de notre
gamme de purée de fruits Adamance !*

Les gélatines idéales pour réaliser vos quimauves!



Les poudres

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



48655
GÉLATINE BOVINE
220 BLOOM
750 g



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



Les feuilles

Permet une très bonne gélification et congélation.



41441
FEUILLES DE
GÉLATINE ARGENT
180 BLOOM
2 kg

48646
FEUILLES DE
GÉLATINE DORÉ
230 BLOOM
2 kg

Nos arômes naturels, idéals pour aromatiser vos quimauves!



38252
NOIX DE COCO
50 g



38397
LAVANDE
50 g



38256
FRAMBOISE
50 g



38276
PISTACHE
50 g



40372
YUZU
50 g



40399
BERGAMOTE
50 g



38653
FRAISE MÛRE
50 g

Retrouvez l'intégralité de la **gamme**
sur www.valrhona-selection.fr



PÂTE DE FRUITS

Rassembler la pectine et la petite quantité de sucre semoule, puis verser le mélange en pluie sur le [fruit] en purée à 4 °C. Porter à ébullition sans cesser de remuer, verser en pluie la seconde partie du sucre, porter de nouveau à ébullition et ajouter le sirop de glucose.

Cuire pour atteindre 74 °brix, soit environ 105 °C, puis couler aussitôt.

	Poids	Pectine jaune	Sucre semoule	Sucre semoule	Sirop de glucose DE38/40	Solution acide citrique	Eau
Abricot	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Cassis	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Fraise	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Passion	500 g	12 g	50 g	375 g	50 g	13 g	-
Framboise	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Mangue	500 g	10 g	50 g	372 g	50 g	18 g	-
Pêche	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Mara des bois	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Poire	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Griotte	350 g	5 g	50 g	445 g	100 g	-	50 g
Oabika	325 g	9 g	45 g	255 g	-	5 g	360 g



Astuce!

Refroidir un peu de matière au alentour de 25° C, pour la mesure au réfractomètre, car la température influe sur le résultat.

Solution d'acide citrique



41333
50 % ACIDE
CITRIQUE



50 % EAU

L'utilisation de l'acide citrique dans les pâtes de fruits permet d'abaisser le PH afin d'avoir une utilisation optimale de la pectine.



1 NOUGAT CHOCOLAT

145 g	Noisette du Piémont IGP Torréfiée
145 g	Pistache de Sicile Pelée
145 g	Amande « Tuono » de Sicile 34/36 Blanchi
65 g	Blancs d'œufs
15 g	Sucre semoule
245 g	Miel
70 g	Eau
100 g	Sucre semoule
55 g	Glucose DE38/40
215 g	P125 CŒUR DE GUANAJA

Mettre les noisettes et les pistaches en étuve à 45 °C pour qu'elles soient chaudes avant incorporation dans la masse.

Torréfier les amandes à 160 °C pendant 10 minutes.

Monter le mélange blanc d'œufs et sucre au bec d'oiseau, parallèlement cuire le miel à 125 °C et le mélange sucre glucose et eau à 160 °C.

Verser le miel cuit sur les blancs d'œufs montés et serrer doucement le mélange au batteur, verser ensuite le sucre cuit en filet.

Remplacer le fouet par la feuille.

Déssecher 5 à 10 minutes.

À 50 °C, verser le chocolat, mélanger brièvement et débarasser sur silpat. Puis incorporer les fruits secs.

Homogénéiser la masse et étaler entre deux feuilles azymes dans un cadre inox 16x16 cm et 4,5 cm de hauteur.

Laisser durcir à 16/18 °C et 55/60 % d'hygrométrie.

2 NOUGAT DE MONTÉLIMAR

90 g	Pistache de Sicile Pelée
305 g	Amande « Tuono » de Sicile 34/36 Blanchi
85 g	Blancs d'œufs
85 g	Sucre semoule
190 g	Miel de lavande
65 g	Eau
190 g	Sucre semoule
230 g	Glucose DE35/40
60 g	Beurre de cacao

Mettre les pistaches en étuve à 45 °C pour qu'elles soient chaudes avant incorporation dans la masse.

Torréfier les amandes à 160 °C pendant 10 minutes.

Monter le mélange blanc d'œufs et sucre au bec d'oiseau, parallèlement cuire le miel à 125 °C et le mélange sucre glucose et eau à 160 °C.

Verser le miel cuit sur les blancs d'œufs montés et serrer doucement le mélange au batteur, verser ensuite le sucre cuit en filet.

Remplacer le fouet par la feuille.

Déssecher 5 à 10 minutes.

À 50 °C, verser le beurre de cacao, mélanger brièvement, débarrasser sur silpat et incorporer les fruits secs.

Homogénéiser la masse et étaler entre deux feuilles azymes dans un cadre inox 16 x 16 cm et 4,5 cm de hauteur.

Laisser durcir à 16/18 °C et 55/60 % d'hygrométrie.

3 NOUGAT FRAMBOISE

195 g	Pistache de Sicile Pelée
95 g	Amande « Tuono » de Sicile 34/36 Blanchi
55 g	Blancs d'œufs
10 g	Sucre semoule
240 g	Miel Millefleurs
120 g	Eau
70 g	Glucose DE60
305 g	Sucre semoule
210 g	INSPIRATION FRAMBOISE

Mettre les pistaches en étuve à 45 °C pour qu'elles soient chaudes avant incorporation dans la masse.

Torréfier les amandes à 160 °C pendant 10 minutes.

Monter le mélange blanc d'œufs et sucre au bec d'oiseau, parallèlement cuire le miel à 125 °C et le mélange sucre glucose et eau à 160 °C.

Verser le miel cuit sur les blancs d'œufs montés et serrer doucement le mélange au batteur, verser ensuite le sucre cuit en filet.

Remplacer le fouet par la feuille.

Déssecher 5 à 10 minutes.

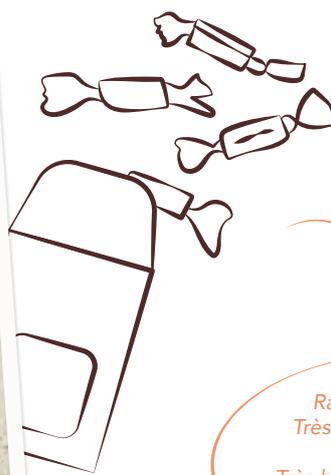
À 50 °C, verser l'Inspiration framboise, mélanger brièvement, débarrasser sur silpat et incorporer les fruits secs.

Homogénéiser la masse et étaler entre deux feuilles azymes dans un cadre inox 16 x 16 cm et 4,5 cm de hauteur.

Laisser durcir à 16/18 °C et 55/60 % d'hygrométrie.



*Les chocomels...
la texture d'un caramel
mou avec le goût
pur du chocolat!*



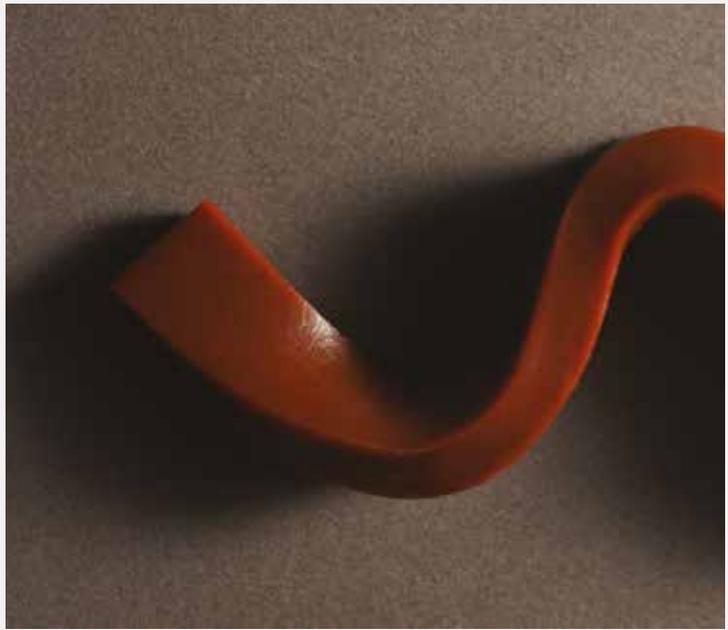
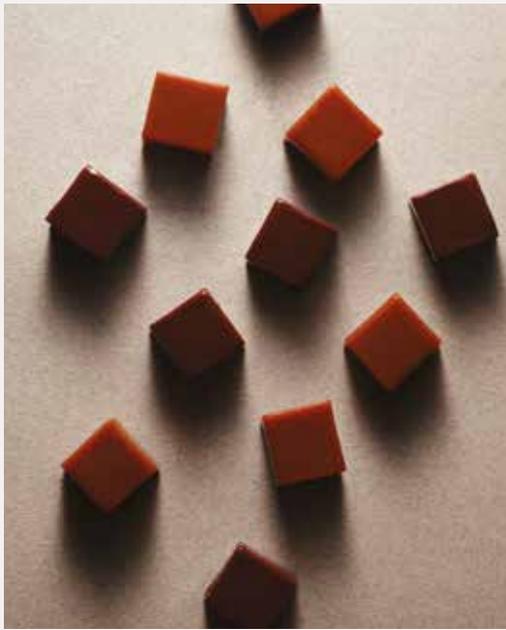
Rapide à réaliser
Très facile à travailler
Sans cuisson
Très bonne conservation
Se découpe facilement

1 LES CHOCOMELS

COUVERTURE
+ Glucose DE60

Fondre la couverture.
Ajouter le sirop de glucose préalablement chauffé à 40 °C.
Mélanger et cadrer. Laisser cristalliser plusieurs heures à 16/18 °C.
Découper.

TAÏNORI 64%	AZÉLIA 35%	WAINA 35%	BLOND DULCEY 35%	OPALYS 33%	INSPIRATION FRAMBOISE	INSPIRATION YUZU
525 g	525 g	525 g	530 g	525 g	525 g	525 g
+ 475 g	+ 475 g	+ 475 g	+ 470 g	+ 475 g	+ 475 g	+ 475 g



1 CAMEL CHOCOLAT

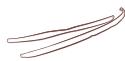
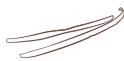
370 g Sucre semoule
 20 g Glucose DE35/40
 370 g Crème UHT 35 %
 220 g **GUANAJA 70 %**
 20 g Beurre sec 84 %

Réaliser un caramel clair (182 °C) avec le sucre et le glucose.
 Décuire avec la crème chaude, recuire l'ensemble à 118 °C).
 Verser sur le chocolat, émulsionner et ajouter le beurre.
 Laisser durcir et découper.

2 CAMEL AU BEURRE SALÉ À LA VANILLE

375 g Crème UHT 35 %
 40 g Glucose DE35/40
 375 g Sucre semoule
 100 g Beurre salé

Chauffer la crème avec la pâte de vanille. Chinoiser l'infusion et reconstituer le poids de liquide. Ajouter le glucose à la crème.
 Réaliser un caramel. Décuire le caramel avec le beurre.
 Ajouter la crème chaude et cuire le tout à 118 °C.



GOUSSE DE VANILLE DE MADAGASCAR	GOUSSE DE VANILLE DE TAHITI	GOUSSE DE VANILLE DU MEXIQUE	PÂTE DE GOUSSE DE VANILLE DE MADAGASCAR	PÂTE DE GOUSSE DE VANILLE TAHITENSIS	TADOKA
8 g	8 g	8 g	6 g	6 g	2 doses

3 CAMEL FRAMBOISE

625 g Sucre semoule
 60 g Glucose DE35/40
 375 g Crème UHT 35 %
 90 g Beurre sec 84 %
 500 g Framboise Meeker en purée 100 %
 65 g Brisures de framboises
 35 g Beurre sec 84 %
 25 g Beurre de cacao

Porter à ébullition le sucre, le glucose, la crème et la grande quantité de beurre.
 Ajouter la purée et les brisures de framboises.
 Cuire le tout à 118 °C.
 Ajouter la petite quantité de beurre et le beurre de cacao fondu.
 Couler en cadre.
 Laisser durcir et découper.

Le grignotage





LES BARRES ENROBÉES

BARRE *Tainori*

**CALCULÉE POUR 1 CADRE
DE 34 X 34 CM ET DE 8 MM DE HAUTEUR**

Pâte de fruit abricot-vanille

310 g	Abricot Flavor Cot et Lido en purée 100%	Chauffer la purée de fruit et les gousses de vanille grattées à 40 °C.
7 g	Pectine Jaune	Ajouter tout en remuant le mélange de la petite quantité de sucre avec la pectine.
35 g	Sucre semoule	Porter à ébullition puis ajouter le reste du sucre semoule.
4 g	Gousse de vanille de Tahiti	Porter de nouveau à ébullition puis ajouter le glucose.
270 g	Sucre semoule	Cuire à 68/70 ° brix au réfractomètre ou 104 °C au thermomètre.
65 g	Glucose DE35/40	Une fois cuit, ajouter l'acide citrique et le kirsch.
5,5 g	Solution acide citrique (50/50)	Couler aussitôt.
5,5 g	Kirsch (option)	
702 g	Poids total	

Ganache Tainori 64%

235 g	Crème UHT 35%	Chauffer la crème avec le sucre inverti à 75/80 °C.
40 g	Sucre inverti	Verser la moitié sur le chocolat en fèves.
310 g	TAINORI 64%	Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.
60 g	Beurre sec 84%	Quand la température de la ganache est entre 35 et 40 °C, ajouter le beurre tempéré (environ 18 °C) en dés et mixer de nouveau.
645 g	Poids total	Couler la ganache à une température de 34/36 °C dans un cadre (34 x 34 cm - H 8 mm) préalablement collé sur une feuille guitare chablonnée de couverture.

MONTAGE & FINITION

Réaliser la pâte de fruit abricot vanille.

Couler en cadre 34 x 34 cm et de 4 mm d'épaisseur sur une feuille siliconée.

Ajouter un cadre de 34 x 34 cm et de 4 mm de hauteur sur la pâte de fruit.

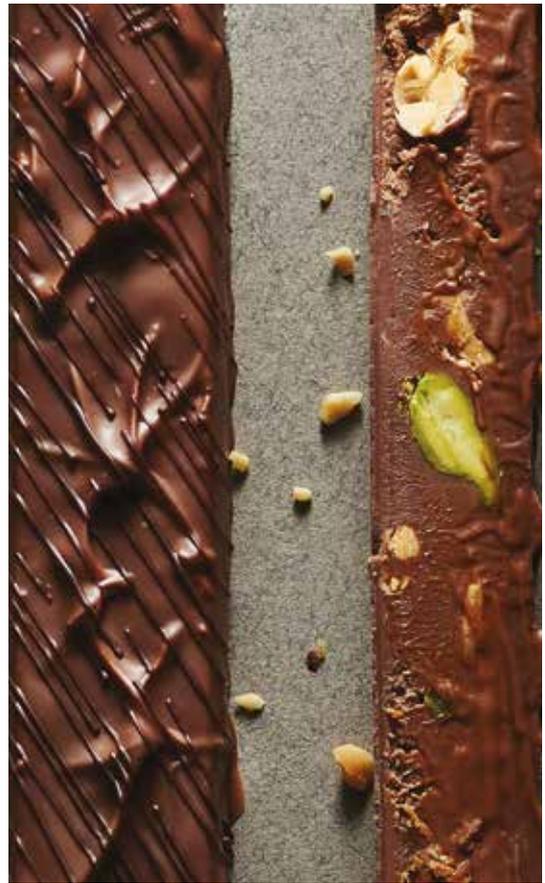
Cadrer la ganache Tainori.

Laisser cristalliser 24 heures à 17 °C et 60 % d'hygrométrie.

Chablonner et détailler des bandes de 22,5 x 8 cm.

Enrober de couverture noire, avant cristallisation et à l'aide d'une microplane et de fèves de chocolat Tainori, saupoudrer sur le dessus de la barre de fins copeaux.

Laisser cristalliser à 17 °C et 60 % d'hygrométrie durant quelques heures.



BARRE *Plein Fruit*

Praliné Amande Valencia 70%

250 g	ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	Faire fondre la couverture lactée et le beurre de cacao à 45/50 °C et mélanger avec le praliné.
90 g	Beurre cacao	
1 000 g	Praliné amande 70% fruité	Réchauffer la masse à 45 °C.
1 340 g	Poids total	Amorcer une cristallisation à 25/26 °C avant de cadrer. Cristallisation 24 à 36 heures avant de chablonner puis de découper.

MONTAGE & FINITION

- 150 g Amande blanchie entière
- 150 g Noisette du Piémont IGP brute
- 100 g Pistache de Sicile pelée

Torréfier les amandes et les noisettes blanchies. Laisser refroidir.

Quand le praliné est précristallisé, ajouter les amandes, les noisettes, les pistaches et mélanger pour obtenir une bonne répartition des fruits.

Couler dans un cadre de 12 mm d'épaisseur sur une feuille guitare préalablement chablonnée avec du chocolat au lait précristallisé.

Amorcer la cristallisation au réfrigérateur pendant 5 min et laisser cristalliser à 16 °C plusieurs heures.

Après cristallisation, décadrer et découper les bars à l'aide d'un couteau ou d'une découpeuse à jet d'eau en fonction de la taille et de la forme souhaitée.

Avec de la couverture lactée précristallisée, enrober les bars plein fruit et déposer une feuille structure qu'il faut retirer immédiatement afin d'obtenir un relief nervuré.

Laisser cristalliser à 16 °C et 60 % d'hygrométrie.



LES BARRES MOULÉES

BARRE *Cory*

CALCULÉE POUR 40 BARRES
AMANDIA (RÉF 10687)

Fruits secs sablés, caramélisés

100 g	Grains de noisette du Piémont IGP
40 g	Riz soufflé
95 g	Sucre semoule
30 g	Eau
40 g	Éclat d'or
305 g	Poids total

Torréfier légèrement les noisettes pendant 10 minutes, à 150 °C.
Cuire le sucre et l'eau à 114 °C, ajouter les fruits secs chauds, le riz soufflé et sabler l'ensemble.
Débarrasser sur tapis siliconé et caraméliser au four à 180 °C.
Ajouter l'Éclat d'or.
Réserver le tout à l'étuve.

Praliné noisette 66%

600 g	Praliné noisette 66% fruité
55 g	Beurre de cacao
175 g	AZÉLIA 35%
830 g	Poids total

Faire fondre la couverture lactée et le beurre de cacao à 45/50 °C et mélanger avec le praliné.
Réchauffer la masse à 45 °C.
Amorcer une cristallisation à 25/26 °C avant de cadrer.

MONTAGE & FINITION

OS AZÉLIA 35%

Réaliser les fruits secs sablés.

Déposer environ 3 g du mélange fruits secs sablés sur une partie du moule barre Amandia.

À l'aide de couverture Azélia tempérée, dresser 2 g dans le moule sur les fruits secs afin de les coller entre eux.

Laisser cristalliser.

Mouler ensuite les barres de façon classique.

Retourner et laisser s'écouler la couverture quelques instants puis araser.

Égoutter les moules entre 2 règles.

Avant cristallisation complète, ébarber et laisser cristalliser.

Rajouter 3 g du mélange croustillant sur l'autre moitié du moule.

Réaliser le praliné noisette Azélia.

Dresser à l'aide d'une poche sans douille 20 g de praliné par barre et laisser cristalliser à 17 °C, pendant plusieurs heures.

Obturer les moules barre à l'aide de couverture Azélia tempérée et d'une feuille transfert.

Laisser cristalliser et démouler.



BARRE Praliné pistache

CALCULÉE POUR 8 BARRES
TURRÓN RELIEF (RÉF 27672)

Praliné Pistache

45 g	ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	Faire fondre la couverture lactée et le beurre de cacao à 45/50 °C et mélanger avec le praliné, réchauffer la masse à 45 °C.
30 g	Beurre cacao	
530 g	Praliné pistache 42% fruité	Amorcer une cristallisation à 25/26 °C avant de doser.
600 g	Poids total	

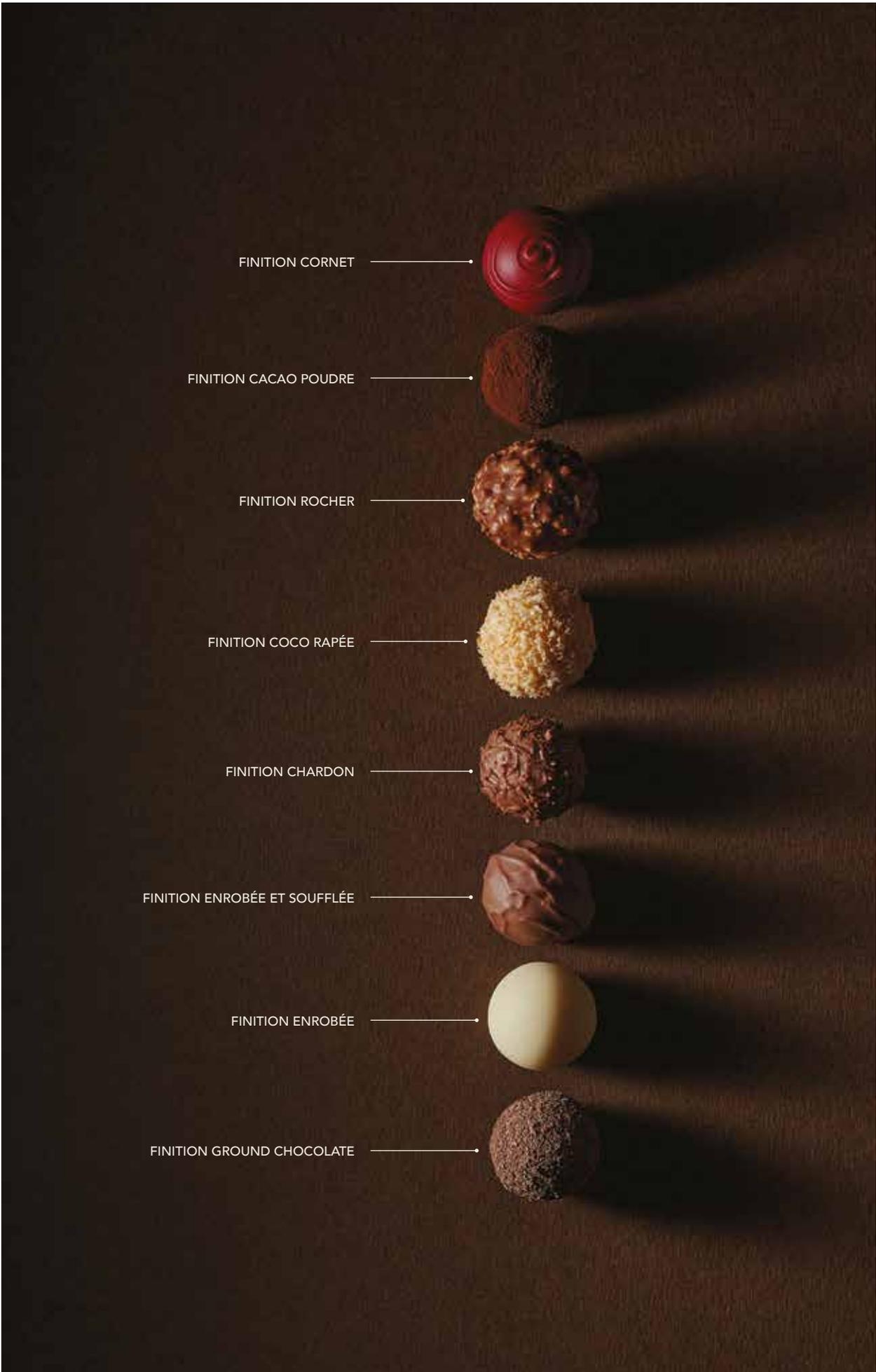
Streusel pistache intense

95 g	Beurre sec 84 %	Couper le beurre en morceaux et réserver au congélateur pendant quelques minutes.
75 g	Pistache de Sicile Pelée	Mixer les pistaches afin d'obtenir une poudre et mélanger avec toutes les poudres tamisées, ajouter le beurre très froid et sabler le tout au mélangeur.
95 g	Cassonade	Des petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène.
95 g	Farine T55	Arrêter le mélange, et réserver cette pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes.
40 g	Poudre d'amande de Sicile blanchie	Réserver au réfrigérateur ou en congélation jusqu'à la cuisson.
400 g	Poids total	Répartir de façon irrégulière le streusel sur silpat et cuire à 150 °C ouverte jusqu'à obtenir une couleur blonde chaude.

MONTAGE & FINITION

QS BITTER LACTÉE 39%

- Mouler les barres avec la couverture, réserver.
- Réaliser le streusel, laisser refroidir.
- Réaliser le praliné pistache, incorporer le streusel délicatement.
- Mouler 70 g de praliné dans les barres à l'aide d'une poche.
- Laisser cristalliser.
- Obturer les barres avec la couverture Bitter Lactée.
- Laisser cristalliser puis démouler.



FINITION CORNET

FINITION CACAO POWDRE

FINITION ROCHER

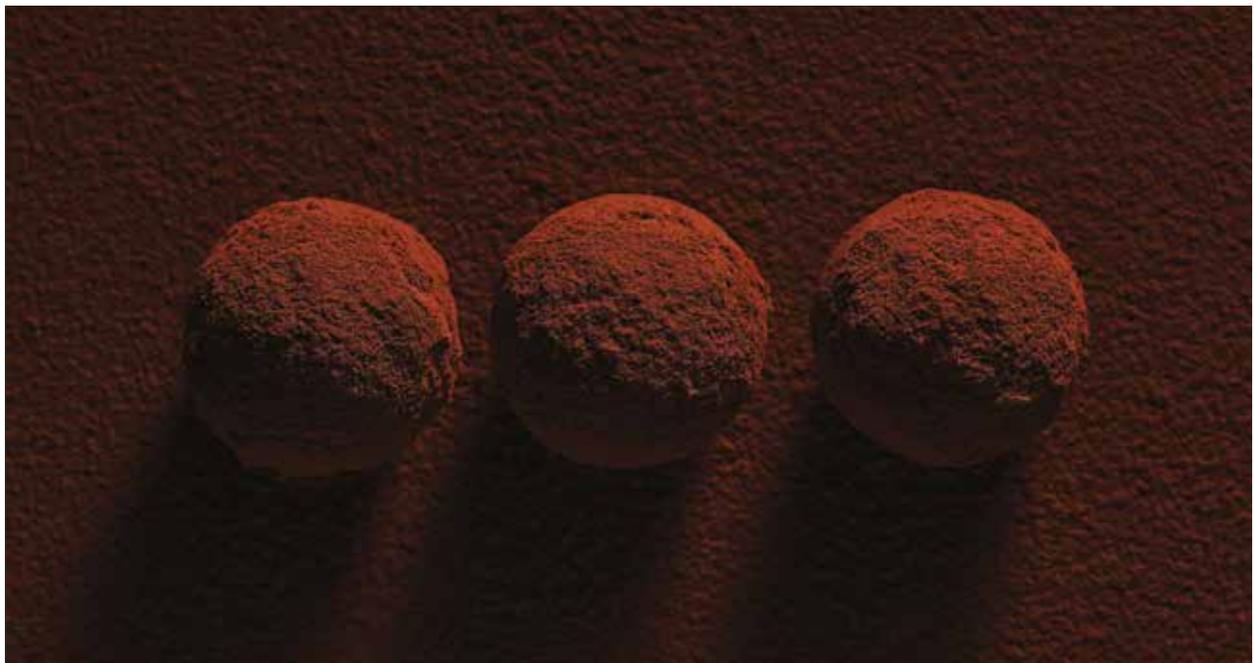
FINITION COCO RAPÉE

FINITION CHARDON

FINITION ENROBÉE ET SOUFLÉE

FINITION ENROBÉE

FINITION GROUND CHOCOLATE



TRUFFE *Kalingo*

CALCULÉE
POUR 190 TRUFFES

Ganache Kalingo

710 g Crème UHT 35 %
330 g Glucose DE60
710 g **KALINGO 65%**
120 g Beurre liquide clarifié
1 870 g Poids total

Chauffer la crème et le glucose DE60 à 70/75 °C.
Verser lentement le mélange chaud sur le chocolat en fèves et le beurre liquide clarifié.
Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant.
Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Mixer.

MONTAGE & FINITION

190 pcs Boules creuses noires 55%

QS Cacao poudre

QS **KALINGO 65%**

Garnir les boules creuses avec la ganache Kalingo à 30 °C maximum et laisser cristalliser.

Obturer les coques de chocolat noir.

Une fois cristallisées, les déposer dans une bassine puis les enrober légèrement de couverture noire à 35 °C et aussitôt, rouler les coques dans le cacao poudre.

Laisser cristalliser et enlever l'excédent à l'aide d'un tamis.



VALRHONA

9789

**KALINGO 65 %
Pur Grenade***

ÉQUILIBRÉ, FRUITS MÛRS & GOUSSE DE VANILLE

Île des Antilles aux senteurs enivrantes d'épices et d'aromates, Grenade offre à Kalingo un cacao aux notes singulières de fruits mûrs, de camphre et de gousse de vanille.

* Fèves de cacao pure origine

TRUFFE *Caramel et Dulcey*

Caramel au beurre salé 108 °C

1 130 g	Crème UHT 35%	Chauffer la crème et le glucose.
120 g	Glucose DE35/40	Cuire le sucre semoule en plusieurs fois et jusqu'à obtenir un caramel clair.
1 130 g	Sucre semoule	Décuire le caramel avec le beurre.
300 g	Beurre salé	Ajouter la crème chaude et cuire le tout à 108 °C.
2 680 g	Poids total	

MONTAGE & FINITION

190 pcs Boules creuses lait 35%

QS BLOND DULCEY 35%

QS COUVERTURE LACTÉE

Garnir les boules creuses avec le caramel à 30 °C maximum.

Obturer les coques de couverture lactée.

Une fois cristallisées, les déposer dans une bassine puis les enrober légèrement de Blond Dulcey tempéré et aussitôt, les rouler sur une grille de confisage pour obtenir du relief.

Laisser cristalliser.

TRUFFE *Opalys coco*

Ganache souple Opalys Noix de coco

225 g	Lait de coco	Chauffer ensemble le lait de coco avec le glucose à 60 °C.
45 g	Glucose DE60	Verser progressivement sur la couverture Opalys partiellement fondue et réaliser une émulsion comme pour une ganache classique.
50 g	Noix de coco râpée	Ajouter la noix de coco râpée, l'alcool et mixer de nouveau.
390 g	OPALYS 33%	Garnir les corps creux quand la ganache est à 30 °C.
40 g	Liqueur de Coco 21°C	
750 g	Poids total	

MONTAGE & FINITION

63 pcs Boules creuses Ivoire 35%

QS OPALYS 33%

QS Noix de Coco râpée

Garnir les boules creuses avec la ganache Opalys Coco à 30 °C maximum.

Obturer les coques de chocolat Ivoire ou Opalys précristallisée.

Une fois cristallisées, les déposer dans une bassine puis les enrober légèrement de couverture Opalys tempérée et aussitôt, rouler les coques dans la noix de coco râpée.

Laisser cristalliser et enlever l'excédent à l'aide d'un tamis.

Tips

L'utilisation d'Opalys pour la finition permet d'avoir un rendu très blanc



ROCHERS *Praliné*

Intérieur rochers pâte à tartiner Gianduja

280 g	Praliné noisette 66% fruité	Fondre à 45 °C les 2 premiers ingrédients. Ajouter l'huile de noisette et cristalliser le tout entre 24 °C et 25 °C.
280 g	Gianduja noisette lait 35%	
40 g	Huile de noisette BIO	
600 g	Poids total	

MONTAGE & FINITION

QS Noisette du Piémont IGP hachée 2-4 mm

QS COUVERTURE LACTÉE

Torréfier quelques noisettes, les concasser puis en insérer quelques morceaux dans les corps creux.

Aussitôt, garnir les corps creux avec la pâte à tartiner.

Laisser cristalliser 12 à 24 heures à 17 °C et 60 % d'hygrométrie.

Obturer les corps creux de couverture lactée.

Une fois cristallisés, les déposer dans une bassine puis les enrober légèrement de couverture lactée tempérée.

Aussitôt, les rouler dans des noisettes hachées torréfiées.

Pour terminer, les enrober une dernière fois de couverture lactée légèrement fluidifiée au beurre de cacao fondu tempéré.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

VALRHONA



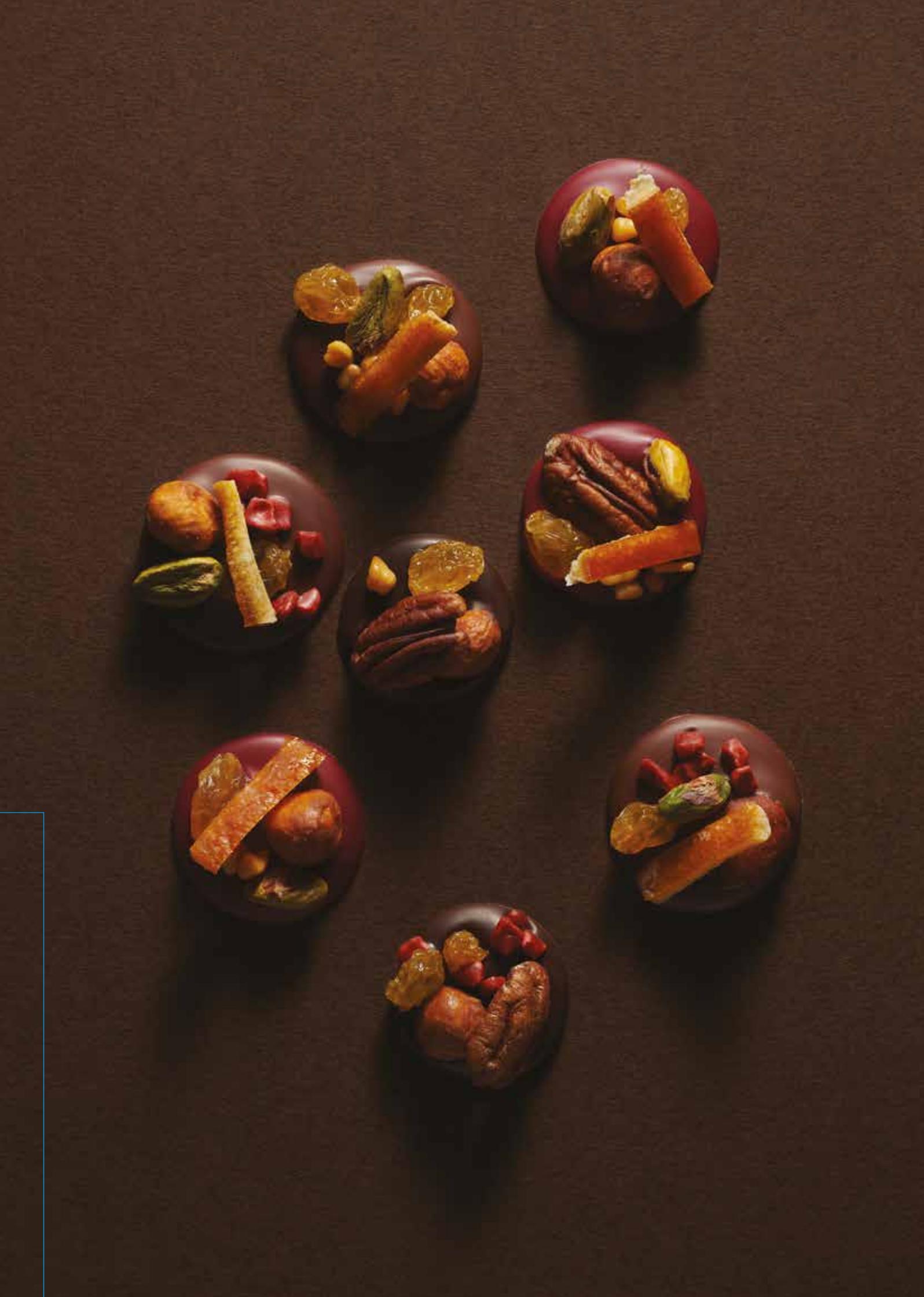
6993
GIANDUJA
NOISETTE LAIT 35%

DÉCOUVREZ

NOS PRODUITS GIANDUJA

P. 36





*Quels produits utiliser pour réaliser
des mendiants ultra gourmands ?*



RETROUVEZ LES GAMMES DE CHAQUE INGRÉDIENT

AUX PAGES INDIQUÉES



Comment diversifier mes fritures?

Nos chocolats gourmands

Une gamme de couvertures originales et gourmandes.



7098

CARAMÉLIA 36%



11603

AZÉLIA 35%



122

NOIR ORANGE 56%

Inspiration

Nos couvertures de fruits au goût et à la couleur intense 100 % naturels.



1123231

**INSPIRATION
FRAISE**



15390

**INSPIRATION
PASSION**

Tips

Ajoutez 30 % de chocolat blanc
aux couvertures de fruits pour
obtenir un goût plus doux
et adapté aux enfants.

La gamme des moules à fritures



Gamme sur www.valrhona-selection.fr

La gamme des fritures déjà moulées



Gamme sur www.valrhona-selection.fr
ou auprès de votre commercial.

05 —

PÂTE À TARTINER

Des recettes de pâtes à tartiner
gourmandes et créatives à base
de praliné, pâte pure, gianduja, Oqo...

P.150



RECETTES

Nos recettes de Pâtes à tartiner

Faire fondre la couverture lactée ou le Gianduja à 45/50 °C et mélanger avec le praliné et le (beurre liquide clarifié, huile, pâte pure, cacao poudre).

Réchauffer l'ensemble à 45 °C puis amorcer une cristallisation à 25/26 °C.

RECETTES

	NOISETTE 55%	NOISETTE 66% (L'originale)	NOISETTE INTENSE	AMANDE NOISETTE 50%	AMANDE 55% ET NOIX DE COCO 12,5%	
OQO 73%	-	-	-	-	-	
Praliné noisette 55%	785 g	-	-	-	-	
Praliné noisette 66%		785 g	720 g	-	-	
Praliné amande 70%	-	-	-	-	-	
Praliné amande noisette 50% craquant	-	-	-	-	-	
Praliné amande noisette 50% fruité	-	-	-	785 g	-	
Praliné pistache 42%	-	-	-	-	-	
Pâte de cacahuète 70%	-	-	-	-	-	
Praliné Pécan 50%	-	-	-	-	-	
Praliné amande 55% noix de coco 12,5%	-	-	-	-	850 g	
Pâte de noisette du Piémont IGP (Torréfaction moyenne)	-	-	175 g	-	-	
Pâte de pistache de Sicile	-	-	-	-	-	
Pâte de pistache autres origines	-	-	-	-	-	
BAHIBÉ 46%	175 g	175 g	-	175 g	150 g	
ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	-	-	190 g	-	-	
GIANDUJA NOISETTE LAIT 35%	-	-	-	-	-	
GIANDUJA NOISETTE CLAIR	-	-	-	-	-	
Beurre liquide clarifié	45 g	45 g	-	45 g	-	
Cacao poudre	-	-	10 g	-	-	
Huile de noisette Bio	-	-	-	-	-	
Huile de pépins de raisins	-	-	-	-	-	

NOTRE SÉLECTION
PRODUITS

VALRHONA

PARIANI



49062
2 Kg
**BEURRE LIQUIDE
CLARIFIÉ**



40486 - 40487
250 mL - 5 L
**HUILE
DE NOISETTE BIO**

	PISTACHE 42%	PISTACHE INTENSE	CACAHUËTE 70%	PÉCAN 50%	GIANDUJA, PRALINÉ AMANDES-NOISETTES	GIANDUJA, NOISETTE CLAIR, PRALINÉ NOISETTE 66%	OOO 73%
	-	-	-	-	-	-	165 g
	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	625 g	-
	-	-	-	-	-	-	780 g
	-	-	-	-	465 g	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
	785 g	680 g	-	-	-	-	-
	-	-	785 g	-	-	-	-
	-	-	-	785 g	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
	-	190 g (Pur origine)	-	-	-	-	-
	-	190 g (Autre origine)	-	-	-	-	-
	175 g	-	175 g	175 g	-	-	-
	-	135 g	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	465 g	-	-
	-	-	-	-	-	250 g	-
	44 g	-	45 g	45 g	-	-	55 g
	-	-	-	-	-	70 g	-
	-	-	-	-	70 g	-	-
	-	-	-	-	-	55 g	-



Nos conseils de vente

*Comment mettre
en valeur votre offre*

**Découvrez notre offre prête à vendre avec des pots
et des étiquettes colorées pour mettre en valeur
votre offre au sein de votre boutique !**

**8 RECETTES ET 8 ÉTIQUETTES
AUTOCOLLANTES**


**8 recettes inédites
pour vous différencier !**
Téléchargez notre livret
de recettes !

2 POTS EN 150 ET 300 ML


11284
6,91 X 5,05 CM - Ø 7,2 CM
150 ml
lot de 24



14773
6,91 X 9,1 CM - Ø 7,2 CM
300 ml
lot de 24

PARIANI

Pensez également à nos pâtes à tartiner
Pariani prêtes à être reconditionnées !



40465
**PÂTE A TARTINER
PISTACHE 50%**
1 Kg



43538
**PÂTE À TARTINER
AMANDE ET COCO**
1 Kg



43543
**PÂTE A TARTINER
NOISETTE ET CAFÉ**
1 Kg



40466 - 40475
**PÂTE À TARTINER
NOISETTE 50 % CACAO**
1 Kg - 5 Kg

06—

MONTAGE ET MOULAGE

Une sélection de recettes de base,
de moules et de décors
pour vous inspirer.

P.158



**RECETTES
DE BASE**

P.160



LES MOULES

P.162



LES DÉCORS

P.164



LES PACKAGINGS



CHOCOLATS *Plastiques*

Chocolat plastique Caraïbe

500 g CARAÏBE 66%
400 g Glucose DE60

Fondre la couverture à 50 °C et mélanger délicatement avec le glucose tiédi à 40 °C.
Dès l'obtention d'une pâte homogène, cessez le mélange.
Étaler et laisser cristalliser à 16 °C.

Chocolat plastique Jivara

600 g JIVARA 40%
400 g Glucose DE60

Fondre la couverture à 50 °C et mélanger délicatement avec le glucose tiédi à 40 °C.
Dès l'obtention d'une pâte homogène, cessez le mélange.
Étaler et laisser cristalliser à 16 °C.

Chocolat plastique Ivoire

650 g IVOIRE 35%
400 g Glucose DE60

Fondre la couverture à 50 °C et mélanger délicatement avec le glucose tiédi à 40 °C.
Dès l'obtention d'une pâte homogène, cessez le mélange.
Étaler et laisser cristalliser à 16 °C.

APPAREIL *à pulvériser*



COUVERTURE
+ Beurre de cacao

Fondre ensemble les ingrédients.
Chinoiser avant utilisation.
Tempérer le mélange à 28/29 °C, pour une pulvérisation dans les moules, pour donner un aspect brillant sur des montages ou pièces artistiques.
Pour une pulvérisation « velours », utiliser un mélange chaud (40/45 °C) et pulvériser sur un support froid.

NOIR	LAIT	BLOND DULCEY 35%	BLANC	INSPIRATION
700 g	600 g	600 g	600 g	600 g
+ 300 g	+ 400 g	+ 400 g	+ 400 g	+ 300 g

Tips

Pour obtenir une couleur noire plus soutenue, il est possible d'ajouter de la pure pâte de cacao



Inspirez-vous!

Téléchargez notre livret de recettes, une sélection d'idées de moulages et montages pour animer votre boutique !



Téléchargez notre livret !

Une sélection de moules pour vous accompagner tout au long de l'année!



28593
CŒUR
12,1 x 9,7 x 3,6 cm
lot de 10



25672 - 25671
CŒUR VIBRATO
Insert : 12 x 11 x 3,5 cm
Grand : 17 x 15,4 x 5 cm Ø 21 cm
Lot de 10

43010



12770
BONHOMME DE NEIGE
Hauteur : 14 cm
2 empreintes - lot de 10



12040 - 3923
CÔNES SAPIN
Petit - Hauteur : 12,5 cm
Ø 9 cm - 1 empreinte - lot de 10
Grand - Hauteur : 20 cm
Ø 14 cm - 2 empreintes - lot de 10



42461
BOULES DE NOËL
Ø 7,4 cm - 5 empreintes
lot de 10



12435
BOULES DE NOËL
Ø 7 cm - 5 empreintes
5 formes - lot de 10



12815

POULE

Hauteur : 14 cm
2 empreintes - lot de 10



41882

POULE ROCK

Hauteur : 14 cm
2 empreintes - lot de 10



12818

VIBRATO

Hauteur : 14 cm
2 empreintes - lot de 10



25674

ŒUF GRANIT

Hauteur : 14 cm
2 empreintes - lot de 10



14561 - 25786

CABOSSE

Insert : 17,9 x 7,9 x 4,8 cm
Grand : 22,3 x 11,1 x 6,3 cm
Lot de 10



10842 - 10841

CABOSSE

Petit : 13,5 x 7
2 empreintes - lot de 10
Moyen : 16 x 8,5 cm
2 empreintes - lot de 10

Retrouvez également
nos **Essentiels**
des décors de pâques



Comment animer vos moulages ?

ST VALENTIN



45248VCT - 46498

BOUCHE AMOUR

Blister - 50 x 25 mm
120 pièces



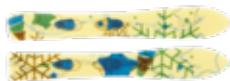
47242CCT - 46837

CŒUR ROSE AMOUR

Blister - 20 x 25 mm
135 pièces



NOËL



32269CNW - 47041

SKI NOËL 2 MODÈLES

Chablon - 124 x 16 mm
48 pièces = 24 paires de ski



43995CNW - 46397

FLOCONS ROUGES 3 MODÈLES

Blister - Ø 32 mm
180 pièces



42923VNR - 47105

BOIS DE RENNE DE NOËL

Blister - 60 x 30 mm
120 pièces = 60 paires de bois



48988CNW - 36799

FORMES NOËL LUDIQUES 4 MODÈLES

Blister
128 pièces = 32 assortiments

HALLOWEEN



12921CCZ - 46949

TRANSFERT BONBON HALLOWEEN

Transfert - 40 x 40 mm
1 500 pièces



Retrouvez l'intégralité de la gamme
sur www.valrhona-selection.fr



PÂQUES



32640CPW - 46791
**ACCESSOIRES PÂQUES
 8 MODÈLES**
 144 pièces = 18 pièces
 de chaque

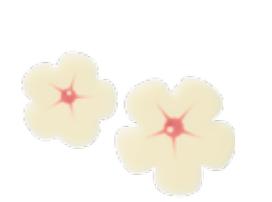


43750VPW - 47107
**FORMES POULE PÂQUES
 2 MODÈLES**
 Blister
 120 pièces = 30 visages



31511VPW - 46672
**OREILLES LAPIN
 PÂQUES ROSE**
 Chablon - 33 x 10,5 mm
 120 pièces = 60 paires de bois

PRINTEMPS



32146VCW
**FLEUR BLANC
 ROSE 2 TAILLES**
 Chablon - Ø 32 / 25 mm
 104 pièces



31502VCW
**PAPILLONS ROUGE
 3 MODÈLES**
 Chablon
 42 pièces =
 14 de chaque taille

INTEMPOREL



32354VCW
**YEUX VERTS
 2 MODÈLES**
 Chablon - Ø 12 mm
 152 pièces = 76 paires d'yeux

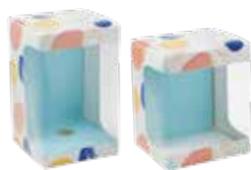


44619CCW
**ACCESSOIRE ROCK
 4 MODÈLES**
 Blister - 44 x 35 mm
 144 pièces = 36 assortiments

Nos packagings pour vos montages et moulages



44192
BOÎTE LAPIN
11,7 x 10 x 14,5 cm
Lot de 20
Dédié au moule Lapin
14 cm (43010)



48219 - 48220
BOÎTE MOULAGE PÂQUES
Petit : 11,7 x 10 x 14,5 cm
Grand : 11 x 11 x 18 cm
Lot de 50



43143- 43144
BOÎTE ESPRIT NOËL
Petit : 11,7 x 10 x 14,5 cm
Grand : 11 x 11 x 18 cm
Lot de 20 - Dédié exclusivement
aux moules 7 cm : Mère Noël
(19824), Sapin (19821),
Père Noël (12394)



40521
BOÎTE POULE ROCK
16,1 x 9,2 x 17,5 cm
Lot de 20



41297
BOÎTE TEXTURE
16,5 x 5,5 x 7,5 cm
Lot de 10 - Peut contenir le trio
œufs texture (41297), trio œufs
galaxie (32398), 3 œufs (18947)
et famille poussins (28528)



48993
BOÎTE 3 ŒUFS 7 CM
16,5 x 5,5 x 7,5 cm
Lot de 10 - Peut contenir le trio
œufs texture (41297), trio œufs
galaxie (32398), 3 œufs (18947)
et famille poussins (28528)



43430
BOÎTE ESPRIT NOËL
16,5 x 5,5 x 7,5 cm
Lot de 10



40689
BOÎTE BOULE NOËL
24,3 x 7,2 x 9,9 cm
Lot de 10



28295
**PLUMIER ANIMAUX
DE PÂQUES**
Lot de 10 - Dédié exclusivement
aux animaux de Pâques
(28312, 28498, 28311, 28529)



41170
**PLUMIER ANIMAUX
DE LA FORÊT**
17,5 x 4,6 x 2,8 cm
Lot de 10 - Dédié exclusivement
aux animaux de la forêt (11655,
11656, 11657, 11653)



6537- 6538
SAPINS
Petit : 14,5 x 14,5 x 19 cm
Grand : 18,5 x 18,5 x 24,5 cm
Lot de 10



Retrouvez l'intégralité de la gamme
sur www.valrhona-selection.fr



07 —

SÉLECTION INGRÉDIENTS

Une sélection d'ingrédients
gourmands et techniques
pour vous accompagner
dans l'univers de la chocolaterie.

P.168



LES FRUITS SECS

P.182



LA VANILLE

P.186



LES FRUITS

P.194



LES PRODUITS TECHNIQUES

P.196



AUTRES PRODUITS VALRHONA

P.198



LA COLORATION & LES DÉCORS

Légende



AOP : Appellation d'Origine Protégée



IGP : Indication Géographique Protégée



ORIGINI : des produits hors Italie rigoureusement sélectionnés par Pariani

L'amande

Sosa

SOSA



CANTONAISES

41533 - 41411 - Amandes cantonaises - 600 g - 10 Kg

41456 - Amandes cantonaises en bâtonnets



ARÔME

41396 - Amandes amère

VALRHONA



PRALINÉS

9015 - Amande 70% fruité

2260 - Amande 60% caramélisé

2259 - Amande 50% caramélisé

19822 - Amande 55% noix de coco 12,5% fruité

LA FABRICATION DES PRALINÉS

ET LA GAMME COMPLÈTE P.176

PÂTES D'AMANDES

3212 - Pâte d'amandes de Provence 70% 

7942 - Pâte d'amandes 55%

3211 - Pâte d'amandes de Provence 50% 

5090 - Pâte d'amandes 33%

PROCESS DE FABRICATION P.181



PARIANI

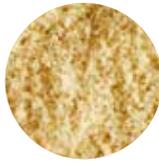
ENTIÈRES 

- 43537 - 42691 - Amande « Tuono » de Sicile 34/36 - 1 Kg / 5 Kg
 43526 - 43525 - Amande « Tuono » de Sicile 34/36 blanchie - 1 Kg / 5 Kg

PÂTES PURES 

- 40472 - Pâte pure d'amande de Sicile pelée et moyennement torréfiée - 5 Kg
 40483 - Pâte pure d'amande Amaretto - 3 Kg
 43541 - Pâte pure d'amande de Sicile crue - 5 Kg

PROCESS DE FABRICATION P.180



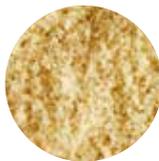
POUDRES

- 43535 - 43536 - Poudre d'amande de Sicile blanchie - 1 Kg / 5 Kg 
 43540 - Poudre d'amande de Californie blanchie - 5 Kg  

PÂTE À TARTINER 

- 43538 - Pâte à tartiner amande et coco - 1 Kg

Sasa SOSA

POUDRES 

- 41416 - 11428 - Poudre d'amande Marcona extra fine - 1 Kg / 10 Kg

PELÉES 

- 41438 - Amandes Marcona émondées et grillées 36/38 - 1 Kg
 36926 - Amandes Marcona émondées et grillées 14/16 - 10 Kg

La noisette

Sasa

SOSA



CANTONAISES

41511 - 41410 - Noisettes cantonaises - 600 g - 10 Kg

41451 - Noisettes hachées cantonaises - 600 g

VALRHONA



PRALINÉS

7531 - Noisette 66% fruité

2258 - Noisette 60% caramélisé

11309 - Noisette 55% fruité

2257 - Noisette 50% caramélisé



CHOCOLAT

11603 - AZELIA 35%

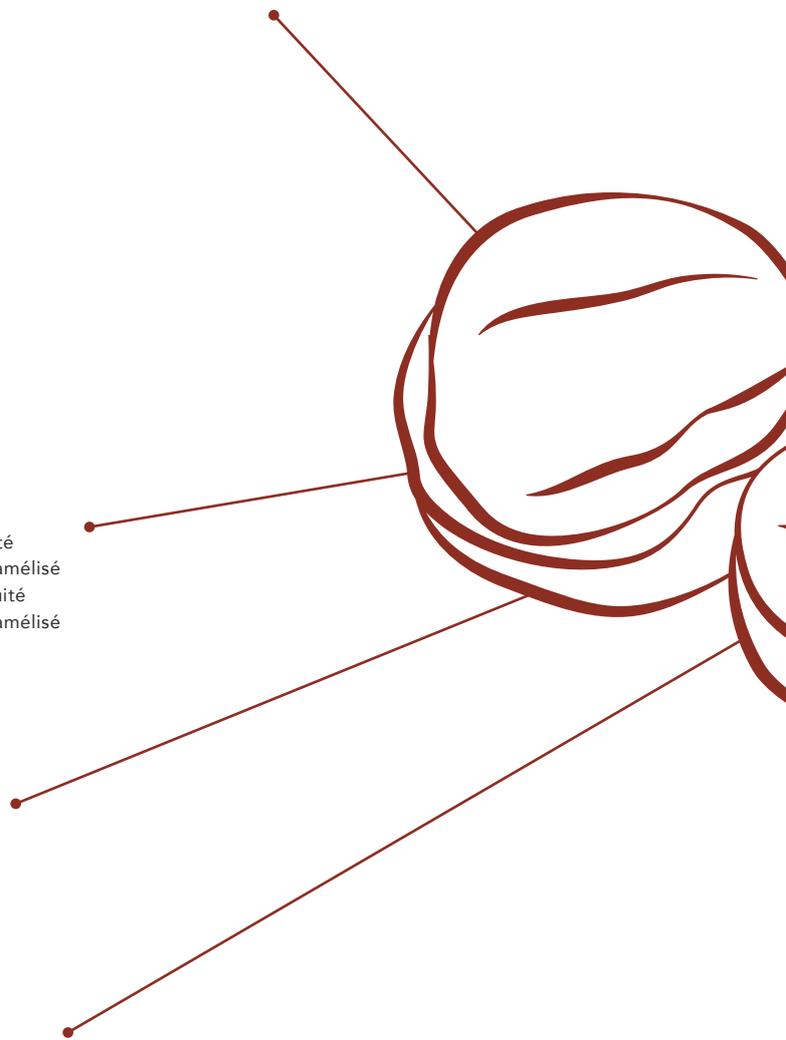


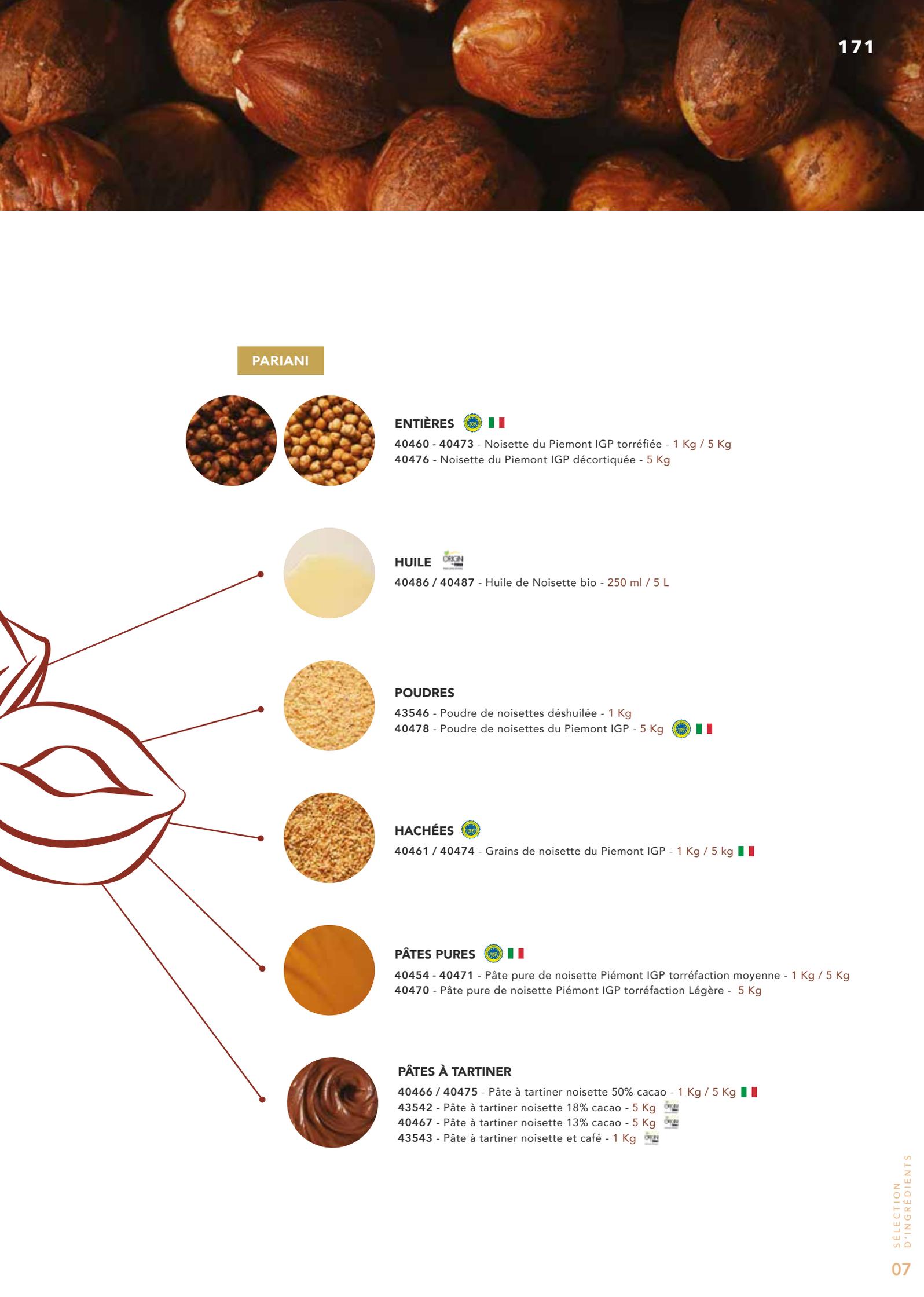
FAÇON GIANDUJA

6993 - Noisette lait 35%

2264 - Noisette noir 34%

2266 - Noisette clair 39%




PARIANI
**ENTIÈRES**  

40460 - 40473 - Noisette du Piémont IGP torréfiée - 1 Kg / 5 Kg

40476 - Noisette du Piémont IGP décortiquée - 5 Kg

**HUILE** 

40486 / 40487 - Huile de Noisette bio - 250 ml / 5 L

**POUDRES**

43546 - Poudre de noisettes déshuilée - 1 Kg

40478 - Poudre de noisettes du Piémont IGP - 5 Kg  **HACHÉES** 40461 / 40474 - Grains de noisette du Piémont IGP - 1 Kg / 5 Kg **PÂTES PURES**  

40454 - 40471 - Pâte pure de noisette Piémont IGP torréfaction moyenne - 1 Kg / 5 Kg

40470 - Pâte pure de noisette Piémont IGP torréfaction Légère - 5 Kg

**PÂTES À TARTINER**40466 / 40475 - Pâte à tartiner noisette 50% cacao - 1 Kg / 5 Kg 43542 - Pâte à tartiner noisette 18% cacao - 5 Kg 40467 - Pâte à tartiner noisette 13% cacao - 5 Kg 43543 - Pâte à tartiner noisette et café - 1 Kg 



La pistache

Sosa SOSA



CANTONAISES

38952 - Pistache cantonaises



ARÔME

50062 - 41234 - Arôme naturel pistache - 50 g - 1 Kg

VALRHONA



PRALINÉS

11936 - Praliné pistache 42%

PROCESS DE FABRICATION P.178





PARIANI



ENTIÈRES

40468 - Pistache de Sicile décortiquée - 1 Kg 

40464 - Pistache de Sicile pelée - 1 Kg 

42585 - Pistache de Californie décortiquée - 5 Kg 



HACHÉES

40463 - 40479 - Grains de pistache de Sicile - 1 Kg - 5 Kg 



PÂTES PURES

40480 - Pâte pure de pistache de Sicile - 3 Kg 

40586 - Pâte pure de pistache « Autres origines » - 3 Kg 

40462 - 40477 - Pâte pure de pistache « Verde di Bronte AOP » - 1 Kg - 3 Kg 

PROCESS DE FABRICATION P.180



PÂTES À TARTINER

40465 - Pâte à tartiner pistache 50% - 1 Kg 

40482 - Pâte à tartiner pistache 18% - 5 Kg 

40481 - Pâte à tartiner pistache 13% - 5 Kg 

Les autres fruits secs

VALRHONA



PRALINÉ

19864 - Pâte de cacahuètes 70% - 5 Kg

Sosa

SOSA



PÂTE PURE

41512 - 45465 - Pâte de cacahuètes - 1 Kg - 5 Kg



CANTONAISES

39478 - Cacahuètes cantonaises - 600 g

PARIANI



ENTIÈRES

43539 - Noix « Lara » d'Italie - 1 Kg



PÂTE PURE

43545 - Pâte pure de noix « Lara » d'Italie - 1 Kg

PARIANI



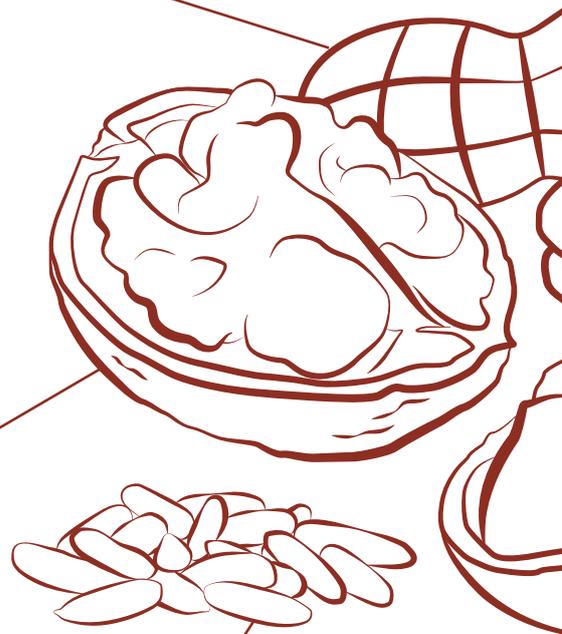
ENTIÈRES

40469 - Pignon d'Italie premier choix - 1 Kg



PÂTE PURE

43544 - Pâte pure de Pignon d'Italie - 1 Kg





VALRHONA



PRALINÉS
 19972 - 11937
 Praliné Pécan 50%
 2 Kg - 5 Kg

Sosa **SOSA**



CANTONNAISES
 50061 - 43296
 Noix de Pécan cantonaises
 500 g - 10 Kg



PÂTES PURES
 37548
 Pâte de noix de Pécan
 1 Kg



Sosa **SOSA**



PÂTES PURES
 41444 - Pâte de Sésame noir - 1 Kg



CANTONNAISES
 41499 - Sésame noir cantonais - 600 g
 41446 - Sésame doré cantonais - 600 g

Sosa **SOSA**



ENTIÈRES
 41414 - Noix de Macadamia crues - 1 Kg



PÂTES PURES
 41528 - 37545 - Pâte de noix de Macadamia - 1 Kg / 5 Kg



CANTONNAISES
 39477 / 41467 - Noix de macadamia cantonaises - 600 g / 10 Kg

Les pralinés



*La cuisson
type chouhou!*

FRUITÉ

*Le même procédé
de fabrication
depuis 90 ans!*

CARAMÉLISÉ

*Le goût
authentique!*

BRUT

AMANDE	AMANDE 70%	9015	AMANDE 60%	2260		
			AMANDE 50%	2259		
NOISETTE	NOISETTE 66%	7531	NOISETTE 60%	2258		
	NOISETTE 55%	11309	NOISETTE 50%	2257		
AMANDE NOISETTE	AMANDE/NOISETTE 60%	11307				
	AMANDE/NOISETTE 50%	4697	AMANDE/NOISETTE 50%	2261	AMANDE/NOISETTE 50%*	47202
	AMANDE/NOISETTE 50% CRAQUANT *	5621				
AMANDE ET NOIX DE COCO	AMANDE 55% ET NOIX DE COCO 12,5%	19822				
CACAHUËTE	CACAHUËTE 70%*	19864				
NOIX DE PÉCAN	PÉCAN 50 %	11937				
PISTACHE	PISTACHE 42%	11936				

* Praliné texturé



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



CONDITIONNEMENT
SEAU 2 KG OU 5 KG

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



Comment sont fabriqués les pralinés?

FRUITÉ

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

CARAMÉLISÉ

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

BRUT

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

PRALINÉ

FRUITÉ



FRUITS SECS VERTS

+

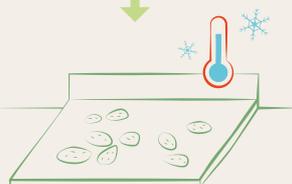
EAU + SUCRE



FRUITS SECS

SABLAGE

DES FRUITS SECS



REFROIDISSEMENT

SUR TABLE

PRALINÉ

CARAMÉLISÉ

PRALINÉ

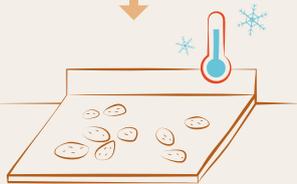
BRUT



CARAMÉLISATION
DU SUCRE



FRUITS SECS TORRÉFIÉS



REFROIDISSEMENT
SUR TABLE

et
CASSAGE



AJOUT DU
SUCRE GLACE



BROYEUSE À CYLINDRES
< 20 MICRONS

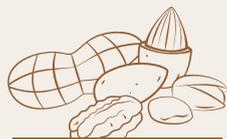
BROYAGE LISSE

HOMOGÉNÉISATION
DU PRALINÉ

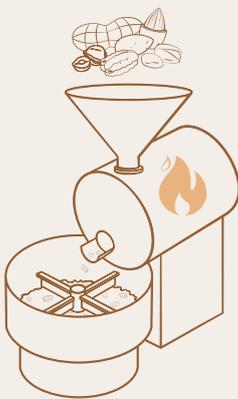


CONDITIONNEMENT EN SEAUX

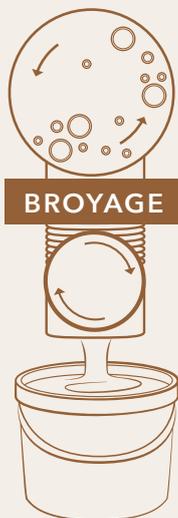
Les pâtes pures de fruits secs



FRUITS SECS



REFROIDISSEMENT
À TEMPÉRATURE
AMBIANTE



BROYAGE

Comment sont fabriqués les pâtes pures?

UNE TORRÉFACTION MAÎTRISÉE

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

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

RETROUVEZ

LA GAMME AMANDE P.168

LA GAMME NOISETTE P.170

LA GAMME PISTACHE P.172

LES AUTRES FRUITS SECS P.174

Les pâtes d'amandes

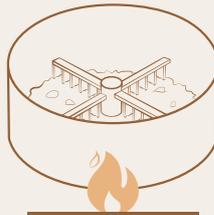
PRÉPARATION FRUITS SECS



AMANDES DOUCES OU AMÈRES
BLANCHIES PUIS ÉMONDÉES



SIROP DE SUCRE



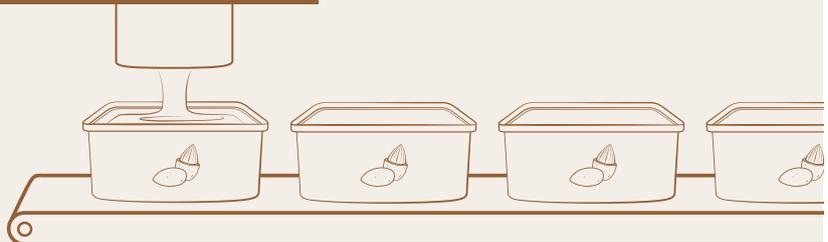
CUISSON



BROYAGE



CONDITIONNEMENT



La vanille

3 origines de vanille, 3 profils aromatiques d'exception

1 LES GOUSSES

3 origines de gousse 3 profils aromatiques d'exception

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



*Une vanille
de haute qualité
et responsable*



2 TADOKA

Apportez en un seul geste la juste dose de vanille pour maîtriser votre food cost et gagner du temps.

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

*Les produits idéaux
pour réaliser des tablettes
à la vanille !*



3 LA POUDRE

Gousses de vanille finement broyées non épuisées



4 LA PÂTE

Ne grattez plus, dosez !

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



5 L'EXTRAIT

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

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



LA GAMME DE VANILLE NOROHY

PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE
DE PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE

4

GOUSSES DE VANILLE
DE MADAGASCAR

1

GOUSSES DE VANILLE
DE TAHITI

1

TADOKA

2

PÂTE DE GOUSSES
DE VANILLE
DE MADAGASCAR

4

GOUSSES DE VANILLE
EN POUDRE

3

EXTRAIT

5

GOUSSES DE VANILLE
DU MEXIQUE

1



Pâte de café et eaux florales



ÉTHIOPIE
MOKA GUJI



PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ BIO

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

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



TUNISIE
CAP BON



EAU DE FLEUR D'ORANGER

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

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



BULGARIE
KAZANLAK



EAU DE ROSE BIOLOGIQUE

**Des roses de Damas Bio
méticuleusement distillées
pour des notes de fleurs
fraîches légèrement zestées**

- Roses de Damas cueillies à la main sur la région de Kazanlak en Bulgarie
- Une double distillation spécifique pour assurer un potentiel aromatique en application



Des purées 100% fruit aux goûts francs

Pour vos bonbons de chocolat, nous vous proposons de vrais goûts de fruits bien mûrs pour se marier avec l'intensité de vos couvertures.

Utiliser une purée 100 % fruit, c'est aussi la liberté de pouvoir équilibrer votre recette comme vous le souhaitez, sans être contraint par du sucre ajouté.

DES RECETTES DE GANACHES AUX FRUITS RAISONNÉES ET INTENSES

Nous avons développé grâce à Philippe Givre de l'École Valrhona de nouvelles recettes de ganaches aux fruits plus raisonnées et plus intenses, avec un goût qui va vous surprendre. Retrouvez les recettes P.93.

Vous ne faites pas que de la chocolaterie ? Retrouvez nos recettes raisonnées et intenses en fruit : glacerie, gâteaux de voyage, pâtes de fruit, et pâtisserie fraîche disponibles sur adamance.fr ou dans nos livrets de recettes.



PHILIPPE GIVRE

*Chef Pâtissier Exécutif
coordinateur du savoir-faire
École Valrhona*

“ *Le cassis en purée Blackdown & Andorine d'Adamance est un vrai coup de cœur. Utilisé dans notre nouvelle recette de ganache au fruit, il permet d'exprimer des notes acidulées et végétales pour un bonbon de chocolat d'exception.* ”

Des fruits aussi tracés et respectueux des hommes et de la terre que votre chocolat

Chez Adamance, nos fruits sont cultivés en agroécologie. Nous mettons à votre disposition le nom de l'ensemble de nos producteurs, des variétés de nos fruits, des origines précises : tout pour que vous compreniez le fruit que vous utilisez et que vous puissiez le raconter à vos clients comme vous le faites aujourd'hui avec vos couvertures.



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

Des fruits en purée

Sans sucres ajoutés et sans additifs,
pour artisans engagés



42893
BERGAMOTE
1 Kg



43759
CALAMANSI
1 Kg



41186 - 32368
50088
CITRON
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



41194 - 48593
CITRON VERT
1 Kg - 5 Kg



41196 - 36790
MANDARINE
1 Kg - 5 Kg



41197
ORANGE SANGUINE
1 Kg



43005
YUZU
1 Kg



41185 - 32367
CASSIS
1 Kg - 5 Kg



43473 - 43474
43475
FRAISE
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



41187 - 32365
FRAISE MARA DES BOIS
1 Kg - 5 Kg



41188 - 32366
50090
FRAMBOISE
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



43758
GRIOTTE
1 Kg



41195 - 48594
MYRTILLE SAUVAGE
1 Kg - 5 Kg



41184 - 32361
ABRICOT
1 Kg - 5 Kg



41190 - 32362
PÊCHE BLANCHE
1 Kg - 5 Kg



41191 - 32363
POIRE
1 Kg - 5 Kg



36789 - 36791
ANANAS
1 Kg - 5 Kg



43351 - 43476
44973
FRUIT DE LA PASSION
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



41189 - 32371
50098
MANGUE
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



41183 - 32369
NOIX DE COCO
1 Kg - 5 Kg

CONDITIONNEMENT

Carton de 4 barquettes de 1 Kg
Carton de 2 seaux de 5 Kg
Carton de 1 seau de 10 Kg

Des Jus et Nectars qui s'associent parfaitement à vos chocolats de dégustation.

Des accords parfaits entre fruits et chocolat, pour tous vos bons moments.

Grâce à Justine Branchu, Responsable Expertise Sensorielle et Cacao Valrhona et une équipe de juges experts dans la dégustation des chocolats et de jus Adamance, nous avons étudié les mariages parfaits afin de sublimer vos dégustations.



JUSTINE BRANCHU
Responsable Expertise
Sensorielle et Cacao Valrhona

“ On a voulu aller plus loin dans l'expérience de dégustation et de gourmandise en mettant à disposition de nos clients des conseils leur permettant d'associer les Jus Adamance aux chocolats Valrhona qu'ils utilisent. ”

Des Jus et Nectars pour compléter votre offre en boutique.

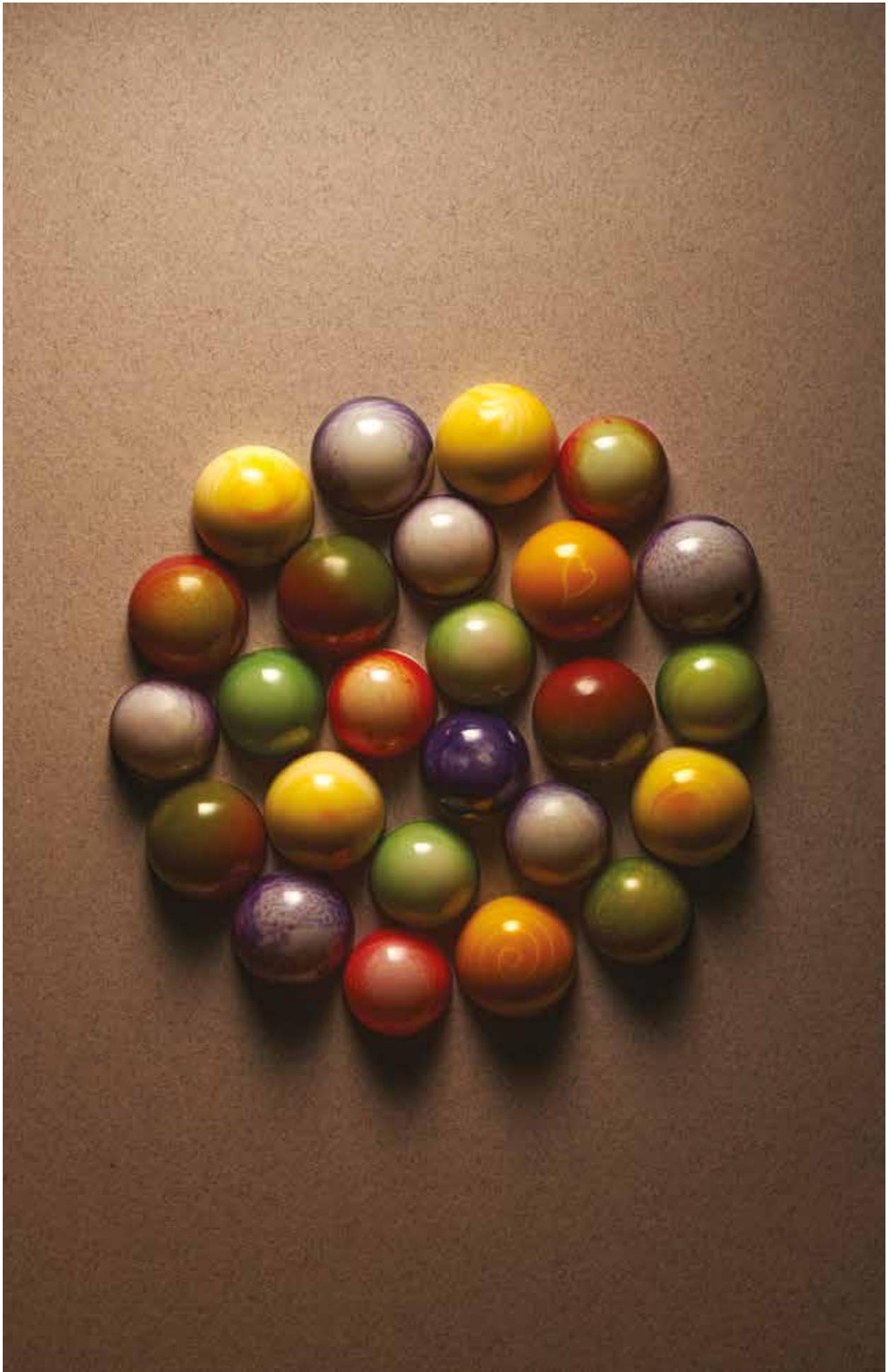
Un bon moment, on le sait : ça tient à peu de choses. Comme de savourer, par exemple, le bon chocolat avec le meilleur jus de fruit.

Nous vous proposons des jus et nectars au bon goût de fruit, toujours issu de la bonne variété et tracé jusqu'au pays producteur. Et quand c'est possible, des fruits français issus de vergers éco responsables. Disponibles en format 25 cl nos jus sauront parfaitement s'accorder avec vos chocolats.

CHOCOLATS	NOS CONSEILS D'ASSOCIATIONS DE JUS ET NECTARS
TULAKALUM 75%	Jus de Pamplemousse : une association très puissante qui fait ressortir l'acidité du chocolat et garde la fraîcheur du pamplemousse.
MANJARI 64%	Nectar d'Abricot : l'acidité du fruit et du chocolat se complètent parfaitement, avec une belle longueur en bouche. Jus de Clémentine : Manjari apporte des notes gourmandes, chaudes et de fruits secs à la Clémentine. Nectar de Fraise : le nectar de fraise onctueux et sucré est soutenu par l'acidité et la longueur en bouche du chocolat.
GUANAJA 70%	Jus d'Orange : une association fruit et chocolat qui plait toujours et qui évoque un bon gâteau au chocolat ou une orangette. Nectar de Poire : un mariage puissant où le goût du chocolat authentique laisse place à la poire.
CARAÏBE 66%	Jus d'Ananas : le jus d'ananas révèle des notes plus épicées et de fruits secs dans le chocolat pour un bel équilibre. Nectar Pêche de Vigne : un mélange vanillé, épicé, où les deux s'équilibrent sans perdre leur intensité. Nectar de Fraise : une association gourmande où le chocolat vient adoucir la sensation de sucre du nectar.
JIVARA 40%	Jus de Pomme : un moment de pure gourmandise qui rappelle le goûter d'enfance. Nectar d'Abricot : Jivara et l'abricot, c'est un doux souvenir sucré autour d'une barre de céréales.
BLOND DULCEY 35%	Jus d'Ananas : une alliance parfaite et gourmande qui évoque l'ananas rôti et caramélisé. Nectar de Pêche de Vigne : le nectar enrobe la bouche et le sucre de Blond Dulcey apporte un côté régressif.



Retrouvez notre sélection de jus, nectars et citronnades disponibles en format 25cl sur notre site internet adamance.fr ou sur valrhona-selection.fr



Les poudres de fruits et de légumes lyophilisés

Idéal pour apporter de la couleur et un goût frais et franc de fruits
ou de légumes sans apport d'humidité

Les légumes



41508
CAROTTE
500 g



41225
TOMATE
600 g



49571
BETTERAVE
300 g



38617
POIVRON
600 g

Les fruits exotiques



40398
MANGUE
600 g



40458
PASSION
700 g

Les fruits rouges



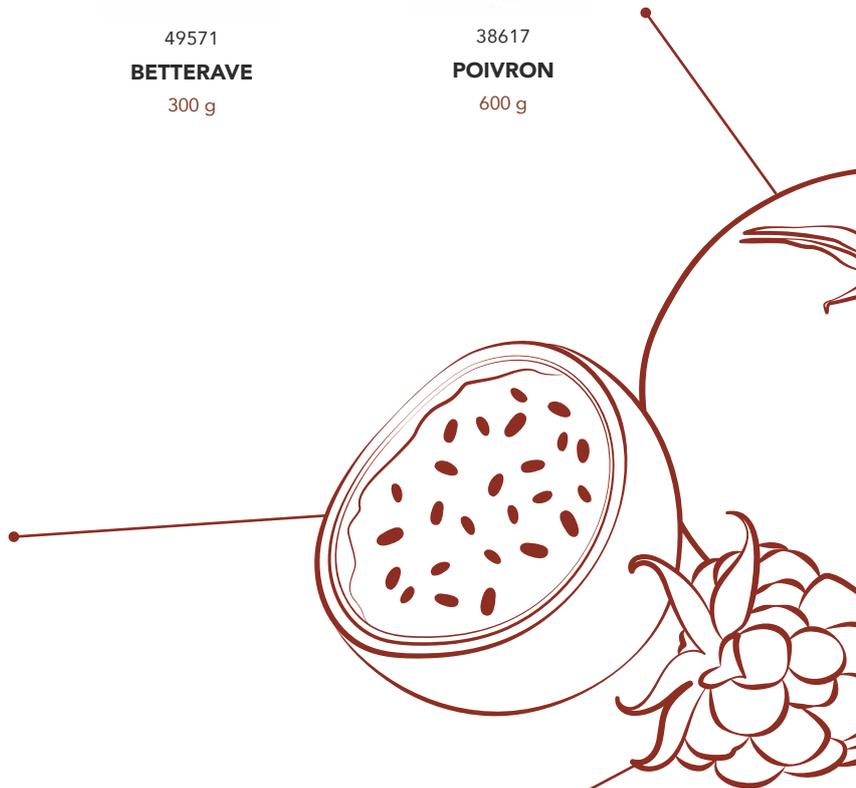
40392
FRAISE
250 g



40459
FRAMBOISE
250 g



41226
FRUITS SAUVAGES
250 g



Autres fruits, légumes...



41233

**THÉ VERT « MATCHA »
ORIGINE JAPON**

350 g



41233

**THÉ VERT « MATCHA »
ORIGINE JAPON BIO**

350 g



38722

OLIVE VERTE

400 g



49568

**YAOURT
MÉDITERRANÉEN
EN Poudre (YOPOLS)**

800 g



41515

OLIVE NOIRE

150 g



39081

**VIN ROUGE
« CABERNET »**

200 g



38787

POMME

700 g



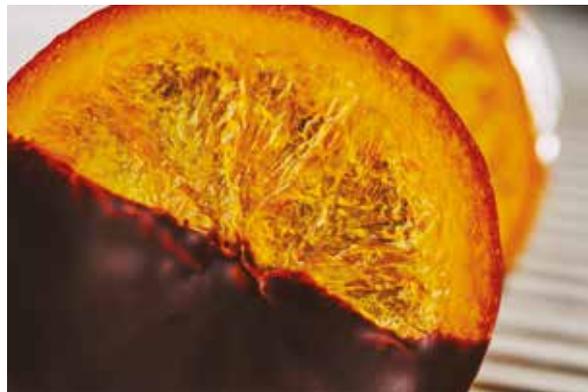
*Ces poudres de fruits
sont hydro et liposolubles ;
elles sont considérées comme
des ingrédients donc leur dosage
est libre et non réglementé*

...et pour encore plus de facilité pensez à la **gamme Inspiration P.27 !**

Ces couvertures de fruits vous permettront de colorer
et d'apporter un goût intense de fruits !

Les fruits confits

Un confisage à froid avec la juste quantité de sucre pour préserver la saveur, la couleur et la texture du fruit frais.



La gamme de fruits **Cold Confit®**

*Sans sirop de sucre,
idéal pour l'enrobage!*

ORANGE



43206
**LAMELLES
D'ORANGE**
80 x 6 mm
2 Kg



43202
DÉS D'ORANGE
8 x 8 mm
2 Kg



43204
**RONDELLES
D'ORANGE**
2 Kg

CITRON



44583
**LAMELLES
DE CITRON**
80 x 6 mm
2 Kg



44581
DÉS DE CITRON
7 x 7 mm
2 Kg



44582
**RONDELLES
DE CITRON**
2 Kg



Le procédé Cold Confit® pas à pas



Les sucres techniques & texturants

LES SUCRES

Les glucoses

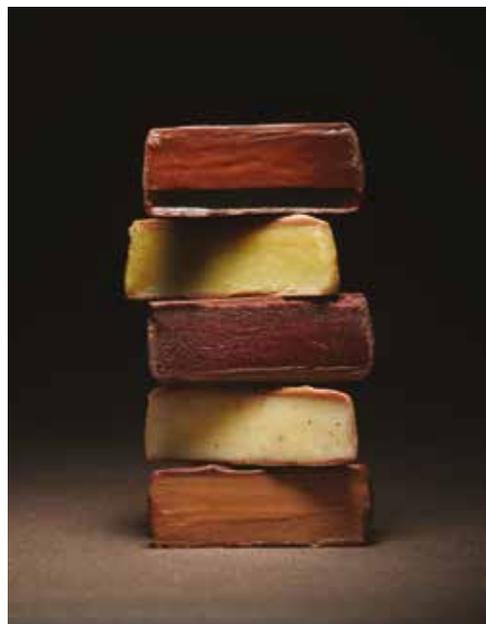
Le sirop de glucose est obtenu à partir d'amidon, suite à une réaction d'hydrolyse, elle peut être totale ou partielle.

En cas d'hydrolyse totale, on obtient du glucose pur ou dextrose.

En cas d'hydrolyse partielle, le produit obtenu est caractérisé par son DE, ou Dextrose Equivalent.

Le sirop de glucose contient de l'eau, en moyenne 20 %.

Le sirop de glucose déshydraté est le glucose atomisé (glucose en poudre).



Les sirops de glucose



48647

GLUCOSE LIQUIDE DE40

DE35/40, 77,4 °B,
POD 45 %, PAC 76 %
1,5 Kg



37309 - 48649

GLUCOSE LIQUIDE DE60

DE60, 83 °B,
POD 67,5 %, PAC 114 %
1,5 Kg - 7 Kg

Le glucose et le dextrose en poudre



50053 - 41434

GLUCOSE EN POUDRE DE33

DE33, POD 24 %, PAC 56 %
500 g - 3 Kg



48684 - 41519

DEXTROSE EN POUDRE

POD 74 %, PAC 171 %
650 g - 3 Kg

Le saviez-vous? ↗

Un sirop de glucose à bas DE est plus visqueux, a un pouvoir sucrant faible, et empêche de façon efficace la cristallisation du saccharose.

À l'inverse, un sirop de glucose à haut DE est fluide, meilleur dépresseur d'aw, et a un pouvoir sucrant plus important.

Les autres sucres techniques et fibres

Le sucre inverti



40405
**SUCRE INVERTI
EN PÂTE (CREMSUCRE)**
72 °B, POD 110 %, PAC 190 %
7 Kg

Les sorbitols



41545
**SORBITOL
LIQUIDE**
1,3 Kg



41472 - 45477
**SORBITOL
EN POUDRE**
750 g - 3,5 Kg

Le Tréhalose et l'Inuline



45475
**TRÉHALOSE
EN POUDRE**
POD 45 %, PAC 100 %
700 g



50063
**INULINE
À FROID**
POD 10 %, PAC 6 %
500 g

	DIMINUTION AW	POUVOIR ANTI CRISTALISANT	CONSERVATION « TEXTURE »
Saccharose	Faible	Non	Courte
Sirop de Glucose DE60	Moyenne	Oui	Longue (élastique)
Sirop de Glucose DE40	Faible	Oui	Longue (élastique)
Sucre inverti	Moyenne	Oui	Intermédiaire
Sorbitol	Forte	Oui	Longue

Les texturants

Apporte une sensation de gras
et d'onctuosité en bouche.



41550
GOMME KONJAC
Gel thermoréversible
Ph d'utilisation entre 3 et 10
Dosage de 0,1 % à 0,3 % - 600 g

- Extrait de la plante asiatique Amorphophallus
- Épaississant, stabilisant et gélifiant à grande capacité d'absorption d'eau.
- Dissoudre à froid, ou bien dissoudre à froid puis chauffer à 80 °C.

Pour réaliser vos pâtes de fruits,
confitures, confiseries...



48654
PECTINE JAUNE
Irréversible
Ph d'utilisation entre 3,2 et 3,8
Dosage de 1 % à 4 % - 500 g

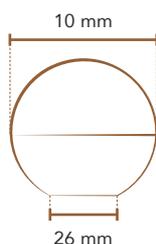
- Mélanger avec 10 % de sucre pour aider à la dispersion.
- Optimal dans un milieu très sucré et acide.

Les prêts à garnir

Idéal pour réaliser vos truffes et vos rochers !

LES CORPS CREUX

- Idéal pour réaliser vos truffes et vos rochers
- Compatibles avec les plaques d'obturation



1732

**BOULE CREUSE
NOIRE**

CHOCOLAT NOIR 55 %



1733

**BOULE CREUSE
LAIT**

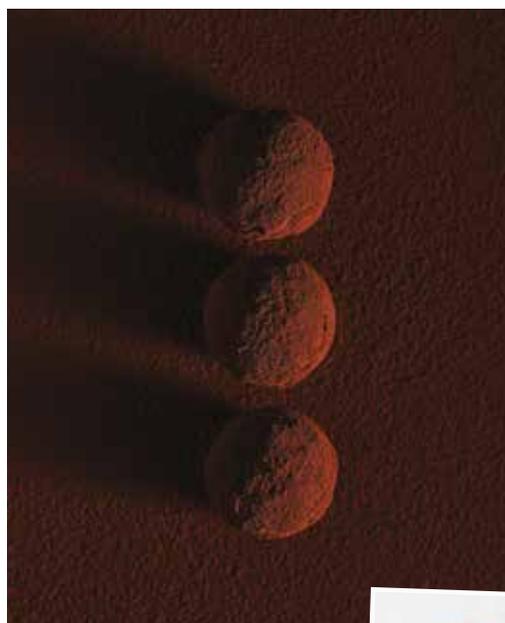
CHOCOLAT LAIT 35 %



1734

**BOULE CREUSE BLANC
CHOCOLAT IVOIRE**

CHOCOLAT NOIR 55 %

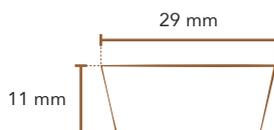


*Pensez également
à réaliser
des sucettes fourrées!*



LES PALETS CREUX

- Idéal pour être enrobé, ne glisse pas sur le tapis d'enrobage (anti dérapant)
- Une coque fine avec une collerette idéale pour obturer



4325

PALET NOIR

CHOCOLAT NOIR 55 %



4326

PALET LAIT

CHOCOLAT LAIT 35 %

*Gagnez du temps
dans la réalisation
de vos BBC !*

Le beurre liquide clarifié

Accroît le fondant des ganaches et apporte un bon goût de beurre !



49062

**BEURRE LIQUIDE
CLARIFIÉ**

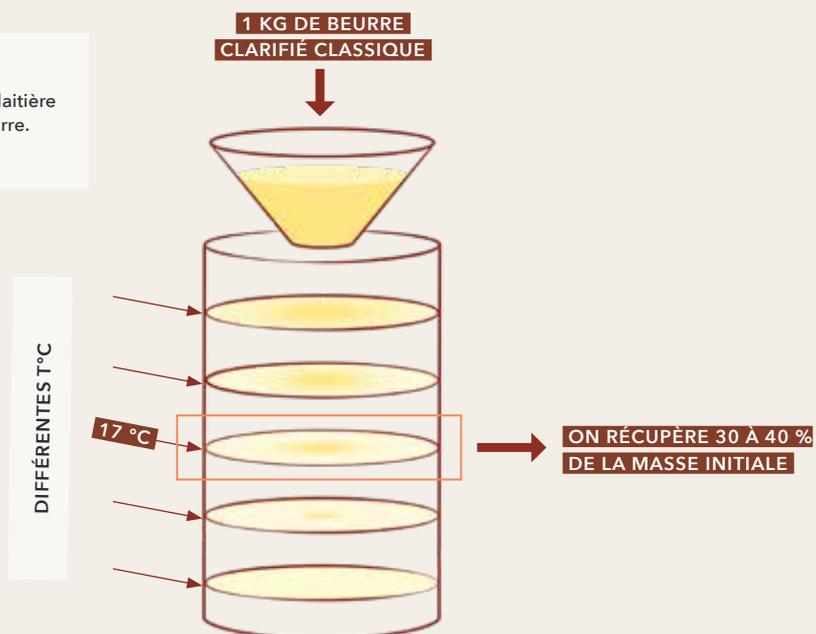
Boite de 2 Kg

- Un beurre sec qui fonctionne comme de l'huile à base de beurre laitier.
- **En chocolaterie il accroît le fondant des ganaches (notamment des bonbons moulés) et des pâtes à tartiner.**
- **Prolonge et préserve le goût et la texture des intérieurs.**
- **Pour une recette de ganache cadrée**, ne pas dépasser 2 à 2,5 % de beurre clarifié car sinon elle sera trop souple pour être découpée à la guitare.
- **Pour des bonbons moulés**, il est possible d'intégrer jusqu'à 8 à 10 % de beurre clarifié pour apporter de la souplesse.

Le procédé de fabrication

Composition :

- 99,9% de matière grasse laitière renforce son goût de beurre.
- Point de fusion à 17 °C.





Les beurres de cacao colorés

Une gamme de colorants naturels sans additifs
Idéal pour obtenir des couleurs soutenues



70797CCX / 28749

JAUNE

Carthame, citron



70798CCX / 28750

ORANGERadis, cassis, pomme
carthame, citron

70795CCX / 28746

ROUGE

Radis, cassis, pomme



70796CCX / 28747

ROSEPoudre de jus
de betterave

70799CCX / 28751

MARRONRadis, cassis, pomme
carthame, citron, poudre
de cacao

70792CCX / 28743

VERT CLAIRCarthame, citron,
extrait de spiruline

70791CCX / 28742

VERT FONCÉCarthame, citron,
extrait de spiruline

71101VCX / 26010

BLEU FONCÉ

Extrait de spiruline



70793CCX / 28744

BLEU NUITPoudre de jus
de betterave, extrait
de spiruline

70794CCX / 28745

VIOLETPatate douce, radis
cerise, extrait de spiruline

70800CCX / 28748

NOIR

Charbon

*Facile à doser,
facile à conserver,
facile à utiliser*

**CONDITIONNEMENT**

Bouteille de 200 g

Comment les utiliser ?

**AU PISTOLET**

Utiliser à 30 °C

Pulvériser dans un moule avant moulage

Pulvériser sur un moulage froid à 4 °C
pour obtenir l'effet velour (ne pas
tempérer le beurre de cacao).**AU PINCEAU**

Utiliser à 30 °C

Appliquer dans un moule avant moulage

Fondre en étuve ou au bain marie à plus
de 40 °C et ne pas dépasser les 50 °C.
Secouer la bouteille avant usage pour
avoir un mélange bien homogène.

Les colorants en poudre liposolubles

Une gamme de colorants naturels sans additif
100 % naturel, clean label



70907CCX / 49174
70915CCX / 49180

FOOD COLOUR ROUGE

Concentré de cassis, pomme
hydrosoluble et liposoluble
200 g - 2,5 Kg



70913CCX / 49179
70921CCX / 49185

FOOD COLOUR ROSE

Concentré de patate douce,
radis, cerise pomme,
hydrosoluble et liposoluble
200 g - 2,5 Kg



70909CCX / 49175
70917CCX / 49181

FOOD COLOUR BLEU

Concentré de spiruline, pomme
hydrosoluble et liposoluble
200 g - 2,5 Kg



70914CCX / 49187
70922CCX / 49189

FOOD COLOUR ORANGE

Concentré de paprika, carotte
hydrosoluble et liposoluble
300 g - 3 Kg



12,5 g colorant
1 Kg d'Opalys 33%



1 g colorant
1 Kg d'Opalys 33%



12,5 g colorant
1 Kg d'Opalys 33%



4 g colorant
1 Kg d'Opalys 33%



70910CCX / 49176
70918CCX / 49182

FOOD COLOUR VERT

Concentré de carthame, spiruline
hydrosoluble et liposoluble
200 g - 2,5 Kg



70911CCX / 49177
70919CCX / 49183

FOOD COLOUR JAUNE

Concentré de carthame, citron
hydrosoluble et liposoluble
200 g - 2,5 Kg



70912CCX / 49178
70920CCX / 49184

FOOD COLOUR VIOLETTE

Concentré de carotte, hibiscus
hydrosoluble et liposoluble
200 g - 2,5 Kg



12,5 g colorant
1 Kg d'Opalys 33%



12,5 g colorant
1 Kg d'Opalys 33%



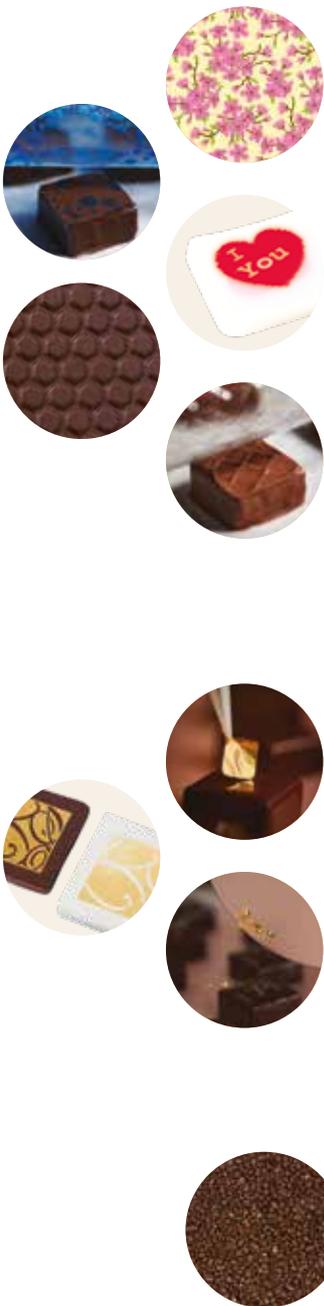
12,5 g colorant
1 Kg d'Opalys 33%

NB : Les poudres liposolubles sont dispersibles dans le gras en remuant vigoureusement.

Les décors pour Bonbons de chocolat



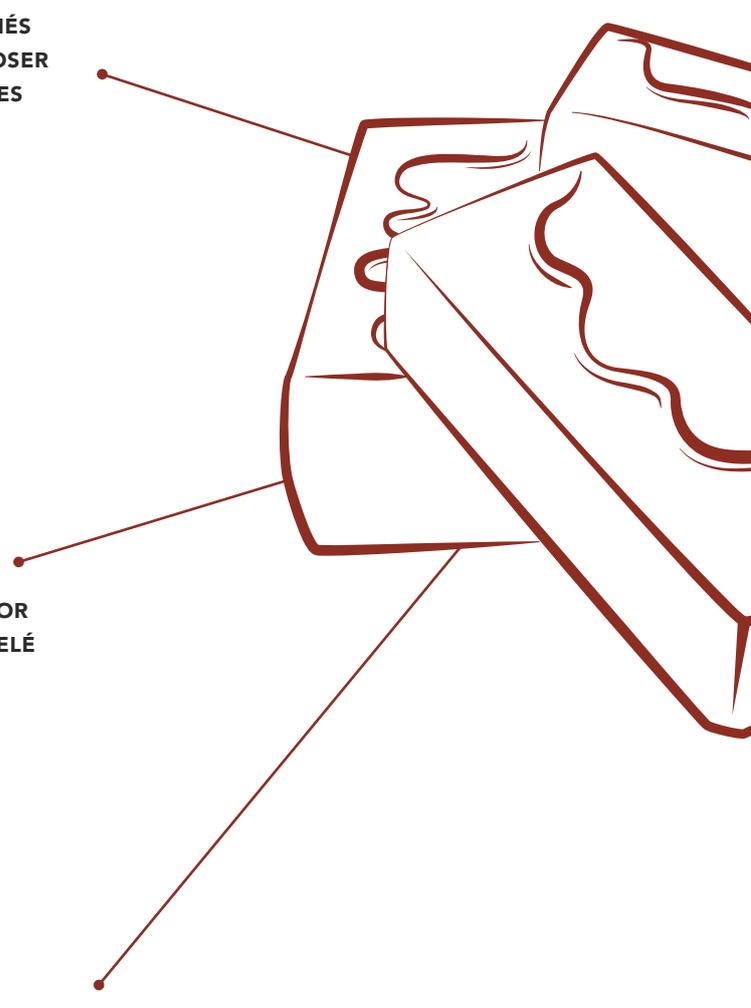
CHOCOLATREE

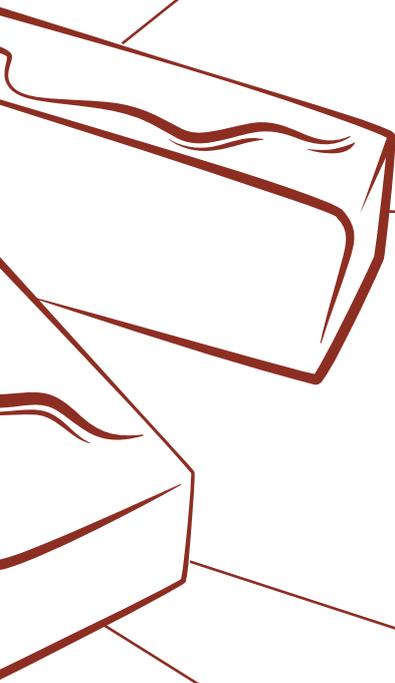


TRANSFERTS IMPRIMÉS
TRANSFERTS À DÉPOSER
FEUILLES STRUCTURES

FEUILLES D'OR
TRANSFERTS PALET OR
TRANSFERTS OR CISELÉ
SAUPOUDREUSE OR

PARSEMAGE ET GRAVILLON





PARIANI



FRUITS SECS HACHÉS 

Grains de pistache de Sicile - 2 / 4 mm
Grains de noisette du Piémont IGP - 2 / 4 mm

Sosa | **SOSA**



FRUITS SECS HACHÉS CANTONAIS

Noisettes hachées cantonaises
Sesame doré cantonais
Sesame noir cantonais
Grué de cacao cantonais

Noro | **NOROHY**



POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE

VALRHONA



POUDRE DE CACAO





Les formations à L'École Valrhona

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

L'École Valrhona propose des formations en Chocolaterie couvrant diverses thématiques et niveaux dans ses campus de Tain-l'Hermitage et de Paris.

Au-delà de la formation de 3 jours, c'est un véritable moment d'échange entre professionnels. Il s'agit d'un lieu propice aux rencontres, à l'apprentissage et à la découverte de nouvelles techniques et tendances de la gastronomie. Les formations de 2 ou 3 jours sont animées par des chefs formateurs de l'École Valrhona ainsi que par des chefs pâtisseries et artisans d'exception.

Au travers du programme de formation, l'École Valrhona apporte une vraie réponse aux nouvelles tendances de consommation et propose des formations professionnelles sur des thématiques telles que techno-tactile en chocolaterie, la pâtisserie végétale, les desserts alternatifs...

Découvrez le catalogue complet de formation sur le site valrhona.com ou bien scannez le QR code ci-contre



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

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



La réglementation autour du chocolat

Les dénominations de chocolat sont très encadrées ! Connaître la composition de votre chocolat vous permettra d'être en règle avec votre étiquetage.



Les produits de cacao/chocolat sont dans tous les états membres de l'Union Européenne définis par la directive 2000/36 de la Commission européenne.

CACAO

« Produit obtenu par la transformation en poudre de fèves de cacao nettoyées, décortiquées et torréfiées »

CHOCOLAT

« Désigne le produit consistant en un mélange de cacao en poudre et de sucres »

LA DÉNOMINATION LÉGALE DU CHOCOLAT

La réglementation définit 10 grandes catégories de produits à base de cacao et de chocolat ainsi que les conditions d'emploi des mentions de qualité. Voici quelques indications pour se repérer et bien nommer les principaux types de chocolats.

	CACAO (grains, pâte, poudre)			LAIT		MATIÈRES GRASSES TOTALES
	Matière sèche de cacao	Cacao sec dégraissé	Beurre de cacao	Matière sèche de lait	Matière grasse lactique	Beurre de cacao et matière grasse lactique
CHOCOLAT NOIR	≥ 43 %	≥ 14 %	≥ 26 %	-	-	-
CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR	≥ 35 %	≥ 16 %	≥ 31 %	-	-	-
CHOCOLAT AU LAIT	≥ 25 %	≥ 2,5 %	-	≥ 14 %	≥ 3,5 %	≥ 25 %
CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT	≥ 25 %	≥ 2,5 %	-	≥ 14 %	≥ 3,5 %	≥ 31 %
CHOCOLAT BLANC	-	-	≥ 20 %	≥ 14 %	≥ 3,5 %	-



Astuce!

Les colorants sont interdits dans les produits de chocolat tels que définis dans le décret, mais ils sont autorisés dans les décors et dans les intérieurs.



LE GUIDE DU GOÛT COUVERTURES BLANCHES, AU LAIT ET VÉGÉTALES

Explosez. Choisissez. Exprimez votre créativité.



LÉGENDE :

RESSSENTI À LA DÉGUSTATION :

- RECONFORTANT
- PLAISANT
- SUBREPTANT

PROFIL MAJEUR

note dominante

COUVERTURE ORIGINE - Cacaobèbes

COUVERTURES AU LAIT / COUVERTURE VÉGÉTALE

COUVERTURES BLANCHES / COUVERTURE VÉGÉTALE



VALRHONA SELECTION, UN COLLECTIF DE MARQUES ENGAGÉES



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

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



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



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



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



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



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 !



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



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.



www.valrhona-selection.fr

Technique et étapes de tempérage

Pour suivre ces 3 étapes de tempérage, il existe 2 méthodes :
l'ensemencement ou le tablage.

1 La fonte

Faire disparaître tous les cristaux

2 L'amorce

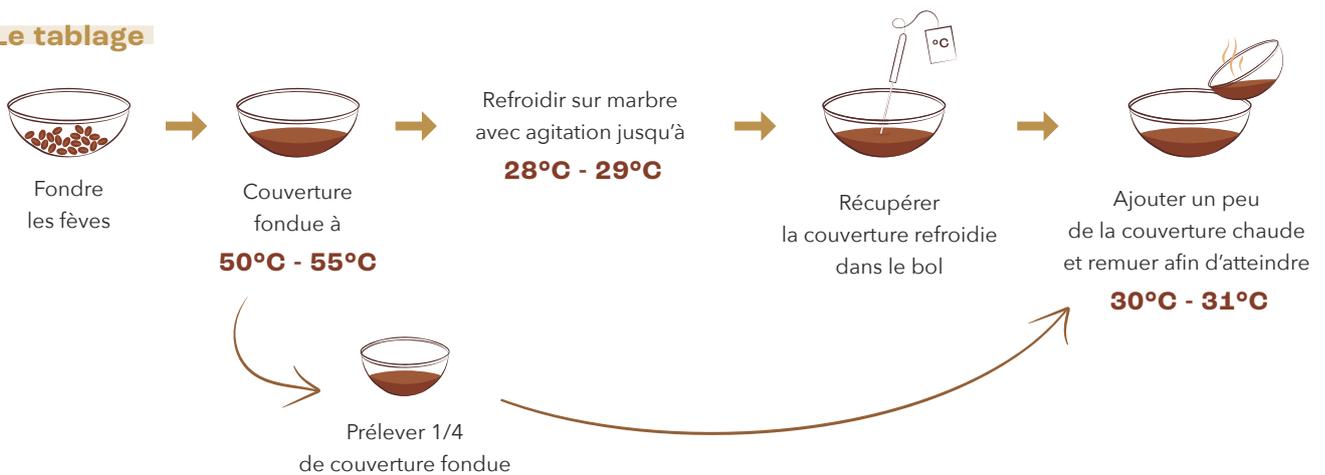
Faire apparaître toutes les formes de cristaux

3 La température de travail

Faire réchauffer pour ne conserver que les formes les plus stables (V)

EXEMPLE POUR LE CHOCOLAT NOIR

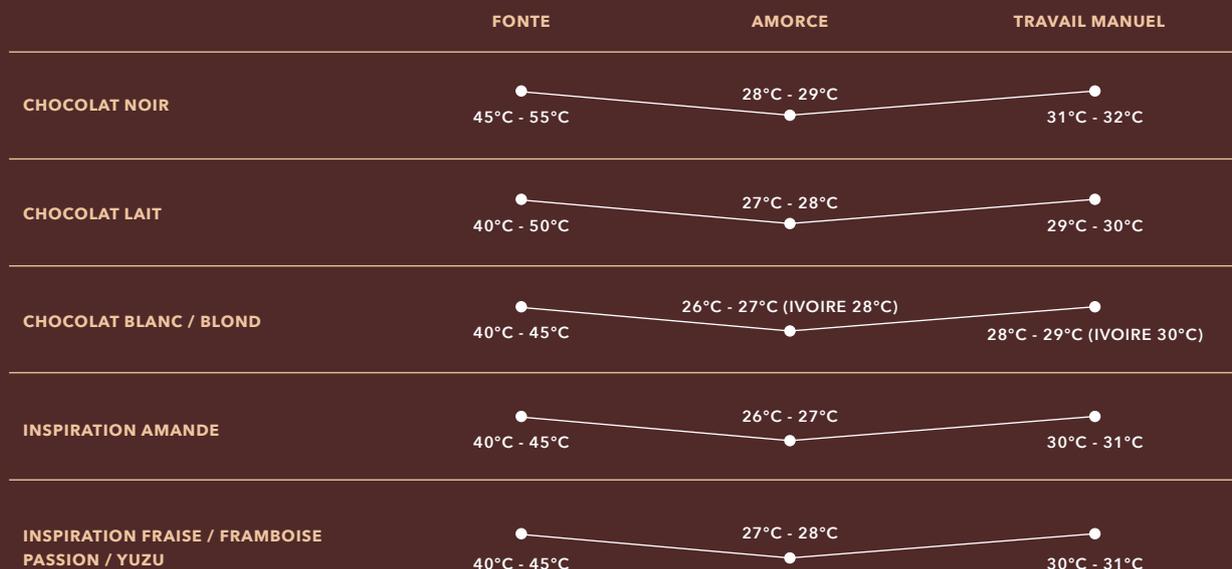
Le tablage



L'ensemencement



Les courbes de tempérage

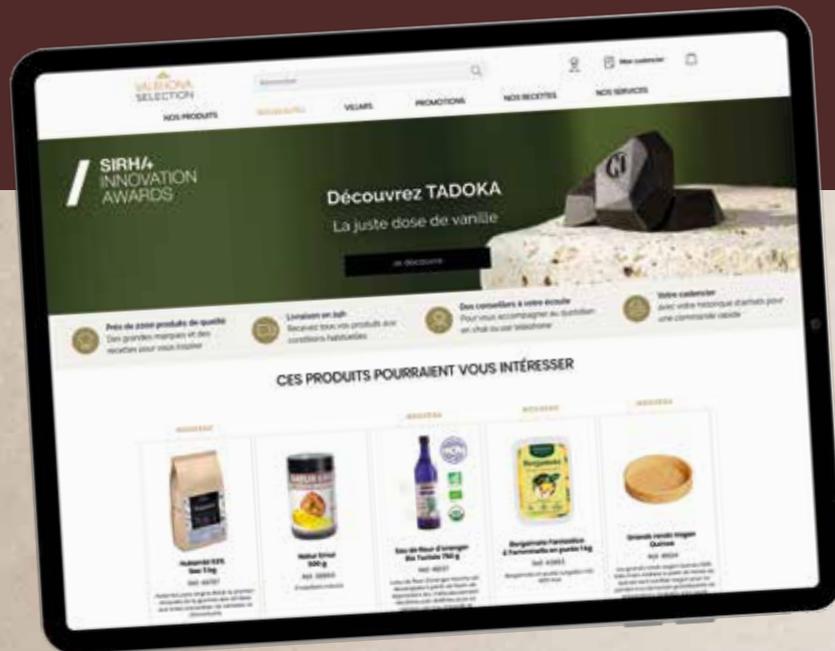


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Retrouvez le meilleur du chocolat et de la gastronomie sucrée sur

VALRHONA-SELECTION.FR



Un service disponible 7J/7, 24H/24
-2% de remise exclusive web
Vos remises habituelles
Des promotions et des nouveautés
Des recettes saisonnières
Accès à votre cadencier



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

VALRHONA



chocolatree

LAROSE NOIRE

NOROHY

adamance

