

06—

RECETTES DE BASE

(Re)découvrez vos basiques
pour ensuite laisser libre cours
à votre imagination !

P.54



**PÂTES ET
APPAREILS**

P.60



LES CRÈMES

P.64



**FOURRAGES
AVANT
CUISSON**

P.68



**FOURRAGES
APRÈS
CUISSON**

*Pour être incollable
sur vos basiques
et ne jamais être
à court d'idées!*

Pâtes
et appareils
de base



1



2



3

1 PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

500 g Farine de Gruau
12 g Sel fin
60 g Sucre semoule
15 g Sucre inverti*
20 g Levure biologique
100 g Beurre sec 84%
240 g Lait entier UHT
250 g Beurre sec 84%
(de tourage)

1197 g Poids total

Température de base : 52 °C.

Fraser tous les ingrédients excepté le beurre de tourage pour obtenir une pâte ferme.

Pétrir 8 à 10 minutes en deuxième vitesse au batteur jusqu'à l'obtention d'un réseau glutineux pour obtenir une pâte à 24 °C.

Bouler et filmer au contact.

Laisser pousser à 2 °C jusqu'au lendemain.

Beurrer le pâton avec 250 g de beurre.

Donner un tour double et un tour simple en laissant reposer 30 minutes au réfrigérateur entre les tours.

Détendre 30 minutes au réfrigérateur pour pouvoir passer au laminage et façonnage.

DÉCOUVREZ NOTRE RECETTE

DE CROISSANT P.77

Tips

Pensez aux **poudres de fruits** et à la **poudre de vanille** pour apporter du goût et de la couleur !

*= cremesucre SOSA

2 PÂTE À PAIN AU LAIT

500 g Farine T45
10 g Sel fin
15 g Levure biologique
65 g Sucre semoule
300 g Lait entier UHT
125 g Beurre sec 84%

1015 g Poids total

Dans la cuve du batteur muni d'un crochet, mélanger la farine, le sel, la levure, le sucre et le lait. Une fois que la pâte se décolle de la cuve, ajouter le beurre.

Pétrir environ 12 minutes, jusqu'à décollement de la pâte et obtention d'un bon réseau.

Laisser pointer 1 heure à température ambiante.

Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Détailler et façonner la pâte. Dorer et grigner les pains au lait.

Laisser pousser à 27 °C, puis cuire à 170 °C.

DÉCOUVREZ NOTRE RECETTE

DE PAIN AU LAIT P.91

3 PÂTE À BRIOCHE

230 g Farine de Gruau
230 g Farine de blé Tradition Française
185 g Œufs entiers
100 g Lait entier UHT
70 g Sucre semoule
10 g Sel fin
15 g Levure biologique
160 g Beurre sec 84%

1000 g Poids total

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur excepté le beurre.

Pétrir 5 minutes en première vitesse.

Pétrir 7 minutes en deuxième vitesse, puis incorporer le beurre en première vitesse jusqu'au lissage de la pâte.

La température finale de la pâte doit être à 25 °C.

Laisser pointer 30 minutes à température ambiante puis minimum 12 heures au réfrigérateur à 3 °C.

DÉCOUVREZ NOTRE RECETTE

DE BRIOCHE À LA FLEUR

D'ORANGER P.81



4 PÂTE À BRIOCHE FEUILLETÉE

635 g	Farine T45
380 g	Farine T55
20 g	Sel fin
110 g	Sucre semoule
95 g	Beurre sec 84%
45 g	Levure biologique
350 g	Lait entier UHT
190 g	Œufs entiers
570 g	Beurre sec 84%
2 395 g	Poids total

Verser dans le pétrin les farines, le sel, le sucre, la petite quantité de beurre en morceaux et la levure préalablement délayée dans le lait froid.

Pétrir en première vitesse en ajoutant petit à petit les œufs pendant environ 3 minutes, puis pétrir en deuxième vitesse pendant environ 7 minutes.

La pâte doit être bien lisse.

Laisser reposer 2 heures minimum à 4 °C, la nuit entière si possible.

Étaler la pâte au laminoin à 10 mm d'épaisseur.

Déposer le beurre de tourage sur les 2/3 du paton.

Plier en trois puis donner un tour simple.

Redonner ensuite un deuxième tour simple puis réserver à 4 °C pendant environ 1 heure.

Donner un troisième tour simple puis étaler à 8 mm.

Découper en plaque de 60 cm x 40 cm.

Laisser refroidir.

DÉCOUVREZ NOTRE RECETTE
DE BRIOCHE FEUILLETÉE P.83

5 PÂTE FEUILLETÉE COMPLÈTE

Beurre manié à la farine complète

1 000 g	Beurre sec 84%
380 g	Farine T110
1 380 g	Poids total

Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger le beurre et la farine.

Étaler sur une plaque.

Laisser refroidir au réfrigérateur.

Feuilletage à la farine complète

30 g	Sel fin
450 g	Eau
300 g	Beurre sec 84%
1 000 g	Farine T110
1 380 g	Beurre manié à la farine complète
7 g	Vinaigre blanc*
3 167 g	Poids total

Faire fondre le sel dans l'eau froide.

Au batteur à l'aide de la feuille, sabler le beurre de tourage avec la farine.

Lorsque les éléments sont bien sablés, ajouter le mélange eau/sel.

Faire un mélange rapide et bref.

Il est essentiel de ne pas prolonger le mélange afin d'éviter de corser la pâte.

Découper la pâte et faire une mise en forme rectangulaire.

Bien couvrir le paton et réserver à 2 °C pendant 6 heures environ.

Mettre le beurre manié dans la détrempe puis donner trois tours double avec 12 heures de repos à 2 °C entre les tours.

*Optionnel : le vinaigre est nécessaire en cas de conservation prolongée au réfrigérateur ou au congélateur.

Tips

Nous avons choisi de travailler la farine complète car plus riche en fibres et plus intéressante nutritionnellement.



6 PÂTE À COOKIES

190 g	Beurre sec 84%
140 g	Sucre semoule
190 g	Cassonade
95 g	Œufs entiers
370 g	Farine T55
5 g	Sel fin
10 g	Bicarbonate de sodium
1 045 g	Poids total

Au batteur muni d'une feuille, mélanger le beurre, le sucre semoule, la cassonade, puis ajouter les œufs. Incorporer la farine, le sel et le bicarbonate. Terminer avec les pépites de chocolat. Réaliser des boules de 70 g, les aplatir sur une plaque en téflon. Cuire au four à 170 °C pendant 12 minutes.

DÉCOUVREZ NOTRE RECETTE

DE COOKIES P.87

Tips

Nous recommandons d'ajouter entre 10 et 15 % d'inclusions pour les proportions de cette recette.

Pour faire un cookie aux fruits, pensez à nos poudres de fruits lyophilisées (Framboise, fraise, mangue...).

Pour un cookie aux fruits secs pensez à remplacer une partie du beurre par des pâtes pures de fruits secs (cf chapitre p.17).

7 APPAREIL À BROWNIES

120 g	Pistache
120 g	Amande
120 g	Noix de Pécan
410 g	Cassonade
290 g	Œufs entiers
360 g	Beurre sec 84%
200 g	EXTRA AMER 67%
170 g	Farine T55
360 g	Pépites noires 52%
2 150 g	Poids total

Concasser et torréfier les amandes, les pistaches et les noix de pécan à 160 °C. Mélanger brièvement les cristaux de cassonade avec les œufs (cela va les faire fondre). Fondre le beurre avec le chocolat, vérifier la température (45-50 °C). Incorporer au premier mélange. Ajouter la farine tamisée, les fruits secs concassés grillés et à la fin les pépites. Cuire à 170 °C dans un cadre 30 cm x 40 cm.

DÉCOUVREZ NOTRE RECETTE

DE BROWNIES P.105

Tips

Retrouvez d'autres fruits secs pour réinterpréter cette recette sur www.valrhona-selection.fr

8 APPAREIL À CAKE

230 g	Sucre semoule
240 g	Farine T55
5 g	Levure chimique
3 g	Sel
100 g	Poudre d'amandes
210 g	Œufs entiers
50 g	Jaunes d'œufs
160 g	Beurre sec 84%
1 000 g	Poids total

Mélanger tous les ingrédients secs. Ajouter les œufs, les jaunes puis le beurre fondu. Laisser reposer au moins 12 heures au réfrigérateur. Cuisson à 160 °C.



9 APPAREIL À CAKE CHOCOLAT

245 g	Œufs entiers	Mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule.
75 g	Sucre inverti*	Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec le cacao en poudre et la levure chimique.
125 g	Sucre semoule	Verser la crème, ajouter l'alcool et terminer par le chocolat et le beurre fondu à 50 °C.
75 g	Poudre d'amandes	Cuisson 160 °C 45 minutes en moule.
120 g	Farine T55	Cuisson 180 °C 15 minutes environ en cadre 40 cm x 60 cm.
25 g	Cacao poudre	À la sortie du four il est possible d'imbiber le cake avec un peu de liqueur de chocolat, puis laisser refroidir le cake sur le côté pour conserver sa forme.
7,5 g	Levure chimique	
120 g	Crème UHT 35%	
(50 g)	(Liqueur de chocolat)	
60 g	EXTRA AMER 67%	
105 g	Beurre liquide clarifié	*= cremscure SOSA
1 008 g	Poids total	

10 APPAREIL À MADELEINES

250 g	Beurre sec 84%	Réaliser un beurre noisette, y incorporer le miel et laisser tiédir.
40 g	Miel	Mélanger les œufs et le lait tempérés, ajouter le sucre, la farine et la levure chimique préalablement tamisées.
180 g	Œufs entiers	Incorporer le beurre tiède.
75 g	Lait entier UHT	Dresser 27 g d'appareil par empreinte du moule à madeleines.
160 g	Sucre semoule	Cuire au four ventilé pendant 4 minutes à 210 °C puis 5 minutes four éteint.
250 g	Farine T55	
12 g	Levure chimique	
967 g	Poids total	

Tips

Aromatisez vos madeleines avec les **pâtes de gousses de vanille**, la **pâte de grains de café**, l'**eau de fleur d'oranger**...

→ Pour garnir après cuisson, pensez aux giandujas, aux pâtes à tartiner, aux pâtes concentrées de fruits...
(voir chapitre p. 68)



11 APPAREIL À MUFFINS

160 g	Lait entier UHT	Mélanger le lait avec les œufs entiers, le sucre semoule, le sucre inverti et le sel.
165 g	Œufs entiers	
125 g	Sucre semoule	Tamiser la farine avec la levure chimique et la fécule puis incorporer le mélange lait-œuf-sucre.
30 g	Sucre inverti*	
4 g	Sel fin	Terminer en ajoutant le beurre clarifié liquide fondu à 35 °C et l'huile.
290 g	Farine T55	
18 g	Levure chimique	Mélanger.
30 g	Fécule de pommes de terre	Enfourner à 170 °C durant 12 minutes pour des muffins de 70 g.
90 g	Beurre liquide clarifié	
85 g	Huile de tournesol	*= cremscure SOSA
997 g	Poids total	

DÉCOUVREZ TOUTES NOS

INCLUSIONS POUR VOS

MUFFINS P.69

12 APPAREIL À FINANCIERS

Réaliser le beurre noisette, le chinoiser et laisser refroidir.

Mélanger ensemble toutes les poudres, les sucres (et la vanille) dans la cuve du batteur.

Verser les blancs d'œufs tempérés et incorporer le beurre noisette (et le chocolat) fondus (60°C).

Réserver au réfrigérateur.

Cuire à 165 °C.

	Beurre sec 84%	Sel fin	Sucre inverti*	Sucre semoule	Farine T55	Poudre d'amandes	Blancs d'œufs	Pâte de gousses de vanille	Cacao poudre	Guanaja 70%
Amandes	260 g	2 g	40 g	280 g	90 g	150 g	280 g	-	-	-
Vanille	260 g	2 g	40 g	280 g	90 g	150 g	280 g	5 g	-	-
Guanaja 70%	170 g	1g	15 g	250 g	70 g	115 g	295 g	-	25 g	50 g

*= cremscure SOSA

*Crèmes
de base*



1 LES CRÈMES D'AMANDES ET DE NOISETTES

- 500 g Beurre sec 84% Réaliser un beurre pomade, puis ajouter le sucre glace, la féculé et la poudre de fruits secs.
 500 g Sucre glace
 50 g Féculé de pommes de terre Incorporer les œufs petit à petit.
 500 g Poudre d'amandes Réserver cet appareil au réfrigérateur ou utiliser aussitôt.
 Ou
 Poudre de noisettes du Piémont IGP
 275 g Œufs entiers
 1 825 g Poids total

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



43540
POUDRE D'AMANDES CALIFORNIE
 5 Kg



40478
POUDRE DE NOISETTES DU PIÉMONT IGP
 5 Kg

2 LA CRÈME D'AMANDES À BASE DE PÂTE D'AMANDES

- 220 g Beurre sec 84% Détendre la pâte d'amandes avec les œufs en les incorporant un par un.
 450 g Pâte d'amandes de Provence 50% Ajouter la poudre d'amandes, la vanille et le beurre en pomade.
 55 g Poudre d'amandes Monter légèrement l'appareil puis ajouter l'amidon de maïs.
 25 g Amidon Terminer en incorporant la crème pâtissière tempérée.
 220 g Œufs entiers Réserver au froid ou utiliser immédiatement.
 220 g Crème pâtissière (recette p.62)
 1 190 g Poids total

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

3211
PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE 50 %
 4 Kg



3 LA CRÈME D'AMANDES CHOCOLAT

- 220 g Beurre sec 84% Détendre la pâte d'amandes avec les œufs en les incorporant un par un.
 450 g Pâte d'amandes de Provence 50% Ajouter la poudre d'amandes et le beurre en pomade.
 55 g Poudre d'amandes Monter légèrement l'appareil puis ajouter l'amidon de maïs.
 25 g Amidon Terminer en incorporant la crème pâtissière tempérée.
 222 g Œufs entiers Une fois la crème d'amandes réalisée, ajouter le chocolat fondu à 35/40 °C. Mélanger.
 222 g Crème pâtissière Réserver au froid ou utiliser immédiatement.
 1 190 g Poids total

EXTRA NOIR	EXTRA AMER
270 g	250 g

4 LES CRÈMES PÂTISSIÈRES

Porter le lait à ébullition. Mélanger le sucre et les œufs, ajouter l'amidon de maïs et (le Gelcrem). Verser le lait sur le mélange et remettre le tout dans la casserole, cuire 2 minutes à ébullition.

Chocolat : Verser la crème pâtissière chaude sur le chocolat. Réaliser une émulsion.

Vanille : Pour les gousses, il est recommandé d'infuser à chaud pendant 20 minutes. Pour l'extrait, la pâte de gousses et Tadoka, il ne sera pas nécessaire de réaliser une infusion.

Café : Ajouter la pâte de grains de café après cuisson de la crème pâtissière.

Fruits secs : Verser progressivement la crème pâtissière chaude sur la pâte pure de fruits secs puis ajouter le beurre. Réaliser une émulsion.

Toutes nos recettes ont été calculées pour 1 litre de lait

	PRODUITS	Poids	Lait entier UHT	Sucre semoule	Œufs entiers	Amidon de maïs	Gelcrem chaud	Beurre sec 84%
CHOCOLAT								
	EXTRA NOIR 55%	300 g	1 000 g	110 g	120 g	70 g	-	-
*		300 g	1 000 g	110 g	120 g	25 g	45 g	-
	EXTRA AMER 67%	300 g	1 000 g	130 g	120 g	70 g	-	-
*		300 g	1 000 g	130 g	120 g	25 g	45 g	-
	P125 CŒUR DE GUANAJA	250 g	1 000 g	150 g	120 g	70 g	-	-
*		250 g	1 000 g	150 g	120 g	25 g	45 g	-
VANILLE								
	GOUSSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR	3 à 6 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	-
*		3 à 6 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	130 g
	PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE	5 à 10 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	-
*		5 à 10 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	130 g
	EXTRAIT DE VANILLE BOURBON BIO DE MADAGASCAR	20 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	-
*		20 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	130 g
	TADOKA	8 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	-
*		8 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	130 g
PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ								
	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ BIO	30 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	130 g
*		20 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	130 g
PÂTE DE FRUITS SECS								
	PÂTE DE PISTACHE	140 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	90 g
*		140 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	90 g
	PÂTE DE NOISETTE	140 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	90 g
*		140 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	90 g
	PÂTE DE CACAHUÈTE	140 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	90 g
*		140 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	90 g
	PÂTE DE NOIX DE PÉCAN	140 g	1 000 g	140 g	120 g	90 g	-	90 g
*		140 g	1 000 g	140 g	120 g	30 g	50 g	90 g

* = pour congélation



“ Nous avons retravaillé la recette de la crème pâtissière en remplaçant les jaunes d’œufs par des œufs entiers afin de raisonner la recette. ”



ANTOINE MICHELIN

*Chef pâtissier formateur
à l'École Valrhona*

Fourrages
avant cuisson

1 GANACHE GUANAJA À CUIRE

840 g	Crème UHT 35%	Porter à frémissement la crème avec le sucre.
180 g	Sucre semoule	Réaliser une émulsion en versant progressivement sur le chocolat.
600 g	GUANAJA 70%	Mixer dès que possible.
3 g	Sel fin	Ajouter le lait, les œufs et le sel fin.
150 g	Lait entier UHT	Utiliser.
150 g	Œufs entiers	
1 923 g	Poids total	

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



4653
GUANAJA 70 %
3 Kg

2 GANACHE MANJARI À CUIRE

560 g	Crème UHT 35%	Porter à frémissement la crème avec le sucre.
120 g	Sucre semoule	Réaliser une émulsion en versant progressivement sur le chocolat.
435 g	MANJARI 64%	Mixer dès que possible.
100 g	Lait entier UHT	Ajouter le lait, les œufs et le sel fin.
100 g	Œufs entiers	Utiliser.
2 g	Sel fin	
1 317 g	Poids total	

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



4655
MANJARI 64 %
3 Kg

3 INSERT CHOCOLAT NOIR CREAM CHEESE

600 g	EXTRA NOIR 53%	Concasser le chocolat.
400 g	Cream cheese	Ajouter le cream cheese et mixer de nouveau.
1 000 g	Poids total	Former aussitôt et placer à 4 °C.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



4664
EXTRA NOIR 53 %
3 Kg

4 INSERT PRALINÉ AMANDE NOISETTE

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, puis couler dans un moule à insert ou en cadre.

	AMANDE NOISETTE 50% FRUITÉ	NOISETTE 60% CARAMÉLISÉ	NOISETTE 50% CARAMÉLISÉ
Praliné	1 000 g	1 000 g	1 000 g
Équatoriale Lactée 35%	250 g	250 g	250 g
Beurre de cacao	70 g	100 g	70 g

5 INSERT AMANDE NOISETTE

670 g	Pâte d'amandes 33%	Mixer tous les ingrédients sans trop les chauffer.
260 g	Pâte de noisette du Piémont IGP (torréfaction légère)	Les façonner aussitôt.
65 g	Blancs d'œufs	
995 g	Poids total	

6 INSERT AMANDE PISTACHE

670 g	Pâte d'amandes 33%	Mixer tous les ingrédients sans trop les chauffer. Les façonner aussitôt.
260 g	Pâte de pistaches 100%	
65 g	Blancs d'œufs	
995 g	Poids total	

7 INSERT AUX FRUITS POUR GÂTEAU DE VOYAGE / PÉPITES DE FRUITS *Recette Adamance*

Mélanger le sucre et la gomme gellane, puis verser en pluie sur le [fruit] en purée à 4 °C.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 90 °C sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
Couler et réserver à 4 °C.

	Fraise	Fraise Mara	Framboise	Cassis	Abricot	Poire	Mangue	Myrtille	Mandarine
Sucre semoule	155 g	155 g	155 g	285 g	155 g	155 g	160 g	155 g	155 g
Gomme gellane	15 g	15 g	20 g	35 g	20 g	10 g	10 g	20 g	10 g
Fruit en purée	830 g	830 g	825 g	340 g	825 g	835 g	630 g	825 g	835 g
Eau	-	-	-	340 g	-	-	-	-	-
Passion en purée	-	-	-	-	-	-	200 g	-	-
Poids total	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g

*Les pépites de fruits
Adamance!*



Idéal pour réaliser des gâteaux de voyage avec des inserts au bon goût de fruits frais.



Idéal pour réaliser des pépites fruitées en alternative aux pépites classiques. Découpez et choisissez la taille de vos pépites selon vos créations.

8 INSERT AMANDE FRAMBOISE

815 g	Pâte d'amandes 33%	Mixer tous les ingrédients ensemble et façonner à la forme souhaitée.
140 g	Poudre de framboises	
50 g	Blancs d'œufs	
1 005 g	Poids total	

Tips

Pensez à toute la gamme
de **poudres de fruits SOSA**

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



37855
**POUDRE
DE FRAMBOISE**
300 g

9 INSERT AMANDE FLEUR D'ORANGER

850 g	Pâte d'amandes de Provence 70%	Au batteur, à l'aide d'une feuille, détendre la pâte d'amandes en incorporant les blancs et l'eau de fleur d'oranger au fur et à mesure. Mouler ou façonner aussitôt.
45 g	Blancs d'œufs	
105 g	Eau de fleur d'oranger	
1 000 g	Poids total	

Fourrages
après cuisson

1 GANACHE INTENSE CHOCOLAT NOIR Recette Raisonnée

300 g Lait entier UHT
 200 g Crème UHT 35%
 90 g Sirop de Glucose DE60
 16 g Sucre semoule
 4 g Pectine X58
 610 g Poids total

Chauffer le lait, la crème et le glucose DE60 à 40/45 °C.
 Incorporer le mélange sucre-pectine et porter le tout à ébullition pendant quelques secondes afin de bien activer la pectine.
 Lorsque la base pectinée est chaude, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
 Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
 Couler à 40/45 °C.
 Pour les tartes et entremets : laisser cristalliser 2 heures minimum au réfrigérateur à 4 °C.
 Pour les macarons : laisser cristalliser 12 heures minimum en chambre à chocolat à 16°C.
 NB : La petite quantité de sucre est nécessaire pour disperser la pectine.

CARAÏBE	ÉQUATORIALE NOIRE	EXTRA AMER	EXTRA BITTER	EXTRA NOIR	GUANAJA	MANJARI	SATILIA NOIRE
410 g	440 g	420 g	430 g	510 g	370 g	420 g	430 g

2 GANACHE INTENSE CHOCOLAT LAIT ET BLANC Recette Raisonnée

300 g Lait entier UHT
 200 g Crème UHT 35%
 16 g Sucre semoule
 4 g Pectine X58
 520 g Poids total
 + Beurre de cacao

Chauffer le lait et la crème à 40/45 °C.
 Incorporer le mélange sucre-pectine et porter le tout à ébullition pendant quelques secondes afin de bien activer la pectine.
 Lorsque la base pectinée est chaude, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat et le beurre de cacao partiellement fondu.
 Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
 Couler à 40/45 °C.
 Pour les tartes et entremets : laisser cristalliser 2 heures minimum au réfrigérateur à 4 °C.
 Pour les macarons : laisser cristalliser 12 heures minimum en chambre à chocolat à 16°C.
 NB : La petite quantité de sucre est nécessaire pour disperser la pectine.

AZÉLIA	CARAMÉLIA	ÉQUATORIALE LACTÉE	JIVARA	SATILIA LACTÉE	TANARIVA	BITTER LACTÉE
630 g	640 g	630 g	600 g	660 g	680 g	610 g
+ 70 g	+ 100 g	+ 70 g	+ 70 g	+ 100 g	+ 100 g	+ 70 g

SATILIA BLANCHE	IVOIRE	OPALYS
700 g	670 g	680 g
+ 100 g	+ 90 g	+ 90 g



3 PÂTES À TARTINER

Faire fondre la couverture lactée à 45/50 °C et mélanger avec le praliné et le (beurre liquide clarifié, pâte pure, cacao poudre). Réchauffer l'ensemble à 45 °C puis amorcer une cristallisation à 25/26 °C.

Utilisez vos propres pâtes à tartiner pour garnir vos viennoiseries!

	NOISETTE 55%	NOISETTE 66% (L'originale)	NOISETTE INTENSE	AMANDE NOISETTE 50%	AMANDE 55% ET NOIX DE COCO 12,5%	PISTACHE 42%	PISTACHE INTENSE	CACAHUETE 70%	PÉCAN 50%
Praliné noisette 55%	785 g	-	-	-	-	-	-	-	-
Praliné noisette 66%	-	785 g	720 g	-	-	-	-	-	-
Praliné amande noisette 50% fruité	-	-	-	785 g	-	-	-	-	-
Praliné pistache 42%	-	-	-	-	-	785 g	680 g	-	-
Pâte de cacahuètes 70%	-	-	-	-	-	-	-	785 g	-
Praliné Pécan 50%	-	-	-	-	-	-	-	-	785 g
Praliné amande 55% noix de coco 12,5%	-	-	-	-	850 g	-	-	-	-
Pâte de noisette du Piémont IGP (Torréfaction moyenne)	-	-	175 g	-	-	-	-	-	-
Pâte de pistache autres origines	-	-	-	-	-	-	190 g	-	-
BAHIBÉ 46%	175 g	175 g	-	175 g	150 g	175 g	-	175 g	175 g
ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	-	-	190 g	-	-	-	135 g	-	-
Beurre clarifié liquide	45 g	45 g	-	45 g	-	44 g	-	45 g	45 g
Cacao poudre	-	-	10 g	-	-	-	-	-	-



4 CAMEL AU BEURRE SALÉ ET À LA VANILLE

750 g	Crème UHT 35%	Chauffer la crème et le glucose avec la pâte de gousses de vanille.
80 g	Glucose DE35/40	Cuire le sucre semoule en plusieurs fois et jusqu'à obtenir un caramel clair.
12 g	Pâte de gousses de vanille	Décuire le caramel avec le beurre salé.
750 g	Sucre semoule	Ajouter la crème chaude et cuire le tout à 100 °C.
200 g	Beurre salé	Mixer et débarrasser.
1 400 g	Poids total	

5 CAMEL AU BEURRE SALÉ AU TRÉHALOSE

375 g	Crème UHT 35%	Chauffer la crème et le glucose.
40 g	Glucose DE35/40	Cuire le sucre semoule avec le tréhalose en plusieurs fois et jusqu'à obtenir un caramel foncé.
250 g	Sucre semoule	Décuire le caramel avec le beurre salé.
125 g	Tréhalose poudre*	Ajouter la crème chaude et cuire le tout à 108 °C.
100 g	Beurre salé	Mixer et débarrasser.
890 g	Poids total	

*Le tréhalose est un sucre dérivé de l'amidon de tapioca, il possède un faible pouvoir sucrant.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



39054
TRÉHALOSE
EN POUDRE
700 g

Une recette de caramel avec une perception moins sucrée





6 GANACHES FRUITÉES

Solutions fruitées pour ganaches chocolats fruits

Chauffer le [fruit] en purée à 25/30 °C environ, ajouter le dextrose et le konjac préalablement mélangé 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
Fruit en purée	344 g	334 g	350 g	344 g	348 g	330 g	272 g
Glucose DE60	42 g	45 g	40 g	41 g	42 g	57 g	55 g
Dextrose	32 g	32 g	31 g	32 g	32 g	30 g	30 g
Konjac	1 g	1 g	1 g	2 g	2 g	2 g	2 g
Sucre inverti*	38 g	45 g	40 g	38 g	42 g	55 g	52 g
Eau	-	32 g	-	-	-	-	-
Purée de passion	-	-	24 g	-	-	-	-
Zeste citron jaune	-	-	-	-	-	4 g	-
Zeste citron vert	-	-	-	-	-	-	5 g
Purée de poire	-	-	-	-	-	-	61 g
Poids total	457 g	489 g	486 g	457 g	466 g	478 g	477 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
Solution fruits	457 g	489 g	486 g	457 g	466 g	478 g	477 g
EQUATORIALE NOIRE 55 %	455 g	492 g	495 g	515 g	466 g	503 g	505 g
Beurre de cacao	18 g	19 g	19 g	19 g	19 g	19 g	18 g
Inspiration framboise	61 g	-	-	-	-	-	-
Jus de citron jaune	9 g	-	-	-	-	-	-
Concentré d'abricot	-	-	-	9 g	-	-	-
Inspiration passion	-	-	-	-	49 g	-	-
Poids total	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g



7 GELS IOTA AUX FRUITS *Recette Adamance*

Mélanger le sucre, le glucose en poudre et les iotas carraghénanes, puis verser en pluie sur le [fruit] en purée à 4 °C.

Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.

Réserver au réfrigérateur ou couler aussitôt.

	Fraise	Fraise Mara	Framboise	Cassis	Abricot	Poire	Mangue	Myrtille	Mandarine
Fruit en purée	595 g	595 g	595 g	595 g	595 g	595 g	400 g	595 g	595 g
Glucose en poudre DE33	-	-	-	-	-	-	-	-	100 g
Sucre semoule	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g	300 g
Ioata carraghénanes*	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Passion en purée	-	-	-	-	-	-	195 g	-	-
Poids total	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g

*= Propanacotta (Iota) SOSA

07 —

RECETTES GOÛTER & VIENNOISERIE

Des recettes gourmandes pour
le petit déjeuner et le goûter.

*Feuilletés, briochés
ou croquants... il y en a
pour tous les goûts!*



CROISSANTS ET PAINS *au chocolat*

UNE RECETTE CALCULÉE
POUR ENVIRON 14 PIÈCES

Pâte Levée Feuilletée

500 g	Farine de Gruau
12 g	Sel fin
60 g	Sucre semoule
15 g	Sucre inverti*
20 g	Levure biologique
100 g	Beurre sec 84%
240 g	Lait entier UHT
250 g	Beurre sec 84% (de tourage)
1 197 g	Poids total

Température de base : 52 °C.

Fraser tous les ingrédients sauf le beurre de tourage pour obtenir une pâte ferme.

Pétrissage 8 à 10 minutes en deuxième vitesse au batteur jusqu'à l'obtention d'un réseau glutineux pour obtenir une pâte à 24 °C.

Bouler et couvrir d'un plastique.

Laisser un pointage à 2 °C jusqu'au lendemain.

Enchasser le beurre de tourage dans le paton.

Donner un tour double et un tour simple en laissant reposer 30 minutes au réfrigérateur entre les tours.

Détendre 30 minutes au réfrigérateur pour pouvoir passer au laminage et façonnage.

*= cremesucre SOSA

Dorure à la crème

120 g	Jaunes d'œufs
30 g	Crème UHT 35%
150 g	Poids total

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

MONTAGE & FINITION

POUR LES CROISSANTS

Abaisser la pâte à 3,5 mm d'épaisseur pour obtenir un rectangle d'environ 60 cm x 30 cm.

Détailler des triangles de 28 cm x 8 cm et façonner les croissants en prenant soin de ne pas écraser le feuilletage.

Déposer sur une plaque et laisser un apprêt de 2 heures à 27-28 °C.

Dorer et cuire à 170 °C pendant environ 18 minutes en four ventilé ou 220 °C en four à sole.

POUR LES PAINS AU CHOCOLAT

28 Bâtons petits pains noirs 55%

Abaisser la pâte à 3,5 mm d'épaisseur pour obtenir un rectangle d'environ 60 cm x 34 cm.

Détailler des rectangles de 16 cm x 8 cm et façonner les pains au chocolat avec les bâtons chocolat en prenant soin de ne pas écraser le feuilletage.

Déposer sur une plaque et laisser un apprêt de 2 heures à 27-28 °C.

Dorer et cuire à 170 °C pendant environ 18 minutes en four ventilé ou 220 °C en four à sole.



RETROUVEZ

L'ENSEMBLE DE LA GAMME

BÂTONS PETITS PAINS

P.27



PAINS *aux raisins*

UNE RECETTE CALCULÉE
POUR ENVIRON 14 PIÈCES

Crème pâtissière à la pâte de Vanille de Madagascar Bio

245 g	Lait entier UHT
5 g	Pâte de gousses de vanille Bio de Madagascar
35 g	Sucre semoule
30 g	Œufs entiers
7 g	Amidon de maïs
13 g	Gelcrem chaud
35 g	Beurre sec 84%
370 g	Poids total

Porter à ébullition le lait avec la pâte de vanille.

Mélanger le sucre et les œufs, ajouter l'amidon de maïs et le gelcrem.

Verser le liquide bouillant sur le mélange et remettre le tout dans la casserole, cuire 2 minutes à ébullition.

Hors du feu incorporer le beurre en dés sans mixer.

Refroidir rapidement.

Raisins au Rhum

200 g	Raisins blancs secs
200 g	Rhum
400 g	Poids total

Peser la quantité de raisins secs et les couvrir d'eau.

Porter le tout à ébullition puis rincer sous l'eau froide, laisser égoutter.

Recouvrir les raisins de Rhum et laisser imbiber minimum 48 heures.

Pâte Levée Feuilletée

500 g	Farine de Gruau
12 g	Sel fin
60 g	Sucre semoule
15 g	Sucre inverti*
20 g	Levure biologique
100 g	Beurre sec 84%
240 g	Lait entier UHT
250 g	Beurre sec 84% (de tourage)
1 200 g	Poids total

Température de base : 52 °C.

Fraser tous les ingrédients sauf le beurre de tourage pour obtenir une pâte ferme.

Pétrir 8 à 10 minutes en deuxième vitesse au batteur jusqu'à l'obtention d'un réseau glutineux pour obtenir une pâte à 24 °C.

Bouler et couvrir d'un plastique.

Laisser un pointage à 2 °C jusqu'au lendemain.

Enchasser le beurre de tourage dans le paton.

Donner un tour double et un tour simple en laissant reposer 30 minutes au réfrigérateur entre les tours.

Détendre 30 minutes au réfrigérateur pour pouvoir passer au laminage et façonnage.

*= cremesucre SOSA

Dorure avec crème

120 g	Jaunes d'œufs
30 g	Crème UHT 35%
150 g	Poids total

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

Sirop à 30 °B

135 g	Eau
170 g	Sucre semoule
305 g	Poids total

Chauffer ensemble tous les ingrédients et réserver.

MONTAGE & FINITION

Abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur pour obtenir un carré d'environ 45 cm x 45 cm.

Étaler 320 g de crème pâtissière vanille et parsemer de 230 g de raisins aux rhum.

Rouler l'ensemble en prenant soin de ne pas écraser le feuilletage, placer dans le moule grand U (réf. 33978) pour garder une forme ronde en laissant le rouleau dans la feuille cuisson et mettre au congélateur.

Découper des rondins de 3 cm de largeur, déposer sur une plaque dans des cercles de 10 cm de diamètre et laisser un apprêt de 2 heures à 25 °C.

Dorer et cuire à 170 °C en four ventilé ou 220 °C en four à sole.

À la sortie du four, siroter avec un pinceau pour donner un aspect brillant.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



37770
RAISINS BLANC SECS
2,5 Kg

Sosa SOSA

*Pour une
alternative
chocolatée*

RETROUVEZ
TOUTES NOS FORMES
ET NOS COULEURS
DE PÉPITES

P.28





BRIOCHE *à la fleur d'oranger*

RECETTE POUR
50 BRIOCHES

Pâte à brioche à l'eau de fleur d'oranger

640 g	Farine T45
640 g	Farine T55
30 g	Sel fin
120 g	Sucre semoule
30 g	Levure biologique
640 g	Œufs entiers
110 g	Eau minérale
10 g	Zeste d'orange
65 g	Eau de fleur d'oranger Bio
770 g	Beurre sec 84%
3 050 g	Poids total

Pétrir ensemble les farines, le sel, le sucre, la levure, les œufs, l'eau, les zestes d'orange et l'Eau de fleur d'oranger.
Lorsque la pâte se décolle des bords, ajouter le beurre coupé en morceaux. Une fois le beurre bien incorporer, laisser pointer 20 minutes en cuve. Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

Dorure à la crème

400 g	Jaunes d'œufs
100 g	Crème UHT 35%
500 g	Poids total

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

MONTAGE & FINITION

250 g Oranges en dés
500 g Sucre en grains

Réaliser la pâte à brioche.

Diviser la brioche en morceaux de 60 g et les bouler.

Repasser au réfrigérateur les boules de brioche.

Aplatir la brioche et ajouter 5 g d'oranges en dés (réf. 37482)

Façonner en navette et mettre à lever 1h30 à 27 °C.

Dorer la brioche et repasser au froid 15 minutes.

À l'aide de ciseaux, tailler des petites pointes et parsemer de sucre en grains des deux côtés.

Cuire à 165 °C pendant 10 minutes.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

Sosa SOSA



37786
COPEAUX D'ORANGE
1,25 Kg



37785
COPEAUX DE CITRON
1,25 Kg



37482
ORANGE EN DÉS
8 X 8 MM
3,5 Kg



36858
CITRON EN DÉS CONFIT
7 X 7 MM
3,5 Kg





BRIOCHE *feuilletée*

UNE RECETTE CALCULÉE
POUR 10 PIÈCES

Brioche Feuilletée Vanille

635 g	Farine T45
380 g	Farine T55
20 g	Sel fin
110 g	Sucre semoule
95 g	Beurre sec 84%
8 g	Pâte de gousses de vanille Bio de Madagascar
45 g	Levure biologique
350 g	Lait entier UHT
190 g	Œufs entiers
570 g	Beurre sec 84%
2 403 g	Poids total

Verser dans le pétrin, les farines, le sel, le sucre, la petite quantité de beurre en morceaux, la vanille et la levure préalablement délayée dans le lait froid.

Pétrir en première vitesse en ajoutant petit à petit les œufs pendant environ 3 minutes, puis pétrir en deuxième vitesse pendant environ 7 minutes.

Reposer 2 heures minimum à 4 °C, la nuit entière si possible.

Étaler la pâte au laminoir à une épaisseur de 10 mm.

Déposer le beurre de tourage sur les 2/3 de la surface du paton.

Plier en trois puis donner un tour simple.

Redonner ensuite un deuxième tour simple puis réserver à 4 °C pendant environ 1 heure.

Donner un troisième tour simple puis étaler à 8 mm.

Découper en plaque de 60 x 40 cm.

Laisser refroidir.

Sirop à 30 °B Vanille

90 g	Eau
110 g	Sucre semoule
2 g	Pâte de gousses de vanille Bio de Madagascar
202 g	Poids total

Chauffer tous les ingrédients et réserver.

MONTAGE & FINITION

Réaliser la brioche feuilletée et l'étaler à 6 mm.

Façonnage accordéon : détailler une bande puis la déposer en accordéon dans votre moule préalablement graissé (adapter la taille en fonction de votre moule).

Façonnage bandes : détailler des bandes de 16,5 cm x 3 cm puis coller 5 bandes entre elles.

Placer les 5 bandes de brioche feuilletée dans un moule à cake (17 x 8 cm) préalablement graissé.

Les disposer de sorte à avoir les feuilletés vers le haut. Laisser un apprêt à 27/28 °C et cuire à 170 °C.

Réaliser le sirop vanille puis, à l'aide d'un pinceau, napper le dessus de la brioche à la sortie du four.



*Pensez à décliner
cette recette en
différentes formes*

RETROUVEZ

TOUTES NOS RECETTES

DE FOURRAGES APRÈS CUISSON

P.68



PALMIERS *au gruë de cacao*

Beurre manié farine complète

1 000 g Beurre sec 84%
380 g Farine T110
1 380 g Poids total

Mélanger à la feuille au batteur le beurre et la farine.
Étaler sur une plaque.
Laisser refroidir au réfrigérateur.

Feuilletage à la farine complète

30 g Sel
450 g Eau
300 g Beurre sec 84%
1 000 g Farine T110
1 380 g Beurre manié farine
complète
7 g Vinaigre blanc*
3 167 g Poids total

Faire fondre le sel dans l'eau froide.
Au batteur à l'aide de la feuille, sabler le beurre de tourage avec la farine.
Lorsque les éléments sont bien sablés, ajouter le mélange eau/sel.
Faire un mélange rapide et bref (Il est essentiel de ne pas prolonger le mélange afin d'éviter de corser la pâte).
Découper la pâte et faire une mise en forme rectangulaire.
Bien couvrir le pâton et réserver à 2 °C pendant 6 heures environ.
Mettre le beurre manié dans la détrempe puis donner trois tours double avec 12 heures de repos à 2 °C entre les tours.

*Optionnel : le vinaigre est une option nécessaire en cas de conservation prolongée au réfrigérateur ou au congélateur.

Opaline gru  de cacao

200 g	Sucre semoule	Cuire le sucre avec le glucose et le fondant à 165 �C. Ajouter le gru� de cacao . Couler sur tapis silicone. Lorsqu'elle est froide, broyer en poudre et réserver à l'abris de l'humidité.
200 g	Glucose DE35/40	
200 g	Fondant	
60 g	Gru� de cacao	
660 g	Poids total	

MONTAGE & FINITION

Réaliser le feuilletage et l'opaline.

 taler le feuilletage   4 mm et découper deux rectangles de 40 cm x 60 cm.

Saupoudrer généreusement les rectangles d'opaline et replier les deux extrémité dans le sens de la longueur sur 6 cm.

Saupoudrer une nouvelle fois d'opaline et renouveler l'opération.

Terminer en superposant les deux pliages.

Placer les bandes de palmiers au congélateur quelques minutes puis découper des tronçons de 1 cm.

Placer les palmiers dans des cercles ou des moules silicones de 7 cm et cuire environ 45 minutes à 165  C.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



VALRHONA



3285
GRU  DE CACAO
PUR GHANA



NOROHY



GOUSSES DE VANILLE
BOURBON BIO
EN POUDRE
29626 - 500 g
25637 - 15 Kg

*Pour une déclinaison
  la vanille pensez
  la gousse de vanille
bourbon Bio
en poudre Norohy!*



“

Nous avons choisi de travailler la farine complète car plus riche en fibres et plus intéressante nutritionnellement.

”

ANTOINE MICHELIN

Chef pâtissier formateur
  l' cole Valrhona



COOKIES *aux chocolats et aux fruits rouges*

Cookies aux trois chocolats

190 g	Beurre sec 84%
140 g	Sucre semoule
190 g	Cassonade
95 g	Œufs entiers
370 g	Farine T55
5 g	Sel
10 g	Bicarbonate de sodium
160 g	Pépites noires 52%
75 g	Pépites lait 32%
75 g	Pépites blanches 24%
1 310 g	Poids total

Au batteur muni d'une feuille, mélanger le beurre avec le sucre semoule et la cassonade, puis ajouter les œufs.
Incorporer la farine, le sel et le bicarbonate.
Terminer avec les pépites de chocolat.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



VALRHONA



12060
PÉPITES NOIRES 52 %



12139
PÉPITES LAIT 32 %



15073
PÉPITES BLANCHES 24 %



4341
PERLES PLEINES
CHOCOLAT
NOIR 55 %

*Pensez aux perles pleines
pour un rendu après cuisson
parfaitement rond!*

Cookies aux fruits-rouges

- 190 g Beurre sec 84%
- 140 g Sucre semoule
- 190 g Cassonade
- 95 g Œufs entiers
- 370 g Farine T55
- 5 g Sel
- 10 g Bicarbonate de sodium
- 160 g INSPIRATION
FRAMBOISE**
- 75 g Framboises entières
congelées
- 75 g Griottes billes congelées
- 1 310 g Poids total**

Au batteur muni d'une feuille, mélanger le beurre avec le sucre semoule et la cassonade, puis ajouter les œufs.

Incorporer la farine, le sel et le bicarbonate.

Ajouter les fèves d'Inspiration framboise préalablement concassées et les fruits surgelés coupés en deux.

MONTAGE & FINITION

Réaliser des boules de 70 g, les aplatir sur plaque en téflon.

Cuire au four à 170 °C pendant 12 minutes.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



VALRHONA



19999
INSPIRATION
FRAMBOISE



15391
INSPIRATION
FRAISE

*Existe en 5 parfums!
Yuzu, Amande, Fraise,
Passion et Framboise*

- Un goût intense et gourmand de fruits
- Des ingrédients 100 % naturels et sans conservateur, sans ajout de colorant ou d'arôme artificiel
- Un produit qui se travaille comme un chocolat de couverture



COOKIES *aux noisettes*

Cookies aux noisettes

160 g	Beurre sec 84%
80 g	Sucre semoule
200 g	Cassonade
15 g	Pâte de noisettes du Piémont IGP
75 g	Œufs entiers
320 g	Farine T55
10 g	Sel fin
5 g	Bicarbonate de sodium
100 g	Noisettes du Piémont IGP torréfiées
100 g	Praliné noisette 66% fruité
50 g	Noisettes du Piémont IGP torréfiées
1 110 g	Poids total

Au batteur muni d'une feuille, mélanger le beurre avec le sucre semoule, la cassonade et la pâte de noisette, puis ajouter les oeufs. Incorporer la farine, le sel et le bicarbonate. Ajouter les noisettes préalablement concassées.

MONTAGE & FINITION

Réaliser des boules de 70 g, les aplatir sur plaque en téflon.

Cuire au four à 170 °C pendant 12 minutes.

Terminer en ajoutant trois points de praliné noisette sur le dessus des cookies et quelques brisures de noisettes.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

PARIANI



40460 - 40473
**NOISETTES
DU PIÉMONT IGP
TORRÉFIÉES**
1 Kg - 5 Kg



40476
**NOISETTES
DU PIÉMONT IGP**
5 Kg



42585
**PISTACHES
DE CALIFORNIE
DÉCORTIQUÉES**
5 Kg



40464
**PISTACHES
DE SICILE PELÉES**
1 Kg



VALRHONA



7531
**PRALINÉ NOISETTE
66 % FRUITÉ**
5 Kg



11936
**PRALINÉ
PISTACHE 42 %**
5 Kg



SOSA



37541
**PÂTE DE
CACAHUÈTES**
1 Kg



37548
**PÂTE DE NOIX
DE PÉCAN**
1 Kg

RETROUVEZ

TOUS NOS TOPPINGS

À AJOUTER APRÈS CUISSON

P.42

LEVIER DE VENTE

Favorisez les achats d'impulsions en proposant des sachets de cookies prêts à vendre et proposez une OFFRE GOÛTER COOKIES avec une boisson chaude ou froide !





PAIN au lait

Pâte à pain au lait

500 g	Farine T45
10 g	Sel fin
15 g	Levure biologique
65 g	Sucre semoule
300 g	Lait entier UHT
125 g	Beurre sec 84%
1 010 g	Poids total

Dans la cuve du batteur muni d'un crochet, mélanger la farine, le sel, la levure, le sucre et le lait.

Une fois que la pâte se décolle de la cuve, ajouter le beurre.

Pétrir environ 12 minutes, jusqu'à décollement de la pâte et obtention d'un bon réseau.

Laisser pointer 1 heure à température ambiante.

Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Détailler et façonner la pâte.

Dorer et grigner les pains au lait.

Laisser pousser à 27 °C, puis cuire à 170 °C.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



12338	GUANAJA 70 %
12339	CARAÏBE 66 %
12334	JIVARA 40 %
12337	TANARIVA 33 %

*Pensez à nos bâtons 20 g!
Le format idéal pour accompagner
un pain au lait pour le goûter*



ANIMATION EN BOUTIQUE



FORMULE PETIT DÉJEUNER

Pains au lait, bâton de chocolat
+ Celaya



FORMULE GOÛTER

Pains au lait, bâton de chocolat
+ jus Adamance





BRIOCHES *fourrées*

CALCULÉE POUR 50 PIÈCES

Pâte à brioche

590 g	Farine de Gruau
590 g	Farine de blé Tradition Française
10 g	Gousses de vanille Bio de Madagascar
470 g	Œufs entiers
260 g	Lait entier UHT
165 g	Sucre semoule
25 g	Sel fin
40 g	Levure biologique
410 g	Beurre sec 84%
2 560 g	Poids total

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur sauf le beurre.
Pétrir 5 minutes en première vitesse.
Pétrir 7 minutes en deuxième vitesse puis incorporer le beurre en première vitesse jusqu'au lissage de la pâte.
La température finale de la pâte doit être à 25 °C.
Laisser pointer 30 minutes à température ambiante puis laisser pointer minimum 12 heures au réfrigérateur à 3 °C.

Dorure à la crème

320 g	Jaunes d'œufs
80 g	Crème UHT 35%
400 g	Poids total

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

MONTAGE & FINITION

QS Sucre en grains

Réaliser la pâte à brioche.

Façonner des brioches de 50 g, les bouler, les mettre en pousse pendant 1h30 à 27 °C, les dorer et recouvrir de sucre en grains.

Enfourner à 165 °C pendant environ 10 minutes.

Laisser refroidir puis garnir.



↪ 3 recettes de fourrages en page suivante!



1 NOISETTE



2 PISTACHE



3 CAMEL



1 Fourrage - Pâte à tartiner Noisette et cacao 18 %

Pour cette recette nous avons utilisé la pâte à tartiner Noisette et cacao 18 %.

Vous pouvez décliner cette recette avec la pâte à tartiner Pistache 18 %.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

PARIANI



43542
PÂTE À TARTINER
NOISETTE ET CACAO 18 %
5 Kg



40482
PÂTE À TARTINER
PISTACHE 18 %
5 Kg

RETROUVEZ NOS RECETTES

DE FOURRAGES APRÈS CUISSON

(PÂTES À TARTINER, CAMELS..)

P.68

2 Fourrage - Pâte à tartiner pistache intense

- 140 g ÉQUATORIALE LACTÉE 35%
- 720 g Praliné pistache 42% fruité
- 200 g Pâte de pistache
- 1 060 g Poids total

Faire fondre la couverture lactée à 45/50 °C et mélanger avec le praliné et la pâte de pistache.

Réchauffer la masse à 45 °C.

Amorcer une cristallisation à 25/26 °C et débarrasser.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



VALRHONA



4662
ÉQUATORIALE
LACTÉE 35 %
3 Kg



11936
PRALINÉ
PISTACHE 42 %
5 Kg

PARIANI



40586
PÂTE DE PISTACHE
AUTRES ORIGINES
3 Kg



SOSA



39054
TRÉHALOSE
EN POUDRE
700 g

3 Fourrage - Caramel au beurre salé au tréhalose

- 375 g Crème UHT 35%
- 40 g Glucose DE35/40
- 250 g Sucre semoule
- 125 g Tréhalose en poudre
- 100 g Beurre salé
- 890 g Poids total

Chauffer la crème et le glucose.

Cuire le sucre semoule avec le tréhalose en plusieurs fois, jusqu'à obtenir un caramel foncé.

Décuire le caramel avec le beurre salé.

Ajouter la crème chaude et cuire le tout à 108 °C.

Mixer et débarrasser.



GÂTEAU BASQUE

à la myrtille Sauvage

CALCULÉE
POUR 6 Ø 12 CM

Gel gellane pour gâteau basque

121 g	Sucre semoule
11,7 g	Gomme gellane
647 g	Myrtille sauvage en purée 100%
779,7 g	Poids total

Mélanger le sucre et la gomme gellane, puis verser en pluie sur la purée de myrtille à 4 °C.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 90 °C sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
Couler en bac et réserver à 4 °C.

Pâte à gâteau basque

167 g	Beurre sec 84%
279 g	Sucre semoule
98 g	Œufs entiers
41 g	Jaunes d'œufs
425 g	Farine T55
7,6 g	Levure chimique
0,5 g	Sel fin
1018,1 g	Poids total

Crémer le beurre et le sucre.
Rassembler les œufs entiers et les jaunes d'œufs, puis ajouter-les au premier mélange.
Ajouter ensuite la farine, la levure chimique et le sel.
Réserver au réfrigérateur, ou abaisser en direct puis réserver au réfrigérateur.

MONTAGE & FINITION

QS Jaunes d'œufs

Réaliser le gel et la pâte.

Abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur, puis découper deux cercles de 12 cm de diamètre et une bande de 38 x 2 cm par gâteau basque.

Déposer un premier disque de pâte dans un cercle à entremets de 12 cm de diamètre.

À l'aide d'un pinceau, humidifier le pourtour pour favoriser l'adhérence, puis positionner la bande de pâte en périphérie.

Mélanger le gel gellane jusqu'à l'obtention d'une masse homogène, puis garnir chaque gâteau basque de 130 g.

A l'aide d'un pinceau, humidifier légèrement le bord de la pâte puis recouvrir avec le second disque de pâte en prenant soin d'appuyer légèrement pour bien les souder.

Dorer au jaune d'œufs, rayer à la fourchette, piquer généreusement à l'aide d'une pointe de couteau puis cuire à 175 °C environ 40 minutes.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



38697
GOMME GELLANE
500 g

Sosa SOSA

ADAMANCE



4859 - 48594
MYRTILLE SAUVAGE
EN PURÉE 100 %
1 Kg - 5 Kg



Cette recette est issue du livret
Gâteau de Voyage aux fruits
Adamance. Retrouvez d'autres
recettes en scanant le QR code !



TIGRÉS

UNE RECETTE CALCULÉE
POUR 90 PIÈCES

Appareil à tigré

380 g	Poudre d'amandes
380 g	Sucre semoule
380 g	Œufs entiers
200 g	Beurre sec 84%
50 g	Farine T65
15 g	Pâte de gousses de vanille Bio de Madagascar
140 g	Ground chocolate
1 550 g	Poids total

Mélanger la poudre d'amandes et le sucre.
Ajouter progressivement les œufs.
Ajouter le beurre fondu tiède ainsi que la farine tamisée.
Terminer par la pâte de vanille et le Ground Chocolate.

MONTAGE & FINITION

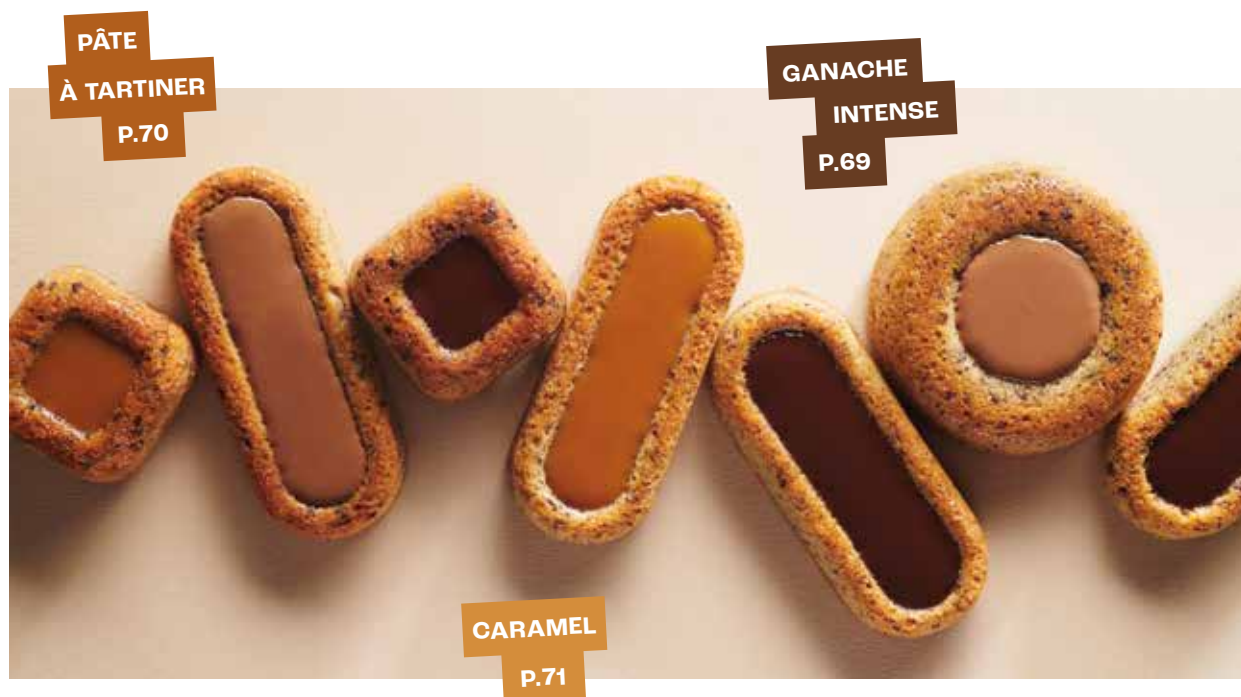
Réaliser la pâte à tigré et dresser à la poche dans des moule silicone préalablement graissés.

Mettre une feuille et une plaque avant cuisson sur les moules.

Cuire à 170 °C environ 20/25 minutes.

Démouler, laisser refroidir plusieurs heures.

Réaliser la pâte à tartiner et garnir au centre du tigré sans aller jusqu'en haut du moule.



RETROUVEZ
SA DÉCLINAISON AUX FRUITS
À LA PAGE SUIVANTE





TIGRÉS *fruités*

Les tigres 100% fruits

UNE RECETTE CALCULÉE
POUR 24 PIÈCES DE 7 CM

Appareil à tigré

195 g Poudre d'amandes
195 g Sucre semoule
195 g Œufs entiers
100 g Beurre
25 g Farine T55
710 g Poids total

Mélanger la poudre d'amande et le sucre.
Ajouter progressivement les œufs.
Ajouter le beurre fondu tiède ainsi que la farine tamisée.
Laisser reposer au moins 12 heures au réfrigérateur.

Pépites de fruits (Gel gellane) *Recette Adamance*

Mélanger le sucre et la gomme gellane, puis verser en pluie sur le [fruit] en purée à 4 °C.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 90 °C sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
Couler en cadre et réserver à 4 °C.

	Fraise	Fraise Mara	Framboise	Cassis	Abricot	Poire	Mangue	Myrtille	Mandarine
Sucre semoule	37,2 g	37,2 g	37,2 g	68,4 g	37,2 g	37,2 g	38,4 g	37,2 g	37,2 g
Gomme gellane	3,6 g	3,6 g	4,8 g	8,4 g	4,8 g	2,4 g	2,4 g	4,8 g	2,4 g
Fruit en purée	199,2 g	199,2 g	198 g	81,6 g	198 g	200,4 g	151,2 g	198 g	200,4 g
Eau	-	-	-	81,6 g	-	-	-	-	-
Passion en purée	-	-	-	-	-	-	48 g	-	-
Poids total	240 g	240 g	240 g	240 g	240 g	240 g	240 g	240 g	240 g



Gels Iota aux fruits *Recette Adamance*

Mélanger le sucre, le glucose en poudre (pour la mandarine uniquement) et les Iotas carraghénane, puis verser en pluie sur le [fruit] en purée à 4 °C.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.
Réserver au réfrigérateur ou couler aussitôt.

	Fraise	Fraise Mara	Framboise	Cassis	Abricot	Poire	Mangue	Myrtille	Mandarine
Fruit en purée	297,5 g	297,5 g	297,5 g	297,5 g	297,5 g	297,5 g	200 g	297,5 g	297,5 g
Glucose en poudre DE33	-	-	-	-	-	-	-	-	50 g
Sucre semoule	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	150 g
Iota carraghénanes*	2,5 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g
Passion en purée	-	-	-	-	-	-	97,5 g	-	-
Poids total	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g

*= Propanacotta (Iota) SOSA

MONTAGE & FINITION

Réaliser le gel gellane (pépites de fruits), l'appareil à tigré et le [gel iota] ou la [ganache fruitée].

Découper le gel gellane en petits cubes d'environ 1 cm de côté.

À l'aide d'une maryse, incorporer les cubes de gel gellane à l'appareil à tigré (environ 10 g de gel et 30 g d'appareil par pièce) puis à l'aide d'une poche garnir les moules.

Disposer une feuille de papier cuisson et une plaque sur le moule pendant la cuisson.

Cuire à 170 °C environ 25 minutes.

Après refroidissement, couler environ 15 g de gel iota ou de ganache par tigré.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



38691
GOMME DE KONJAC
600 g

Sosa SOSA

ADAMANCE



32355 - 32366
FRAMBOISE
EN PURÉE 100 %
1 Kg - 5 Kg



32350 - 32361
ABRICOT
EN PURÉE 100 %
1 Kg - 5 Kg



32350 - 32361
CITRON JAUNE
EN PURÉE 100 %
1 Kg - 5 Kg



Cette recette est issue du livret
Gâteau de Voyage aux fruits
Adamance. Retrouvez d'autres
recettes en scanant le QR code !



BROWNIES

Appareil à brownie

120 g	Pistaches de Sicile
120 g	Noix de Pécan
120 g	Amandes entières
410 g	Cassonade
290 g	Œufs entiers
360 g	Beurre sec 84%
200 g	EXTRA AMER 67%
170 g	Farine T55
360 g	Pépites noires 52%
2 150 g	Poids total

Concasser et torréfier les fruits secs à 160 °C.
Mélanger brièvement la cassonade avec les œufs, simplement pour fondre les cristaux de cassonade.
Fondre le beurre avec le chocolat, vérifier la température (45-50 °C).
Incorporer au premier mélange.
Ajouter la farine tamisée, les fruits secs concassés grillés et à la fin les pépites.
Cuire à 170 °C pendant 25 minutes dans un cadre 30 cm x 40 cm.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

PARIANI


40464
PISTACHE DE SICILE
PELÉES
1 Kg



40468
PISTACHES 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

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

Sosa SOSA


36974
NOIX DE MACADAMIA
CRUES
1 Kg



36975
NOIX DE PÉCAN
CRUES
1 Kg



36971
CERNEAUX
DE NOIX CRUES
1 Kg

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



08 —

**RECETTES
PÂTISSERIE
BOULANGÈRE**

Les grands classiques de la
pâtisserie que l'on retrouve dans
toutes les pâtisseries boulangeries !

*Des grands classiques
déclinés et déclinables!*



PARIS-BREST

Pâte à chou

200 g	Eau	Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
200 g	Lait entier UHT	Ajouter la farine puis dessécher.
6 g	Sel	Hors du feu, incorporer progressivement les œufs.
10 g	Sucre semoule	Dresser à l'aide d'une poche.
160 g	Beurre sec 84%	
225 g	Farine de blé	
400 g	Œufs entiers	
1 201 g	Poids total	

PARIS-BREST *au praliné*

Ganache montée intense praliné Recette Raisonnée

Empois de base

650 g	Lait entier UHT
20 g	Fécule de pommes de terre
670 g	Poids total

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre. Réserver.
Chauffer le reste du lait à 85 °C/90 °C.
Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait-fécule.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

Ganache montée praliné

600 g	Empois de base
400 g	Crème UHT 35%
10 g	Gélatine en poudre
	+ Beurre de cacao

Peser la quantité d'empois de base chaud nécessaire pour la recette et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le praliné et le beurre de cacao fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème froide.
Mixer de nouveau.
Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures.
Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.

AMANDE 55% NOIX DE COCO 12,5%	PÂTE DE CACAHUËTES 70%	PÉCAN 50%	PISTACHE 42%	NOISETTE 50% CARAMÉLISÉ	AMANDE NOISETTE 50% FRUITÉ	AMANDE NOISETTE 50% CARAMÉLISÉ
540 g	500 g	540 g	560 g	540 g	580 g	560 g
+ 160 g	+ 100 g	+ 180 g	+ 180 g	+ 180 g	+ 160 g	+ 180 g

Retrouvez la recette de la ganache montée praliné équilibrée avec tous les pralinés de la gamme dans **LES ESSENTIELS**.

PARIS-BREST

à la pâte de fruits secs

Ganache montée intense pâte de fruits secs Recette Raisonnée

Empois de base sucré

- 555 g Lait entier UHT
- 20 g Fécule de pommes de terre
- 85 g Sucre semoule
- 660 g Poids total

Ganache Montée intense pâte pure de noisettes

- 595 g Empois de Base sucré
- 8 g Gélatine poudre
- 220 Bloom
- 40 g Eau d'hydratation
- 320 g Pâte de noisette IGP du Piémont
- 135 g Beurre cacao
- 340 g Crème UHT 35%
- 1438 g Poids total

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre, réserver.

Chauffer le reste du lait avec le sucre entre 85 °C et 90 °C.

Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait / fécule.

Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

Peser la quantité d'empois de base sucré chaud nécessaire pour la recette et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur la pâte de noisette et le beurre de cacao fondu.

Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème froide.

Mixer de nouveau.

Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures.

Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

PARIANI



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



40470
**PÂTE DE NOISETTE IGP
PIÉMONT TORRÉFACTION
LÉGÈRE**
5 Kg

RETROUVEZ

LA GAMME

DES PÂTES DE FRUITS SECS

P.16

MONTAGE & FINITION

QS Amandes effilées
 QS Flocons d'avoine

Réaliser la ganache montée (voir recettes ci-dessous) et laisser cristalliser à 4 °C pendant au moins 6 heures.
 Réaliser ensuite la pâte à choux.

À l'aide d'une poche et d'une douille cannelée, dresser des anneaux sur toile de cuisson perforée.

Parsemer d'amandes effilées et de flocons d'avoine.

Cuire la pâte à choux selon le type de four :

- Four à sole : Enfourner 40 à 50 minutes à 180 °C au four à sol clé ouverte.

- Four ventilé : Enfourner les éclairs à 230 °C, éteindre le four et maintenir la clé fermée.

Dès que la pâte à choux gonfle et colore, allumer le four à 180 °C et ouvrir la clé pour terminer la cuisson.

À l'aide d'un couteau scie, couper en deux la couronne.

Foisonner la ganache montée.

À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, garnir le Paris-Brest et ajouter quelques éclats de fruits secs.

Déposer la partie haute préalablement saupoudrée de sucre glace.

Astuce : Pour plus de gourmandises, ajouter à l'aide d'une poche quelques stries de praliné entre les pochages de ganache montée.





LES FLANS

Pâte sablée aux amandes

495 g	Farine T55
190 g	Sucre glace
4 g	Sel
65 g	Poudre d'amandes
255 g	Beurre sec 84%
105 g	Œufs entiers
1 114 g	Poids total

Au batteur à l'aide d'une feuille, sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes.

Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

Pâte sablée P125 Coeur de Guanaja

225 g	Beurre sec 84%
125 g	P125 COEUR DE GUANAJA
170 g	Sucre glace
55 g	Poudre d'amandes
4 g	Sel fin
95 g	Œufs entiers
440 g	Farine T55
1 114 g	Poids total

Au batteur à l'aide d'une feuille, mélanger le beurre froid coupé en cubes jusqu'à l'obtention d'un beurre pommade.

Ajouter le chocolat P125 Cœur de Guanaja fondu à 35 °C.

Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel.

Ajouter les œufs. Mélanger.

Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

Pâte feuilletée

Beurre manié

1 000 g	Beurre sec 84%
380 g	Farine T55
1 380 g	Poids total

Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger le beurre et la farine.

Étaler sur une plaque.

Laisser refroidir au réfrigérateur.

Feuilletage

30 g	Sel fin
450 g	Eau
300 g	Beurre sec 84%
1 000 g	Farine T55
1 380 g	Beurre manié
3 160 g	Poids total

Faire fondre le sel dans l'eau froide.

Au batteur à l'aide de la feuille, sabler le beurre de tourage avec la farine.

Lorsque les éléments sont bien sablés, ajouter le mélange eau/sel.

Faire un mélange rapide et bref

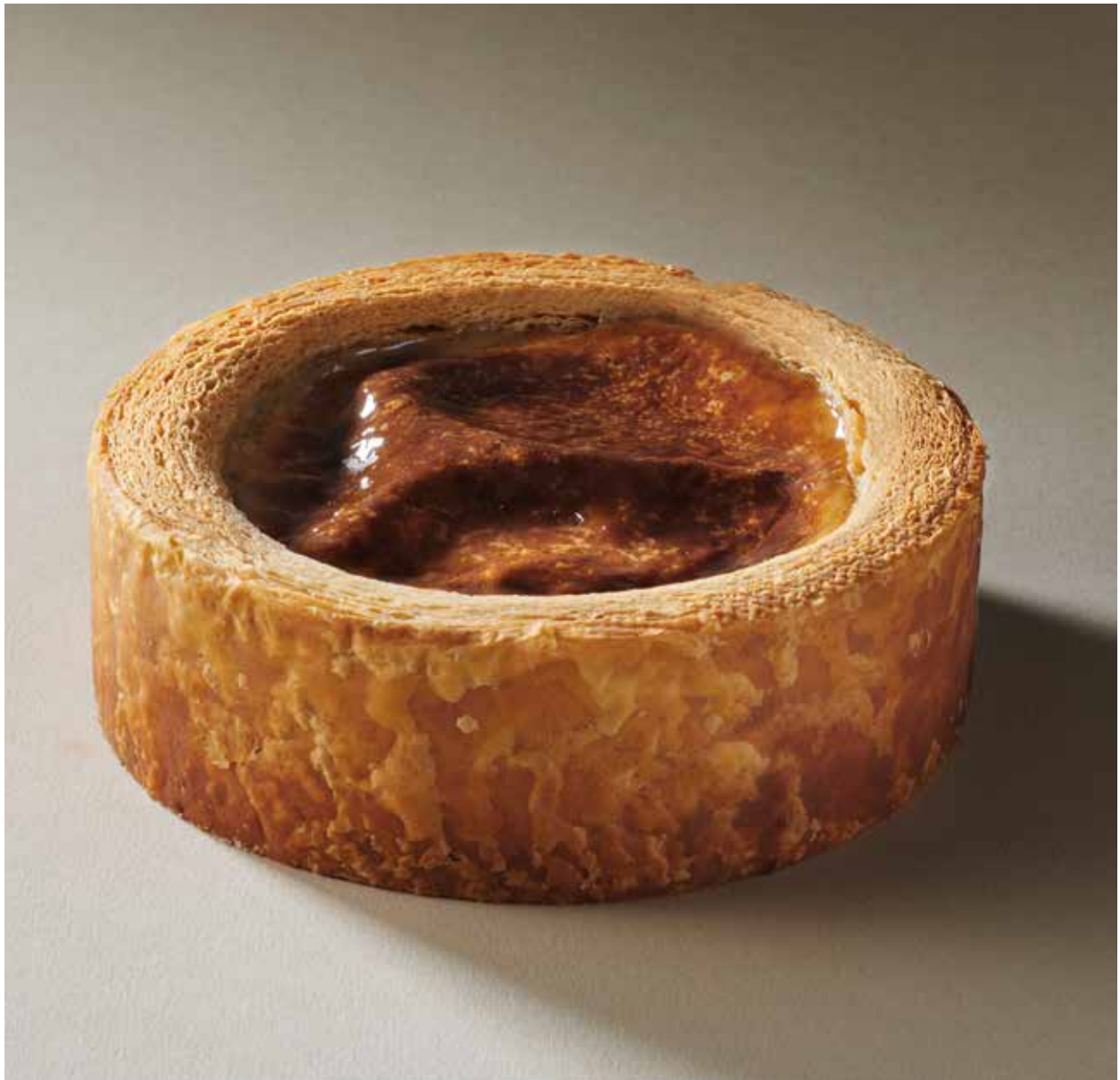
(Il est essentiel de ne pas prolonger le mélange afin d'éviter de corser la pâte).

Découvrir la pâte et faire une mise en forme rectangulaire.

Bien couvrir le pâton et réserver à 2 °C pendant 6 heures environ.

Mettre le beurre manié dans la détrempe puis donner trois tours double avec 12 heures de repos à 2 °C entre les tours.





Appareil à Flan aux œufs Vanille

- 1 540 g Lait entier
- 310 g Sucre semoule
- 185 g Jaunes d'œufs
- 60 g Amidon de maïs
- 60 g Farine T55
- 2 155 g Poids total

Tiédier le lait et la pâte de gousses de vanille.
 Verser sur le mélange sucre semoule, jaunes d'œufs, amidon et farine,
 puis remettre le tout dans l'appareil de cuisson.
 Cuire à ébullition puis verser dans le fond de pâte précuit.

 <p>TADOKA</p>	 <p>GOUSSSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR</p>	 <p>PÂTE DE GOUSSSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR</p>	 <p>PÂTE DE GOUSSSES DE VANILLE TAHITENSIS</p>	 <p>EXTRAIT DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR</p>
12 g	15 g	25 g	25 g	50 g

Appareil à Flan Chocolat

740 g Lait entier UHT
 740 g Crème UHT 35%
 60 g Amidon de maïs
 160 g Sucre semoule
 2 000 g Poids total

Tiédir le lait et la crème.

Verser sur l'amidon préalablement mélangé au sucre semoule puis remettre le tout dans l'appareil de cuisson.

Cuire à ébullition puis mélanger au chocolat sans mixer et verser dans le fond de pâte précuit.

EXTRA AMER	P125 CŒUR DE GUANAJA
300 g	275 g

Appareil à Flan Praliné

800 g Lait entier UHT
 800 g Crème UHT 35%
 105 g Amidon de maïs
 200 g Sucre semoule
 1 905 g Poids total

Tiédir le lait et la crème.

Verser sur l'amidon préalablement mélangé au sucre semoule puis remettre le tout dans l'appareil de cuisson.

Cuire à ébullition puis mélanger au praliné sans mixer et verser dans le fond de pâte précuit.

PRALINÉ AMANDE NOISSETTE FRUITÉ 50%	PRALINÉ NOISSETTE FRUITÉ 55%	PRALINÉ NOISSETTE CARAMÉLISÉ 50%
300 g	300 g	300 g

Appareil à Flan café

1 540 g Lait entier UHT
 310 g Sucre semoule
 185 g Jaunes d'œufs
 60 g Amidon de maïs
 60 g Farine T55
 2 155 g Poids total

Tiédir le lait et la pâte de grains de café.

Verser sur le mélange sucre semoule, j'aunes d'œufs, amidon et farine puis remettre le tout dans l'appareil de cuisson.

Cuire à ébullition puis mélanger dans le fond de pâte précuit.



MONTAGE & FINITION

Réaliser la pâte sablée, étaler à 3 mm d'épaisseur et foncer des cercles de 14 cm préalablement graissés.

Cuire à 165 °C environ 20 minutes avec des pois.

Enlever les pois puis recuire 10 minutes.

Réaliser l'appareil à flan et peser 500 g dans chaque fond.

Réserver au réfrigérateur 3 heures minimum.

Cuire à 180 °C environ 30 minutes.



TARTE CITRON *Meringuée*

CALCULÉE
POUR 16 Ø 16 CM

Pâte sablée aux amandes

180 g Farine T55
25 g Poudre d'amandes
70 g Sucre glace
2 g Sel fin
90 g Beurre sec 84%
40 g Œufs entiers
407 g Poids total

Au batteur muni d'une feuille, sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes.

Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

Crème d'Amande

70 g Beurre sec 84%
70 g Sucre glace
10 g Fécule de pommes de terre
70 g Poudre d'amandes
40 g Œufs entiers
250 g Poids total

Réaliser un beurre pommade, puis ajouter le sucre glace, la fécule et la poudre d'amandes.

Incorporer les œufs petit à petit.

Réserver cet appareil au réfrigérateur ou utiliser aussitôt.

Crème Ivoire Citron

1 g Zeste de citron jaune
105 g Citron jaune en purée 100%
35 g Sucre semoule
115 g Œufs entiers
85 g IVOIRE 35%
5 g Beurre de cacao
346 g Poids total

Mélanger le fruit en purée, le sucre semoule, les zestes et les œufs.

Cuire lentement à feu doux, jusqu'à ce que la texture commence à épaissir et stopper la cuisson au premier bouillon.

Verser progressivement sur la couverture Ivoire et le beurre de cacao fondus en prenant soin de réaliser une émulsion.

Réserver au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Meringue Suisse

115 g Blancs d'œufs
235 g Sucre semoule
350 g Poids total

Dans un bol de batteur au bain-marie, mélanger les blancs et le sucre jusqu'à 55/60 °C.

Retirer le bol du bain-marie puis foisonner au batteur.

MONTAGE & FINITION

QS Sucre glace

Réaliser la pâte sablée et l'abaisser à 2 mm. Foncer des cercles de 6,5 cm de diamètre préalablement graissés.

Cuire pendant environ 10-15 minutes à 150 °C. Réaliser la crème d'amande et la crème citron.

Garnir les fonds de tarte avec 15 g de crème d'amande et terminer la cuisson (environ 5 minutes à 150 °C).

Réserver. Garnir de crème citron et lisser à hauteur. Réserver au réfrigérateur. Réaliser la meringue Suisse.

À l'aide d'une poche, dresser une boule de 20 g sur la tartelette, saupoudrer de sucre glace et passer au four pendant 3 minutes à 180 °C.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS

ADAMANCE



36788 - 36790
MANDARINE
EN PURÉE 100 %
1 Kg - 5 Kg



40600
ORANGE SANGUINE
EN PURÉE 100 %
1 Kg



42893
BERGAMOTE
EN PURÉE 100 %
1 Kg



43005
YUZU
EN PURÉE 100 %
1 Kg

Pensez aux agrumes de la gamme Adamance pour décliner cette recette!



TARTE *Chocolat*

CALCULÉE
POUR 15 TARTES

Pâte sablée P125 Cœur de Guanaja

180 g	Beurre sec 84%
100 g	P125 CŒUR DE GUANAJA
135 g	Sucre glace
45 g	Poudre d'amandes
3 g	Sel fin
75 g	Œufs entiers
350 g	Farine T55
888 g	Poids total

Au batteur à l'aide d'une feuille, mélanger le beurre froid coupé en cubes jusqu'à l'obtention d'un beurre pommade.
Ajouter le chocolat P125 Cœur de Guanaja fondu à 35 °C.
Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel puis les œufs.
Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

Ganache intense Chocolat Recette Raisonnée

300 g Lait entier UHT
 200 g Crème UHT 35%
 90 g Sirop de glucose DE60
 16 g Sucre semoule
 4 g Pectine X58
 610 g Poids total

Chauffer le lait, la crème et le glucose DE60 à 40/45 °C.
 Incorporer le mélange sucre-pectine et porter le tout à ébullition pendant quelques secondes afin de bien activer la pectine.
 Lorsque la base pectinée est chaude, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
 Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
 Couler à 40/45 °C.
 Laisser cristalliser 2 heures minimum au réfrigérateur à 4 °C.

CARAÏBE	ÉQUATORIALE NOIRE	EXTRA AMER	EXTRA BITTER	EXTRA NOIRE	GUANAJA	MANJARI	SATILIA NOIRE
410 g	440 g	420 g	430 g	510 g	370 g	420 g	430 g

Une recette de ganache raisonnée, retravaillée pour éviter le dessèchement et conserver une texture plus souple

Absolu nappage tendre au chocolat (prêt à l'emploi)

1 000 g Absolu nappage noir
 39%
 1 000 g Poids total

Retirer l'opercule.
 Selon l'utilisation, ajouter entre 20 et 60 g d'eau.
 Repositionner le couvercle et chauffer entre 35 et 55 °C de préférence au micro-ondes en position douce.
 Remuer au centre avant utilisation ou mixer avec le mixeur plongeur.

MONTAGE & FINITION

Réaliser la pâte sablée P125 et l'abaisser à 2,5 mm.
 Foncer des cercles de 7,5 cm de diamètre préalablement graissés. Cuire à 150 °C pendant 20-22 minutes.
 Réaliser la ganache et couler à 40/45 °C dans les fonds de tartes en laissant 5 mm pour le glaçage.
 Laisser cristalliser au réfrigérateur et glacer les tartes.

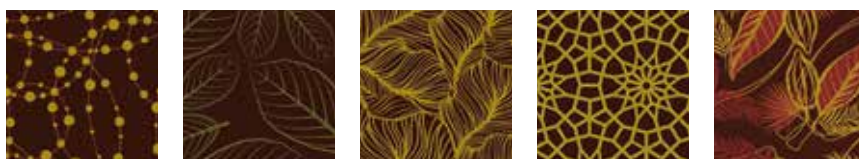
Décor

Déposer de la couverture Guanaja précristallisée sur une feuille transfert « miroir brisé » CHOCOLATREE (réf: 12466CCZ).
 Recouvrir aussitôt d'une seconde feuille puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler et lisser la couverture.
 Laisser cristalliser à 17 °C. Casser et déposer des éclats sur chaque tarte (voir photo).

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



CHOCOLATREE



Une collection de transferts à découvrir auprès de votre commercial ou sur valrhona-selection.fr



CHOUQUETTES *vanille*

CALCULÉE
POUR 60 PIÈCES

Pâte à chou

150 g	Eau
150 g	Lait entier UHT
5 g	Sel fin
7 g	Sucre semoule
120 g	Beurre sec 84%
170 g	Farine de blé
300 g	Œufs entiers
902 g	Poids total

Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
Ajouter la farine puis dessécher.
Hors du feu, incorporer progressivement les œufs.
Dresser à l'aide d'une poche.

Crème pâtissière Vanille

1 610 g	Lait entier UHT
225 g	Sucre semoule
195 g	Œufs entiers
500 g	Amidon de maïs
80 g	Gelcrem chaud
210 g	Beurre sec 84%
2 212 g	Poids total

Porter à ébullition le lait et la vanille.
Mélanger le sucre et les œufs, ajouter l'amidon de maïs et le Gelcrem.
Verser le liquide bouillant sur le mélange et remettre le tout dans la casserole, cuire 2 minutes à ébullition.
Hors du feu retirer les gousses de vanille, incorporer le beurre en dés sans mixer.
Refroidir rapidement.

				
TADOKA	GOUSSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR	PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR	PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE TAHITENSIS	EXTRAIT DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR
12 g	15 g	25 g	25 g	50 g

MONTAGE & FINITION

QS Sucre en grains

QS Noisette du Piémont IGP hachée 2-4 mm

Réaliser la pâte à chou.

Dresser les choux sur plaque sur une toile siliconée perforée et les saupoudrer de sucre grain et de noisettes hachées.

Enfourner à 250°C. Éteindre le four et maintenir la clé fermée.

Dès que la pâte à chou gonfle et colore, rallumer le four à 180 °C et ouvrir la clé.

(Deuxième option : enfourner à 165 °C four ventilé clé ouverte).

Réaliser la crème pâtissière vanille et garnir les choux.

Réserver.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



40461 - 40474
NOISETTE DU PIÉMONT
HACHÉE IGP (2 - 4 MM)
1 Kg - 5 Kg

PARIANI

N^o NOROHY



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

DÉCLINEZ

CETTE RECETTE AVEC

TOUTES NOS CRÈMES

PÂTISSIÈRES P.62



MILLE-FEUILLES

Chocolat

CALCULÉE
POUR 36 PIÈCES

Beurre manié farine complète

1 000 g Beurre sec 84%
380 g Farine T110
1 380 g Poids total

Mélanger à la feuille au batteur le beurre et la farine.
Étaler sur une plaque.
Laisser refroidir au réfrigérateur.

Feuilletage à la farine complète

30 g Sel
450 g Eau
300 g Beurre sec 84%
1 000 g Farine T110
1 380 g Beurre manié farine
complète
7 g Vinaigre blanc*
3 167 g Poids total

Faire fondre le sel dans l'eau froide.
Au batteur à l'aide de la feuille, sabler le beurre avec la farine.
Lorsque les éléments sont bien sablés, ajouter le mélange eau/sel.
Faire un mélange rapide et bref (Il est essentiel de ne pas prolonger le mélange afin d'éviter de corser la pâte).
Découper la pâte et faire une mise en forme rectangulaire.
Bien couvrir le pâton et réserver à 2 °C pendant 6 heures environ.
Mettre le beurre manié dans la détrempe puis donner trois tours double avec 12 heures de repos à 2 °C entre les tours.

*Le vinaigre est nécessaire en cas de conservation prolongée au réfrigérateur ou au congélateur

Opaline gru  de cacao

200 g	Sucre semoule
200 g	Glucose DE35/40
200 g	Fondant
60 g	Gru� de cacao
660 g	Poids total

Cuire le sucre avec le glucose et le fondant à 165  C.
Ajouter le gru  de cacao.
Couler sur tapis silicone.
Une fois refroidie, broyer en poudre et réserver à l'abris de l'humidité.

Crème p tissier  Guanaja

945 g	Lait entier UHT
125 g	Sucre semoule
115 g	œufs entiers
25 g	Amidon de maïs
40 g	Gelcrem chaud
280 g	GUANAJA 70%
1 530 g	Poids total

Porter à ébullition le lait, mélanger le sucre et les oeufs, ajouter l'amidon de maïs et le Gelcrem.
Verser le liquide bouillant sur le mélange et remettre le tout dans la casserole, cuire 2 min à ébullition.
Hors du feu, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat et mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion. Refroidir rapidement.

Crème diplomate Guanaja

1 400 g	Crème p�tissier� Guanaja
300 g	Crème UHT 35%
1 700 g	Poids total

Détendre la crème p tissier  froide au batteur à la feuille puis ajouter la crème montée en chantilly souple.
Utiliser aussitôt.

MONTAGE & FINITION

Réaliser le feuilletage et l'opaline puis réserver.

Réaliser la crème p tissier  Guanaja pour la crème diplomate et réserver à 4  C.

Laminer le feuilletage   3 mm et déposer sur deux plaques munies d'une toile siliconée perforée de 40 cm x 60 cm.

Laisser reposer minimum 2 heures à température ambiante.

Déposer un Silpain sur le feuilletage ainsi qu'une grille et cuire environ 45 minutes à 160  C.

Saupoudrer généreusement le feuilletage d'opaline gru  et repasser 3 minutes au four à 160  C.

Lorsque le feuilletage est froid, découper des bandes de 3 cm par 36 cm. Réserver.

Détendre la crème p tissier  au batteur à la feuille et mélanger délicatement avec la crème montée en chantilly souple.

  l'aide d'une poche munie d'une douille de 14 mm, dresser deux tubes de crème diplomate sur une bande de feuilletage puis déposer une autre bande et renouveler l'opération.

Terminer en ajoutant une troisième bande de feuilletage.

Découper des mille-feuilles individuelles de 12 cm de long.





ÉCLAIRS *chocolat et café*

CALCULÉE
POUR 40 ÉCLAIRS

Pâte à choux

240 g	Eau
240 g	Lait entier UHT
10 g	Sel fin
10 g	Sucre semoule
190 g	Beurre sec 84%
285 g	Farine T45
480 g	Œufs entiers
1 450 g	Poids total

Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
Ajouter la farine puis dessécher.
Hors du feu, incorporer les œufs progressivement.
Dresser la pâte à choux en forme d'éclairs.

Crème pâtissière P125 Cœur de Guanaja

2 340 g	Lait entier UHT
350 g	Sucre semoule
280 g	Œufs entiers
60 g	Amidon de maïs
100 g	Gelcrem chaud
585 g	P125 COEUR DE GUANAJA
3 400 g	Poids total

Porter le lait à ébullition.
Mélanger le sucre et les œufs, ajouter l'amidon de maïs et le Gelcrem.
Verser le lait sur le mélange et remettre le tout dans la casserole,
cuire 2 minutes à ébullition.
Verser la crème pâtissière chaude sur le chocolat.
Réaliser une émulsion. Refroidir rapidement.

Glaçage tendre P125 Cœur De Guanaja

170 g	Crème UHT 35%
180 g	P125 CŒUR DE GUANAJA
450 g	Absolu Cristal
800 g	Poids total

Chauffer la crème, puis verser progressivement sur le chocolat.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Terminer en ajoutant l'Absolu Cristal préalablement chauffé
à frémissement avec l'eau. Mixer à nouveau. Utiliser à 30/40 °C.

Crème pâtissière Pâte de grains de café

2 480 g	Lait entier UHT	Porter le lait à ébullition.
345 g	Sucre semoule	Mélanger le sucre et les œufs, ajouter l'amidon de maïs et le Gelcrem.
295 g	Œufs entiers	Verser le lait sur le mélange et remettre le tout dans la casserole,
75 g	Amidon de maïs	cuire 2 minutes à ébullition.
125 g	Gelcrem chaud	Ajouter la pâte de café, mélanger.
75 g	Pâte de grains café Bio	Hors du feu incorporer le beurre en dés sans mixer.
320 g	Beurre sec 84%	Refroidir rapidement.
3 400 g	Poids total	

Glaçage tendre Jivara café

152 g	Crème UHT 35%	Chauffer la crème, puis verser progressivement sur le chocolat.
230 g	JIVARA 40%	Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
405 g	Absolu Cristal	Terminer en ajoutant l'Absolu Cristal préalablement chauffé
14 g	Pâte de grains café Bio	à frémissement avec l'eau et la pâte de grains de café.
800 g	Poids total	Mixer à nouveau.

MONTAGE & FINITION

Réaliser et dresser la pâte à choux sur plaque avec toile siliconée perforée.

Pour la cuisson au four ventilé :

Enfourner les éclairs à 250 °C, éteindre le four et maintenir la clé fermée.

Dès que la pâte à choux gonfle et colore, allumer le four à 180 °C et ouvrir la clé.

Ou enfourner à 165 °C four ventilé clé ouverte pendant environ 30 minutes.

Garnir les éclairs à l'aide d'une poche munie d'une petite douille unie.

Fondre le glaçage chocolat à 28/30 °C et glacer les éclairs (partie bombée).

Réserver au réfrigérateur.

NOTRE SÉLECTION PRODUITS



6360 - 8234
P125 COEUR
DE GUANAJA
3 Kg - 12 Kg



VALRHONA

Sosa

SOSA



38673
GELCREM CHAUD
500 g

N°

NOROHY



41822
PÂTE DE GRAINS
DE CAFÉ BIO
500 g



RENDEZ-VOUS

EN P.34 POUR EN SAVOIR PLUS

SUR LE GELCREM CHAUD