2020

LAROSENO



Les invités JÉRÉMY DEL VAL CLÉMENT BOUVIER



ÉDITO 3

Redécouvrir LA ROSE NOIRE®

EN 1991, GÉRARD DUBOIS A OUVERT LA PREMIÈRE BOUTIQUE DE PÂTISSERIE LA ROSE NOIRE® DANS LE CENTRE COMMERCIAL LE PLUS PRESTIGIEUX DE HONG-KONG.

En un quart de siècle, ce premier point de vente, une boutique / restaurant de 30 sièges, a évolué en une entreprise réputée. Cet engouement était bien au-delà de ses rêves les plus fous. D'une sélection de départ de 28 produits, La Rose Noire® en possède maintenant plus de 500 au catalogue, répondant aux demandes du marché. Aujourd'hui, La Rose Noire® emploie plus de 250 personnes travaillant dans son centre de production à Hong-Kong, Kowloon Bay.

En 2012, Gérard et son équipe ont ouvert une nouvelle usine certifiée HACCP/ISO/FSCC 22000 aux Philippines, à Clark Free Port. Ce nouveau centre de production, à la pointe de la technologie, emploie plus de 2 000 salariés travaillant dans plus de 13 000m² de locaux, afin de répondre à la demande de plus de 40 pays sur les 5 continents. Ce centre possède ainsi la capacité et les qualités pour répondre à la demande en perpétuelle augmentation des marchés "outre-mer".

Gérard et son équipe ont également ouvert en 2012 la boutique Boulangerie - Pâtisserie - Confiserie "Passion by Gérard Dubois" à Hong-Kong. Il y a aujourd'hui plus de 10 boutiques à Hong-Kong et Macao.









"L'HOMME" LA ROSE NOIRE®...

TOUT AU LONG DE SA CARRIÈRE, GÉRARD A REMPORTÉ DE NOMBREUX PRIX LORS DE CONCOURS CULINAIRES PRESTIGIEUX À TRAVERS LE MONDE.

Il est aussi régulièrement jury pour des concours internationaux renommés.

Gérard est familier des publications culinaires. Il est le coauteur de "The Cutting Edge" (1993) et est l'auteur de "My Recent Journey" (2003), "Passion" (2006) lequel a gagné le prix du jury en 2006 remis par le World Cookbook Awards, et "Crafted Passion" (2011), nommé comme "Le Meilleur Livre de Dessert du Monde" par le 17ème Gourmand Awards à Paris. "Le Pain Passion" a été édité en novembre 2016 lors de la célébration du 25ème anniversaire de la Rose Noire® et fut nommé Le Meilleur Livre de Boulangerie par le World Gourmand Cookbook Awards en 2017.

En reconnaissance de son esprit entrepreneurial et de sa contribution au développement des entrepreneurs, Gérard a reçu le "Honorary Doctorate" de la part de The European University en Suisse.









 $\searrow 6$

Sommaire

8	LES INVITÉS
12	100% FAIT MAIN
14	PRODUITS D'EXCEPTION
16	LES CERTIFICATIONS
18	L'ENVIRONNEMENT
20	LES INNOVATIONS
22	FONDATION LA ROSE NOIRE®

Les profils descriptifs	24
<u>les sucrés</u>	36
<u>les neutres</u>	92
<u>Les salés</u>	112
<u>Les chocolats</u>	130
<u>Les présentoirs</u>	154
<u>Les recettes</u>	156
L'index des tailles	178







Jérémy DEL VAL

UN GLOBE-TROTTEUR PRET À RELEVER LES DÉFIS

EN 2014, IL REMPORTE LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT, UNE CONSÉCRATION.

Né à Lagny sur Marne, Jérémy Del Val apprend la cuisine auprès de ses grands-mères cordons-bleus.

Après avoir obtenu un BEP métier de l'hôtellerie option cuisine puis un BEP pâtisserie et une mention complémentaire dessert assiette, il débute sa carrière au Château de Monvillargenne à Chantilly.

Globe-trotteur, il officie ensuite dans des restaurants étoilés et des resorts luxueux aux quatre coins du monde, de Majorque à Bora-Bora en passant par la Côte d'Azur...

En 2014, il remporte le Championnat de France du Dessert, une consécration. Pour exprimer pleinement son talent, il relève le challenge en choisissant DALLOYAU, Maison de Gastronomie mythique en tant que chef création pâtissier.

Lors de la création des recettes présentées dans ce catalogue, il était accompagné par Louis Oberweis, alors stagiaire R&D au sein de la Maison DALLOYAU.











RÉCOMPENSÉ EN 2019 PAR UNE ÉTOILE MICHELIN

L'HISTOIRE ENTRE CLÉMENT BOUVIER ET LA GASTRONOMIE A DÉBUTÉ DEPUIS SON PLUS JEUNE ÂGE.

Dans les cuisines de ses grands-parents puis de ses parents (Jean-Michel Bouvier, chef étoilé de Chambéry), la cuisine s'est très tôt imposée à lui comme une évidence. C'est avant tout une histoire de famille.

Suite à des expériences à l'étranger, notamment à New York et Shanghai, et après quelques années à œuvrer auprès de grands noms de la cuisine comme René et Maxime Meilleur, ou encore Jean-François Piège, le chef réalise sont rêve d'ouvrir son restaurant gastronomique

Clément rejoint l'aventure familiale, Maison Bouvier, en 2016. Le restaurant URSUS a ouvert ses portes en novembre 2017 en plein cœur de la station de Tignes. La cuisine met en valeur les produits locaux de cette région. Elle s'inspire de promenades en montagne, de cueillettes en forêt, et promeut le terroir savoyard et ses petits producteurs.

A défaut de pouvoir cuisiner en pleine nature, Clément Bouvier souhaite transporter ses convives dans son univers. Ils sont alors immergés dans une salle ayant l'apparence d'une forêt. 12 tables éclairées par une lumière tamisée sont entourées par près de 400 arbres et de quelques clairières.

Le chef et son équipe, récompensés en 2019 par une étoile Michelin, ne cessent d'imaginer des plats gourmands, simples, généreux.













CE QUI FAIT LA RÉPUTATION DE LA ROSE NOIRE® À TRAVERS LE MONDE ?

Un savoir-faire incomparable et inégalé!

La Rose Noire® est une entreprise innovante, toujours à l'écoute des évolutions des métiers des pâtissiers, boulangers, traiteurs, restaurateurs...

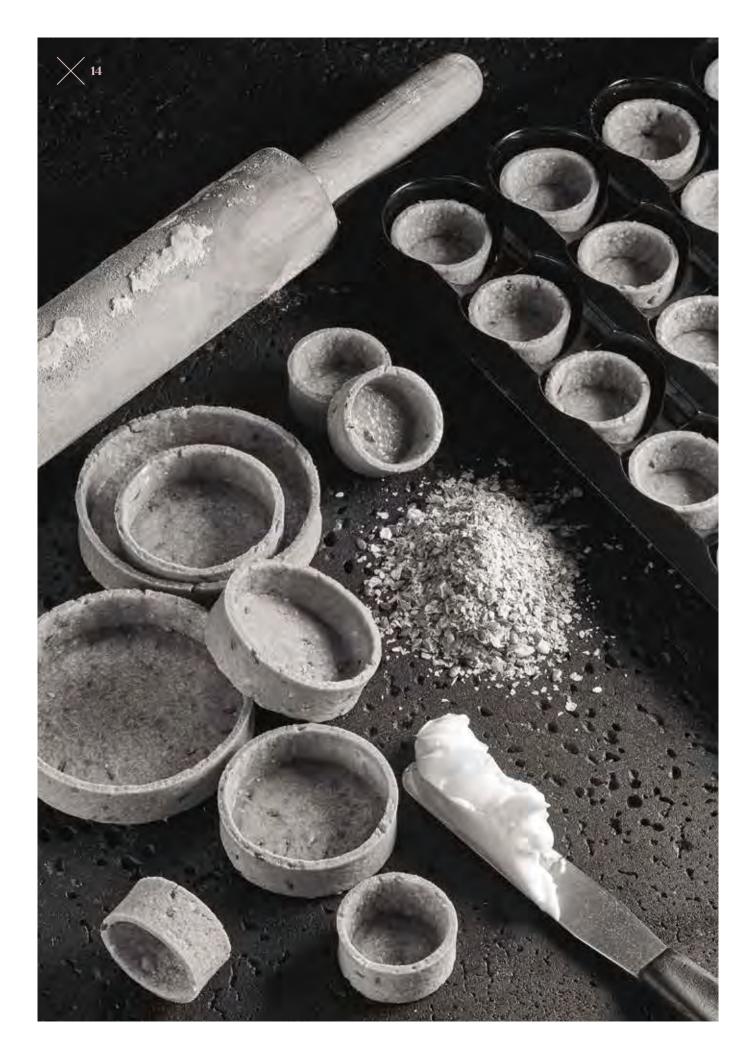
A la pointe de la modernité, nous essayons sans cesse d'améliorer nos techniques de production. Néanmoins, il y a une seule chose que les innovations scientifiques ne pourront pas remplacer : le savoir-faire de nos employés !

Chaque produit La Rose Noire® est fabriqué à la main, grâce à une technique hors paire.

Nos techniciens sont de véritables artistes, travaillant toujours dans le plus grand respect des méthodes ancestrales de la pâtisserie et de la boulangerie traditionnelles. Nous pouvons ainsi vous proposer des produits 100% fait main, où chaque détail compte à nos yeux.







Des produits D'EXCEPTION

DES INGRÉDIENTS PRINCIPALEMENT D'ORIGINE FRANÇAISE!

À La Rose Noire®, nous utilisons les ingrédients de la plus haute qualité pour la préparation de nos produits. C'est pour cela qu'aujourd'hui, des milliers de clients nous font confiance, sur les 5 continents et dans plus de 40 pays à travers le monde.

Nos ingrédients proviennent essentiellement de France. Nous utilisons du beurre AOP Charentes Poitou, fabriqué exclusivement à base de crème de lait provenant des départements de la Charentes, Charentes-Maritimes, Deux Sèvres, Vienne et Vendée.

La farine que nous utilisons est une farine La Rose Noire®, formulée spécifiquement pour la préparation de nos produits, afin de vous garantir un goût et une texture incomparables. Ainsi, toutes nos tartelettes sont fabriquées avec de la farine La Rose Noire® 100% française

Les levures que nous utilisons sont également d'origine française!









Les certifications

À LA ROSE NOIRE®, LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE SONT NOS PRIORITÉS.

La Rose Noire® possède actuellement trois certifications qualité reconnues au niveau mondial nous permettant de nous élever au plus haut niveau de la sécurité alimentaire.

La certification HACCP : c'est la principale plateforme de législation internationale concernant la fabrication pour tous les secteurs de l'industrie alimentaire. L'HACCP est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

La certification FSSC 22000 : c'est un protocole internationalement reconnu qui complète les référentiels ISO existants en matière de sécurité des aliments. Ce standard permet de répondre aux besoins des fabricants de produits alimentaires souhaitant garantir leur propre chaîne d'approvisionnement.

La certification GMP : la certification des bonnes pratiques de fabrication (BPF ou GMP en anglais) assure l'intégrité des processus de fabrication des denrées alimentaires ainsi que la conformité aux réglementations de sécurité alimentaire.

De plus, tous nos produits finis subissent un contrôle qualité strict ainsi que des tests microbiologiques nous permettant de toujours être à la pointe de la sécurité alimentaire. De même, tous les conteneurs en partance de nos unités de production sont équipés de systèmes de prise de température afin de pouvoir surveiller la température de nos produits jusqu'à ce qu'ils arrivent à destination.





L'environnement Limiter L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

CONSCIENTE DES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX ACTUELS ET NOTAMMENT DE LA QUESTION DU SUREMBALLAGE.

La Rose Noire® a développé des alvéoles biodégradables. Ces nouvelles alvéoles, sont pour le moment disponibles sur certaines de nos gammes, au format mini, moyen et grand rond. Réalisées à partir d'acide polylactique (PLA), elles sont aussi résistantes et solides que nos alvéoles classiques, mais se décomposeront sous certaines conditions spécifiques (taux d'humidité et température adéquats). Le PLA est issu de résidus de fermentation de matières premières renouvelables (principalement d'amidon de maïs ou de canne à sucre).

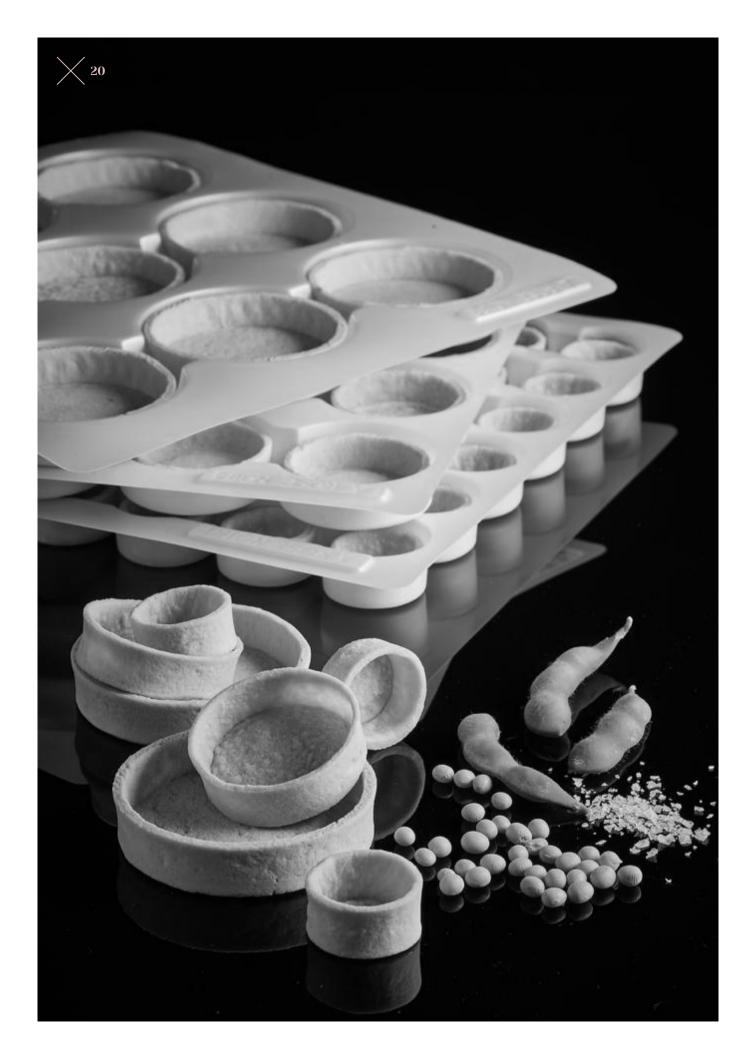
D'un point de vu énergétique, le site de production de Clark est désormais équipé de 2000 panneaux solaires. Ils contribuent à alimenter en électricité propre l'entreprise à hauteur de plus de 886.000 kWh sur une année, soit une économie de plus de 5000 tonnes de CO².

L'ensemble de ces initiatives font partie du programme Go Green de La Rose Noire®, qui souhaite conjuguer son activité avec une plus grande prise en compte de l'environnement et de sa préservation.









Les innovations DE NOUVELLES TENDANCES DE CONSOMMATION

LA ROSE NOIRE® EST UNE MARQUE À L'ÉCOUTE DU MARCHÉ ET DE SES DEMANDES.

Ainsi, nous avons conscience que des tendances émergent et qu'une part non-négligeable des consommateurs les suivent avec plus ou moins de convictions.

Afin de répondre à ces évolutions, La Rose Noire® a développé deux nouvelles gammes de fonds de tarte : une gamme végane et une gamme sans gluten.

En conservant toujours la même qualité de produit et le 100% faitmain, nous pouvons désormais répondre à ces attentes spécifiques.

De plus, afin d'accroître encore un peu plus la qualité de nos produits, nous produisons désormais l'ensemble des gammes de fonds de tarte avec des œufs de poules élevées en plein air. Une manière pour La Rose Noire® de s'engager en faveur du bienêtre animal et, par conséquent, de proposer des produits plus qualitatifs.





Fondation et charity LA ROSE NOIRE®

LA "FONDATION LA ROSE NOIRE®" EST UNE FONDATION À BUT NON LUCRATIF.

Elle a pour objectif de fournir des fonds aux institutions sociales et éducatives au profit d'une jeunesse locale défavorisée. Sa mission est de devenir un agent majeur dans l'élévation du niveau de vie de cette jeunesse en les aidant à devenir des travailleurs compétitifs et responsables.

Pour atteindre cet objectif, il est primordial d'offrir un environnement d'apprentissage propice, c'est pourquoi La Rose Noire a créé un programme afin d'identifier et de récompenser les jeunes méritants dont la situation économique ne leur permet pas de poursuivre une formation classique. A terme la Fondation La Rose Noire a pour but de développer un environnement d'apprentissage qui constituera une ressource inestimable pour les jeunes et pour la communauté.





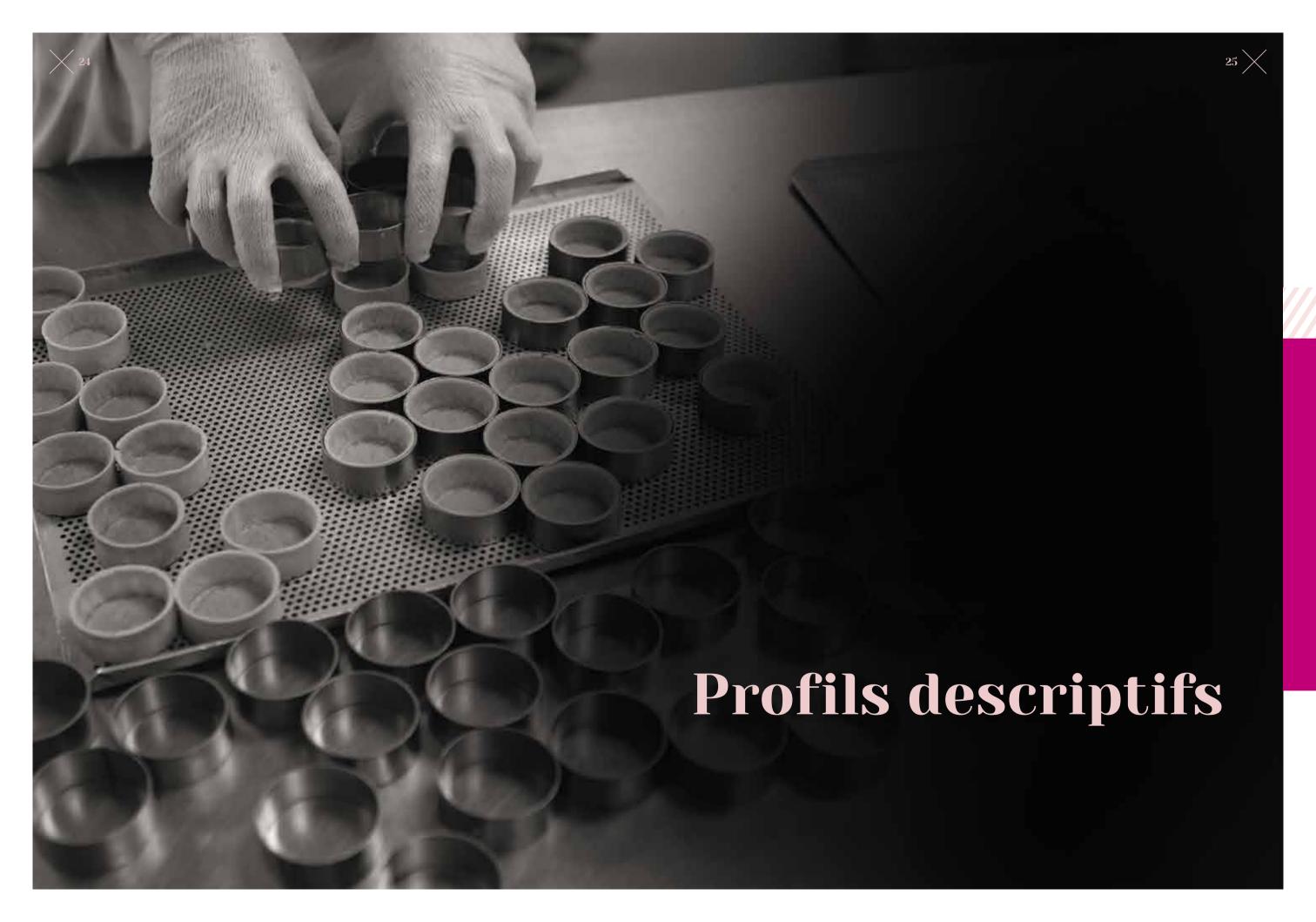
LA ROSE NOIRE® ACCORDE UNE IMPORTANCE TOUTE PARTICULIÈRE À AIDER SON PROCHAIN.

La Rose Noire® soutient le programme "nutrition et alimentation" pour les enfants aux Philippines.

La santé de nos enfants est une priorité et nous l'avons partagé avec l'école Calumpang aux Philippines. Nous avons ainsi organisé une vaste campagne de Vaccination.

Toujours à l'école Calumpang à Pampaga, nous tenons à nous assurer que les écoliers aient tout ce dont ils ont besoin.











Sucré Vanille

LES TARTELETTES SUCRÉES LA ROSE NOIRE® SE DÉCLINENT SOUS DIVERSES TAILLES ET FORMES



Minis, petits, moyens ou grands; ronds, carrés ou rectangulaires, ces fonds de tarte subtilement vanillés sont glacés au doigt. Vous pourrez réaliser de délicieuses créations au croquant parfait!

Salé aux herbes

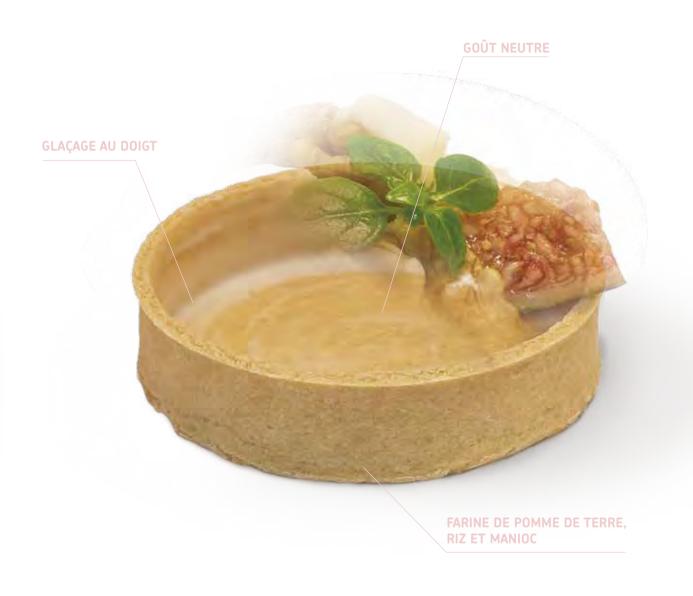
LA ROSE NOIRE® VOUS PROPOSE AUSSI DE DÉLICIEUX ÉCRINS SALÉS



Pour convenir à toutes vos idées. Du format mini au très grand, du simple rond à l'éclair délicat, vous trouverez de quoi sublimer tous vos mets. Dotés d'un glaçage au blanc d'œuf et d'inclusion d'herbes, ces fonds de tarte vous promettent une tenue, une saveur et un croquant idéals!







Graines

LA ROSE NOIRE®, VOUS PROPOSE DES FONDS AVEC DE DÉLICIEUSES GRAINES POUR DES CRÉATIONS ORIGINALES!



Nos fonds aux graines ont été pensés afin de pouvoir offrir un agréable parfum rustique à vos créations. Le goût neutre permet de garnir ces fonds aux formes multiples de préparations sucrées ou salées.

Sans Gluten



POUR RÉPONDRE À LA DEMANDE CROISSANTE DE PRODUITS SANS GLUTEN,

CASSANT	FRIABLE
SEC	MOELLEUX

La Rose Noire® vous propose des fonds réalisés à partir de farine de pomme de terre, riz et

Nos fonds Sans Gluten ont une saveur neutre afin de pouvoir les garnir de préparations sucrées ou salées. Le glaçage appliqué au doigt leur confère une résistance à l'humidité intéressante permettant de conserver une texture croustillante!







CHEZ LA ROSE NOIRE®, SEUL LE MEILLEUR EST ASSEZ BON POUR NOS CLIENTS

CASSANT	FRIABLE
SEC	MOELLEUX

C'est pourquoi nous avons utilisé du beurre français AOP Charentes-Poitou 100% naturel pour créer une gamme de sablés bretons et de tartelettes unique avec un goût savoureux et intense où l'on retrouve tous les arômes de ce beurre de qualité. L'ensemble de la gamme AOP est réalisée à base d'œufs de poules élevées en plein air. Le packaging de l'ensemble de la gamme AOP est désormais biodégradable.

Dotées d'une forme élégante avec des bords plus bas, ces recettes se déclinent pour contenter toutes vos envies, du fond de tarte AOP classique, au basilic ou encore aux amandes.

Crunchy

INVENTÉ EN 1829 LE BISCUIT GRAHAM CRUNCHY EST SURTOUT CONNU POUR SON UTILISATION DANS L'ÉLABORATION DE CHEESECAKE



Chez La Rose Noire® nous avons décidé d'utiliser la farine de son de blé pour nos fonds de tarte afin de vous proposer une nouvelle dimension du plaisir basée sur la saveur et la texture des

Tous ces fonds de tarte sont glacés au doigt avec un glaçage cacao.





Speculoos

LES SAVEURS ÉPICÉES DE LA GAMME DE FONDS DE TARTE AU SPECULOOS



Sauront parfaitement s'allier avec des préparations fruitées ou chocolatées. En effet ce biscuit d'origine Belge se compose principalement de cassonnade brune et de cannelle, deux ingrédients lui conférant des notes gourmandes et parfumées.

Aromatisé

POUR RÉPONDRE À VOS DÉSIRS DE CRÉATION



La Rose Noire® a développé une gamme de fonds de tarte aromatisés. De la fraise en passant par le citron ou encore par le thé vert, cette gamme s'adresse non seulement à vos chefs d'œuvre sucrés mais aussi aux salés avec des fonds de tarte aux graines.

CHOCOLAT NOIR SINGLE ORIGIN PHILIPPINES 69%

CHOCOLAT BRILLANT



PROFILS DESCRIPTIFS



















BORDS ULTRA FINS

POUR VOS ENVIES LES PLUS CHOCOLATÉES

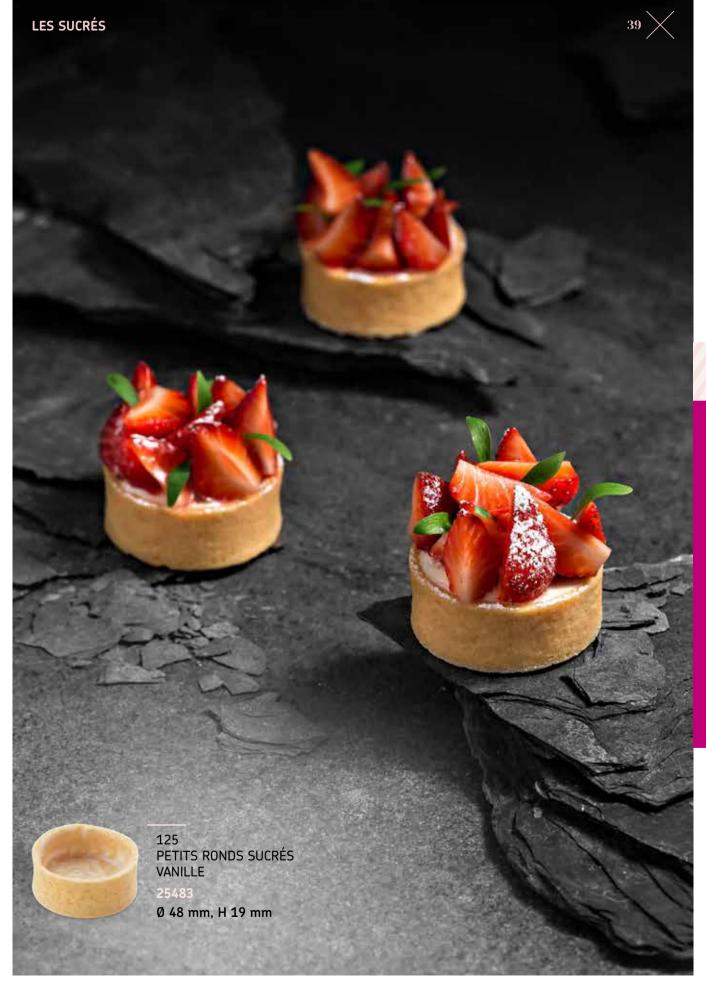
LES ÉTAPES COUPELLES

La Rose Noire® vous propose également les coupelles de chocolat. Des créations aux bords ultra fins réalisées avec la couverture chocolat noir Single Origin Philippines 69%, parfaites pour créer des desserts ou des bonbons de chocolat !

Avec leur support et leur conditionnement novateur spécialement conçus pour vous, inutile de sortir les coupelles de chocolat avant de les remplir. Gagnez ainsi en praticité et en temps.







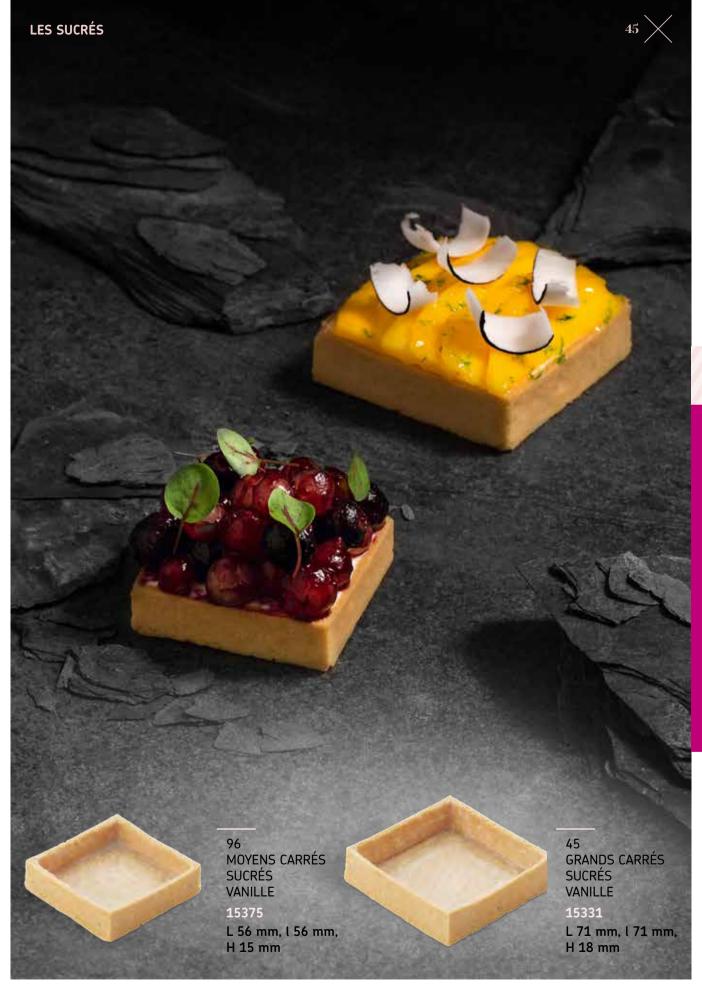






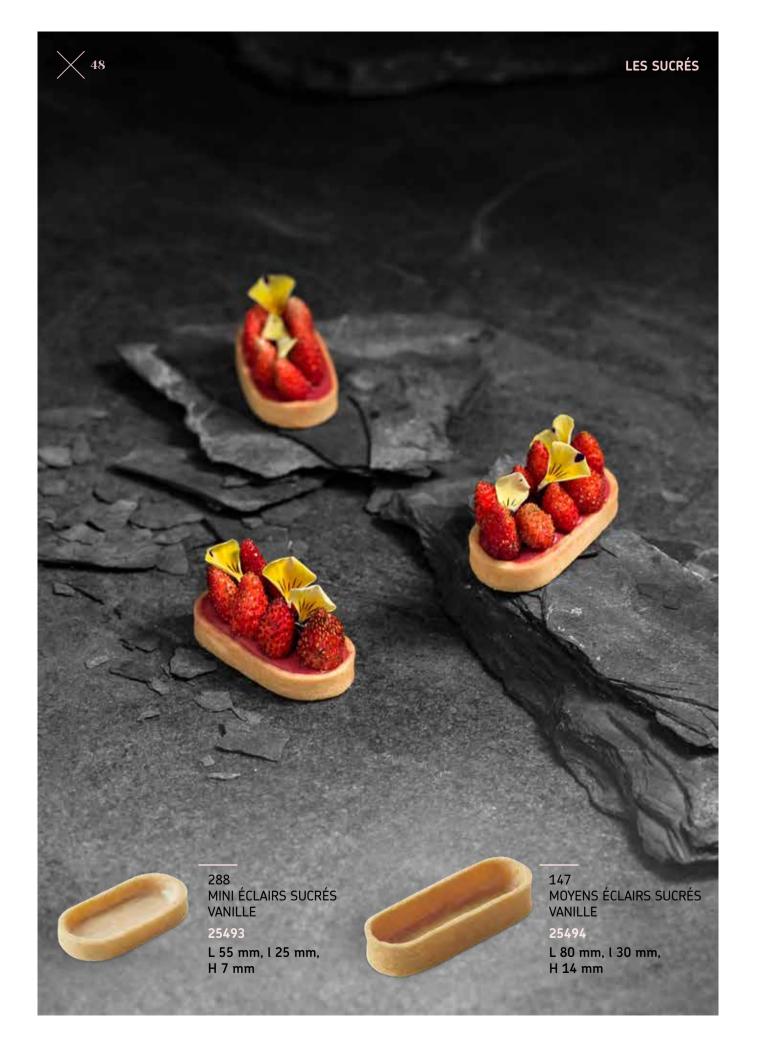










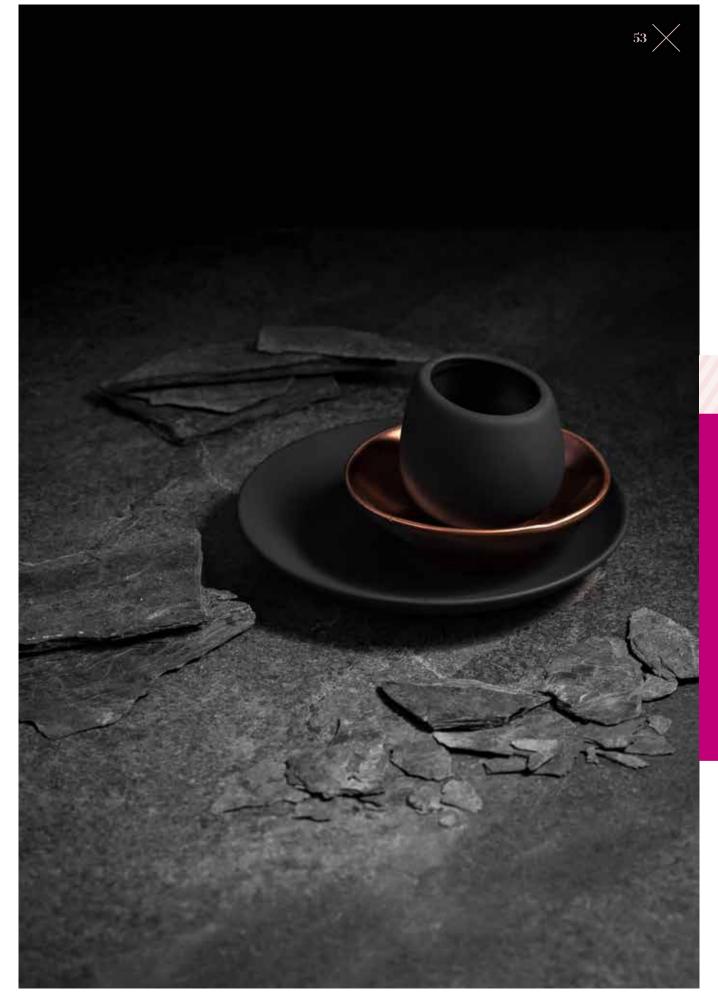


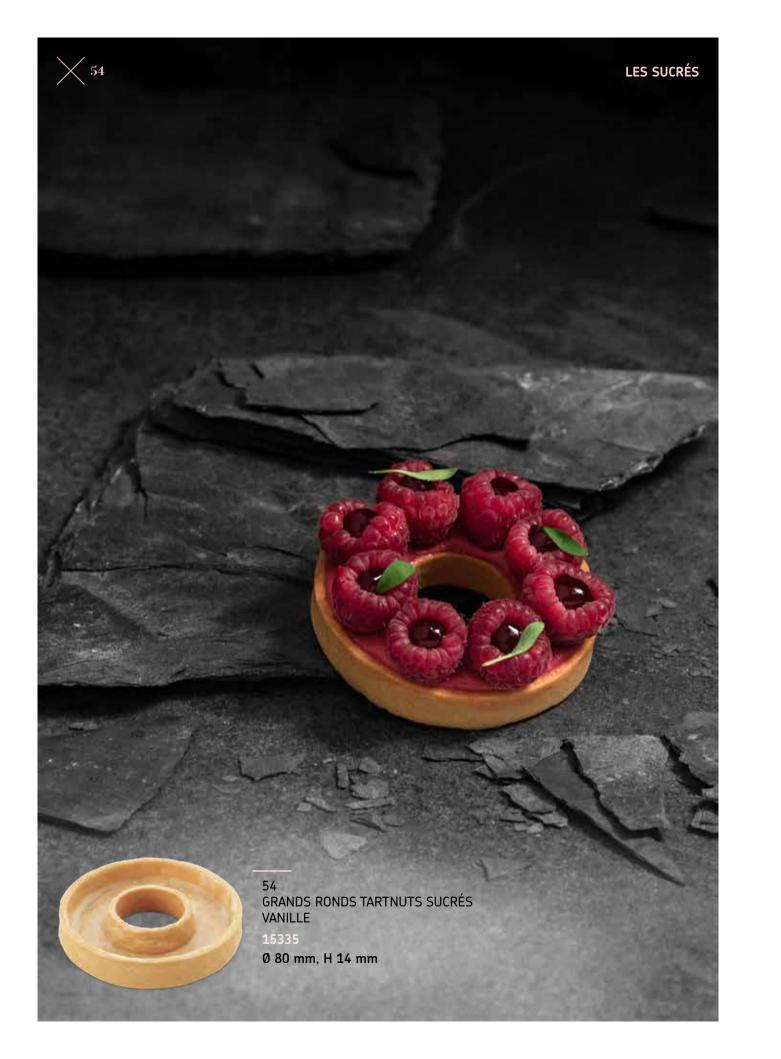


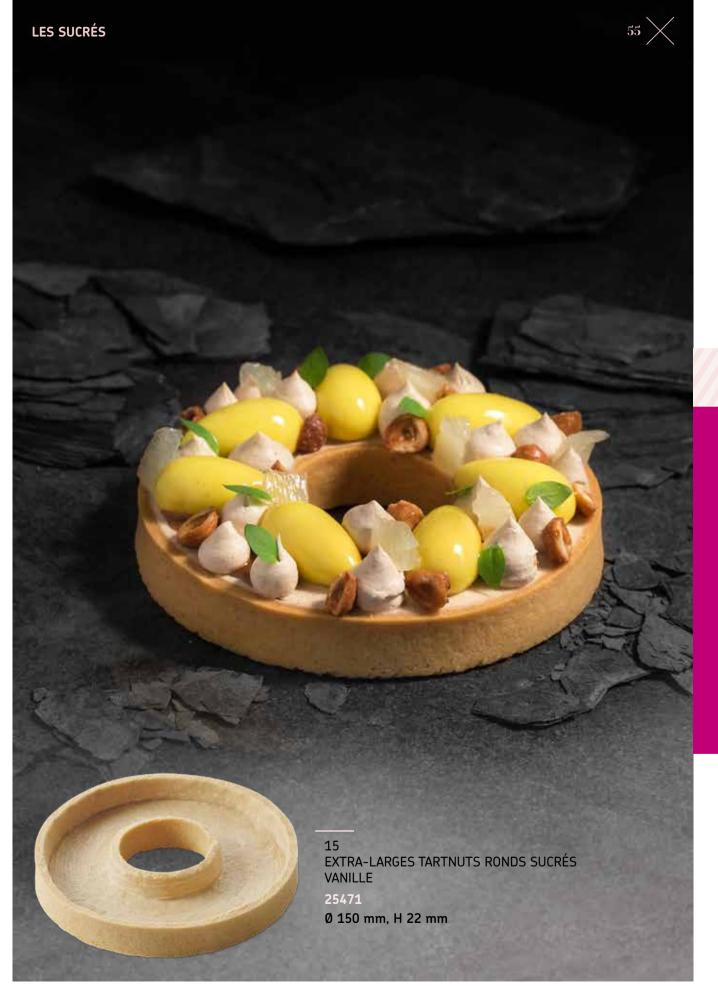








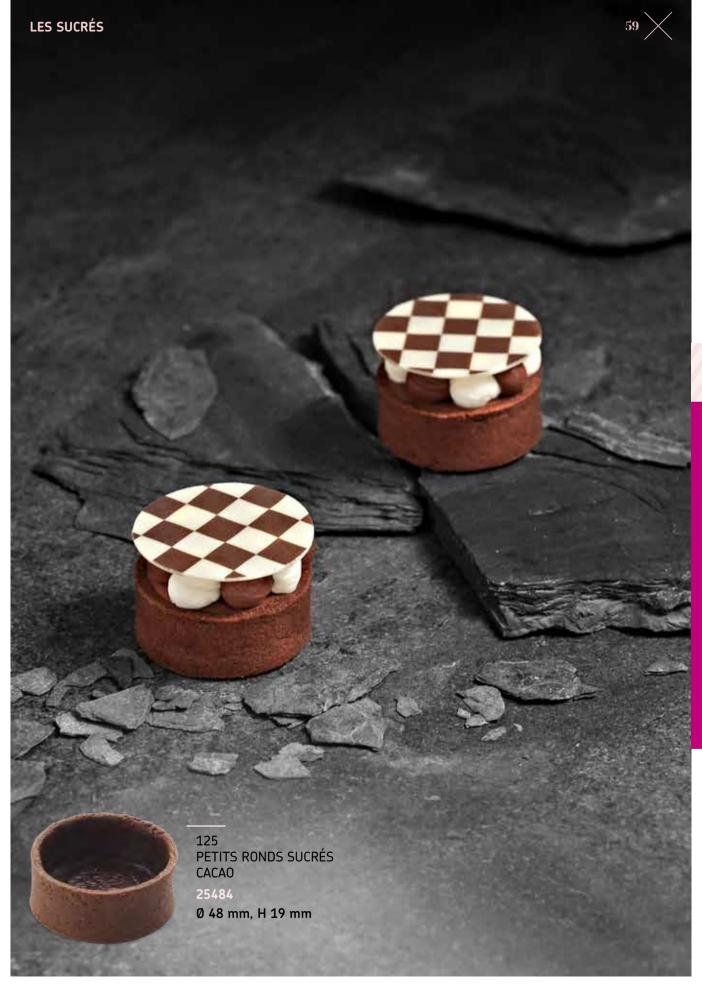




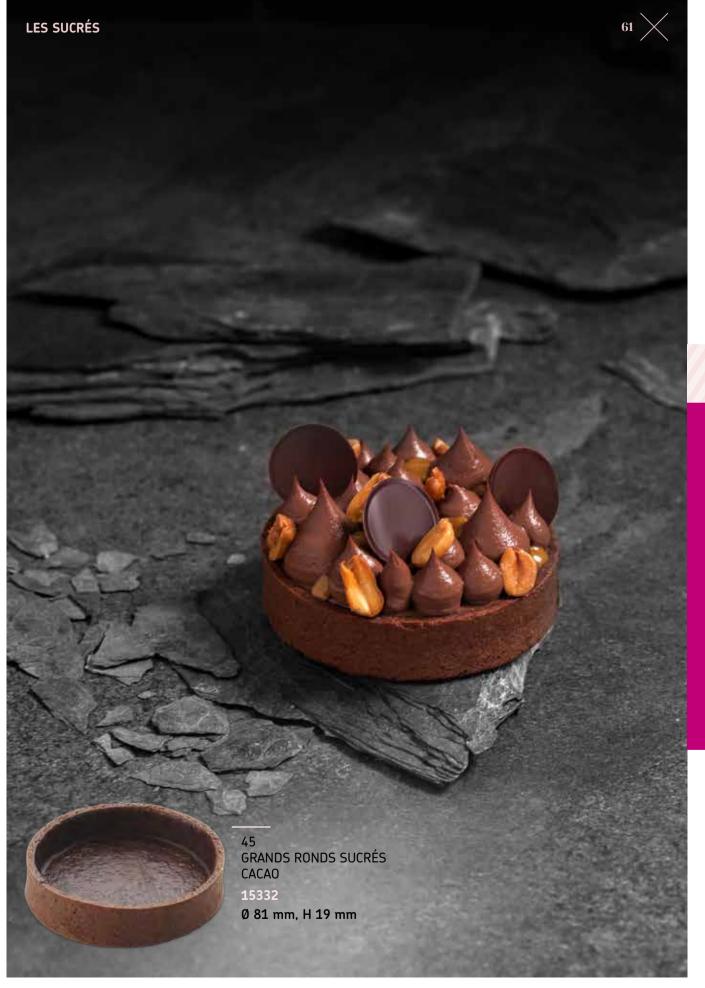


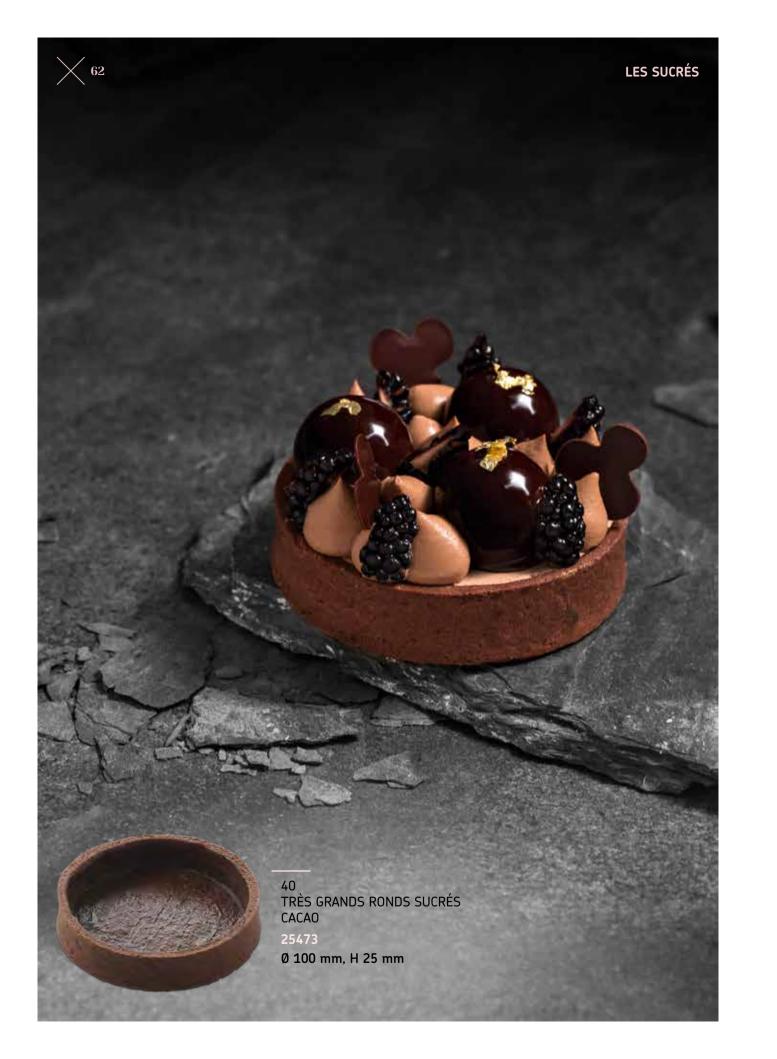


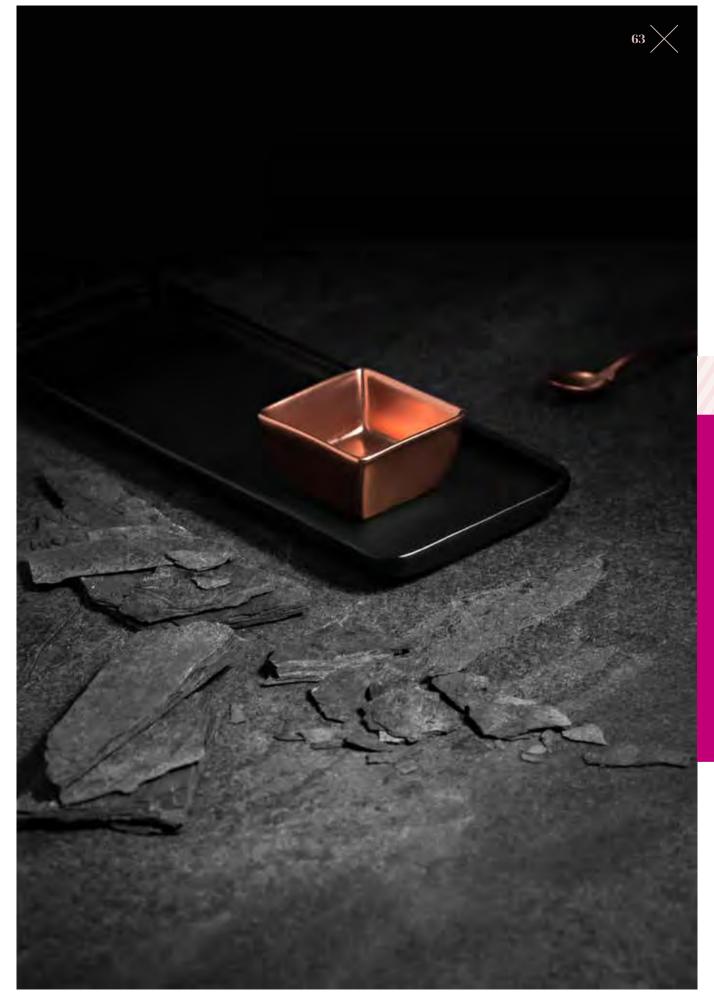




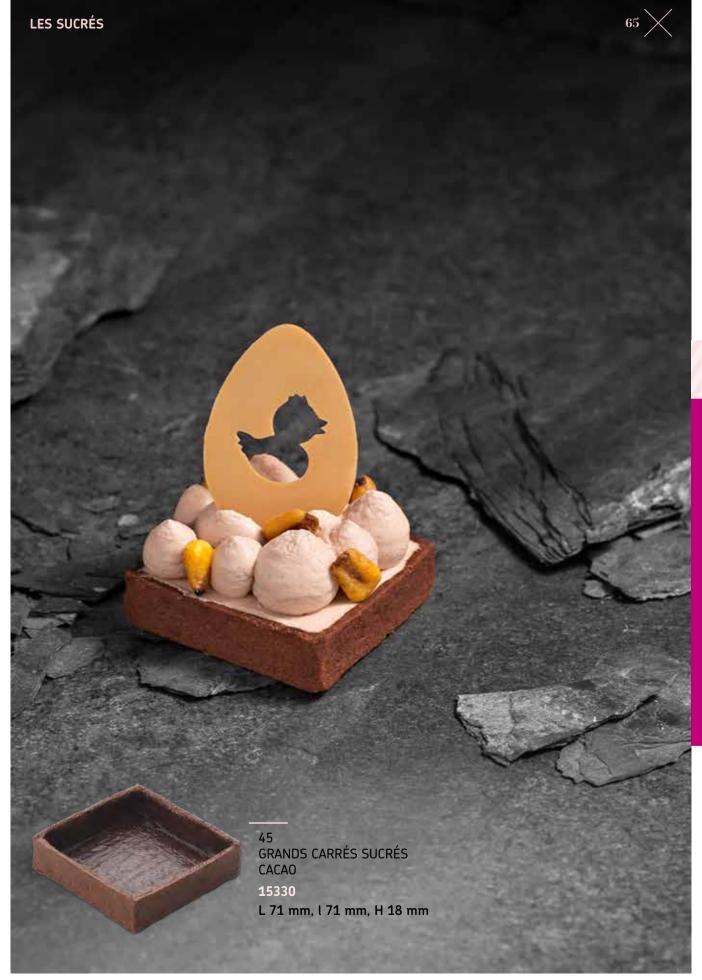




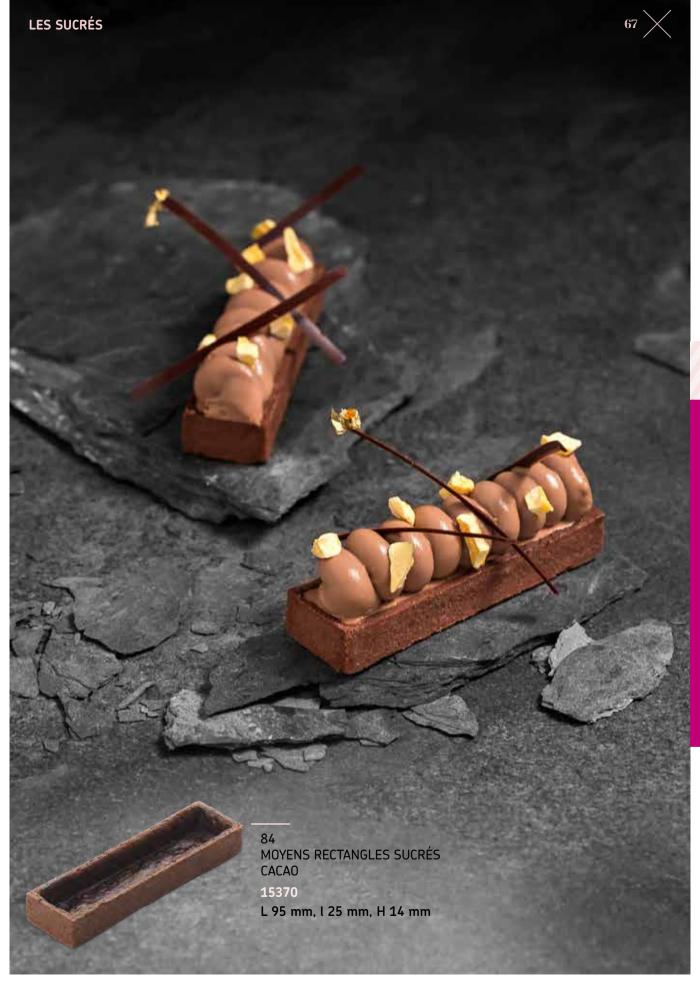


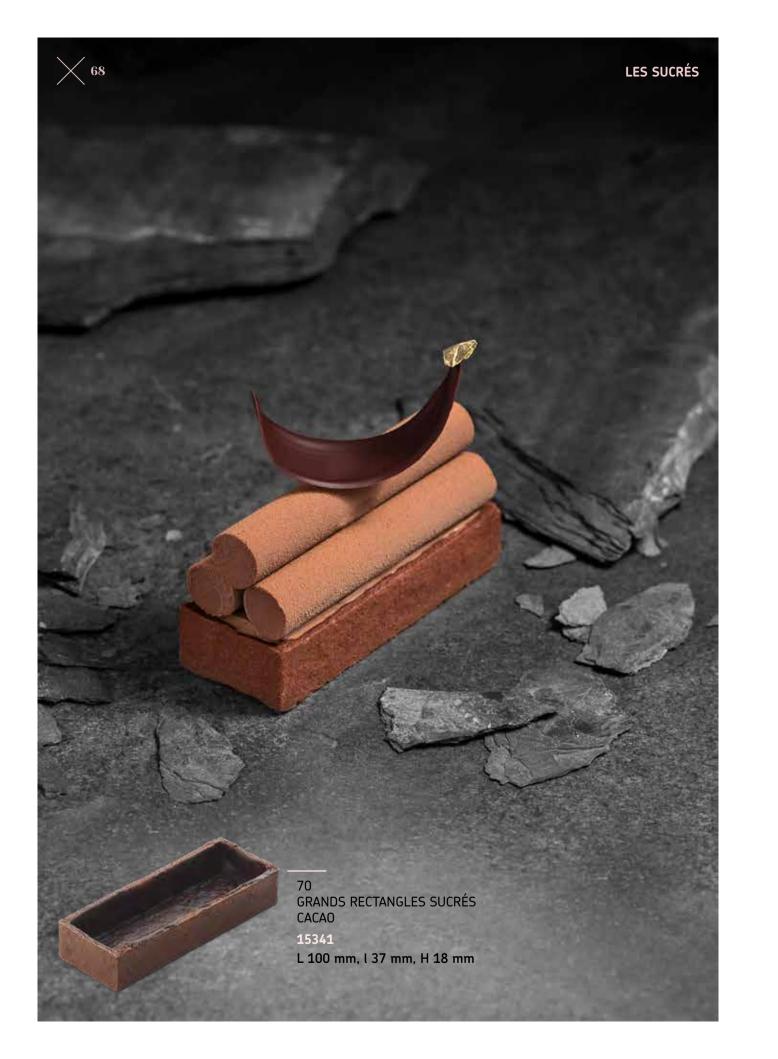


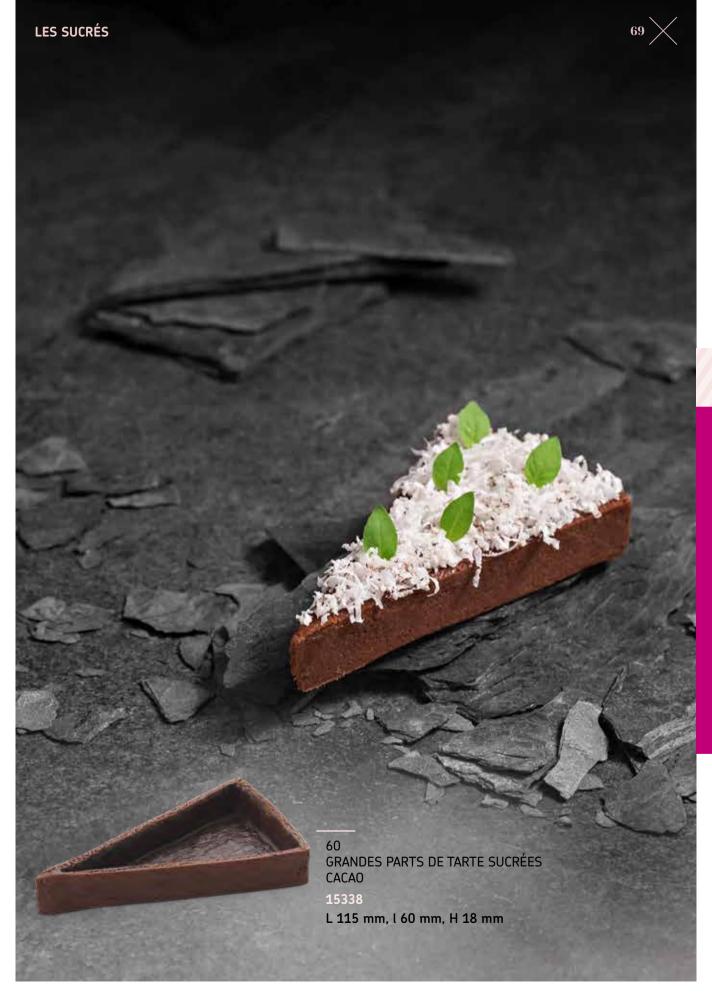












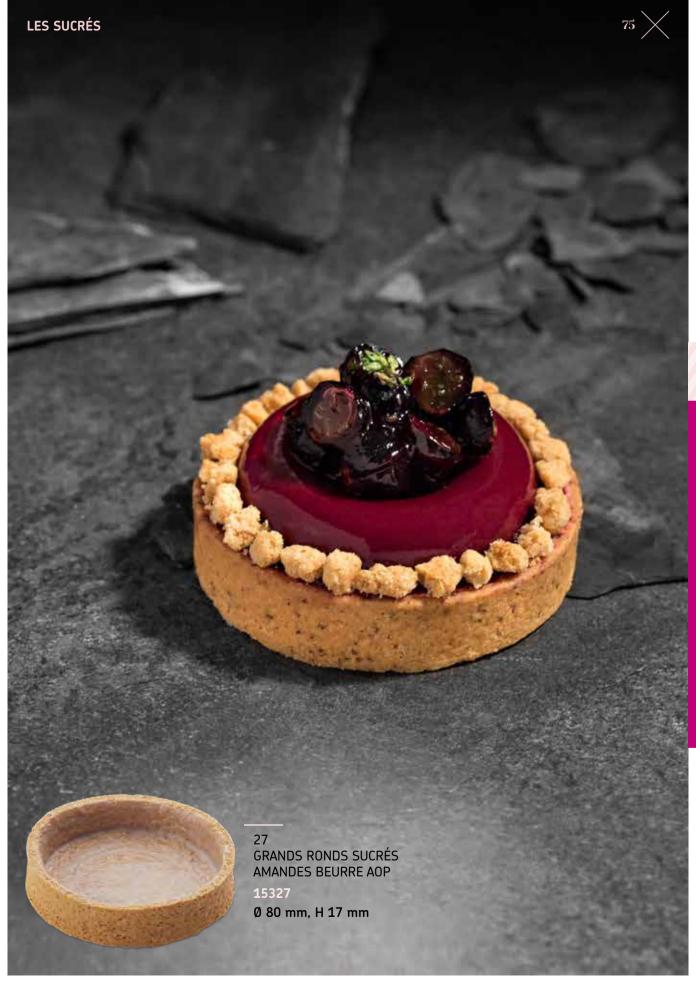












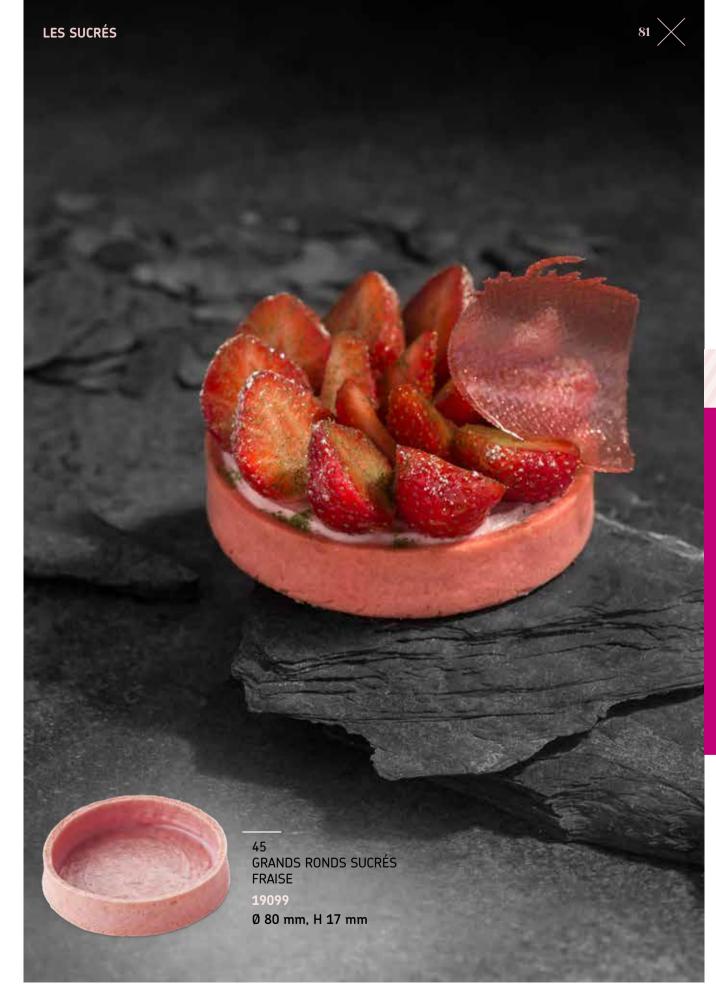




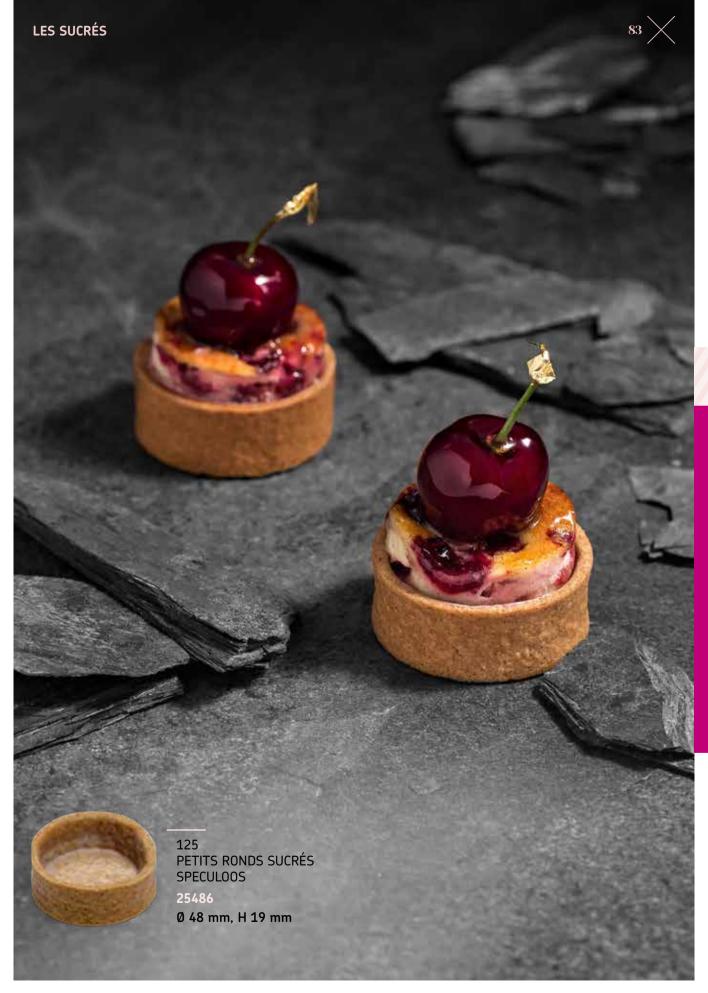












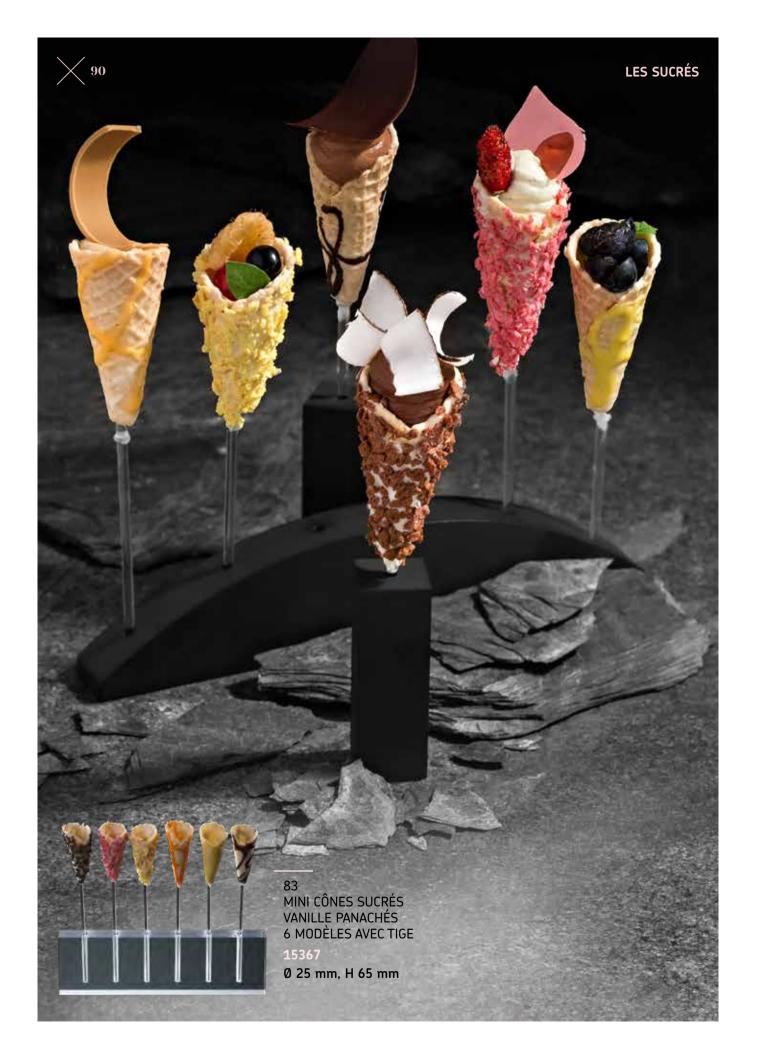












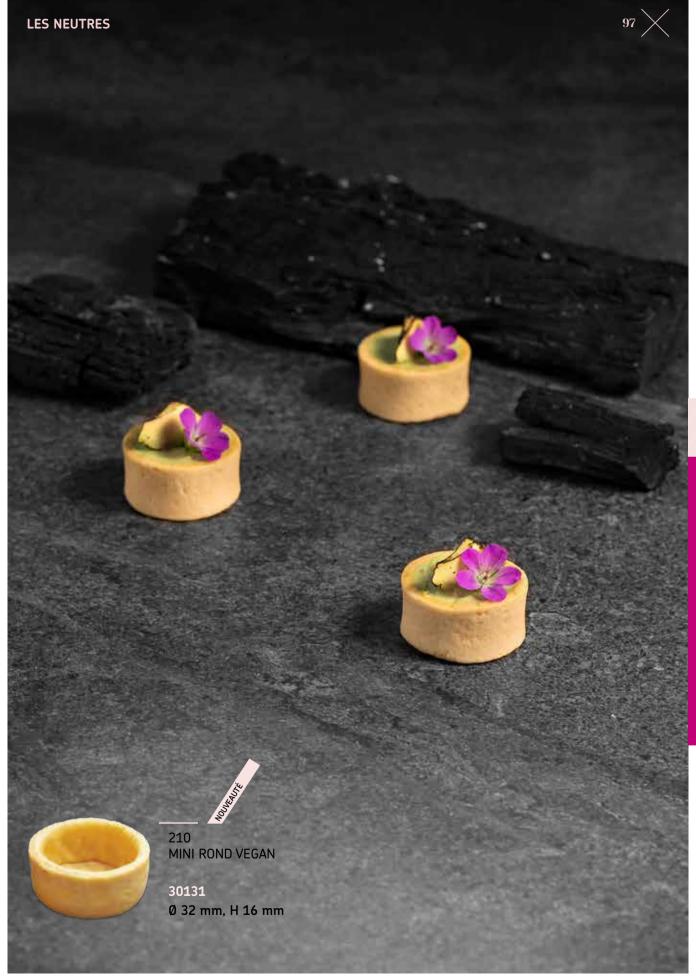


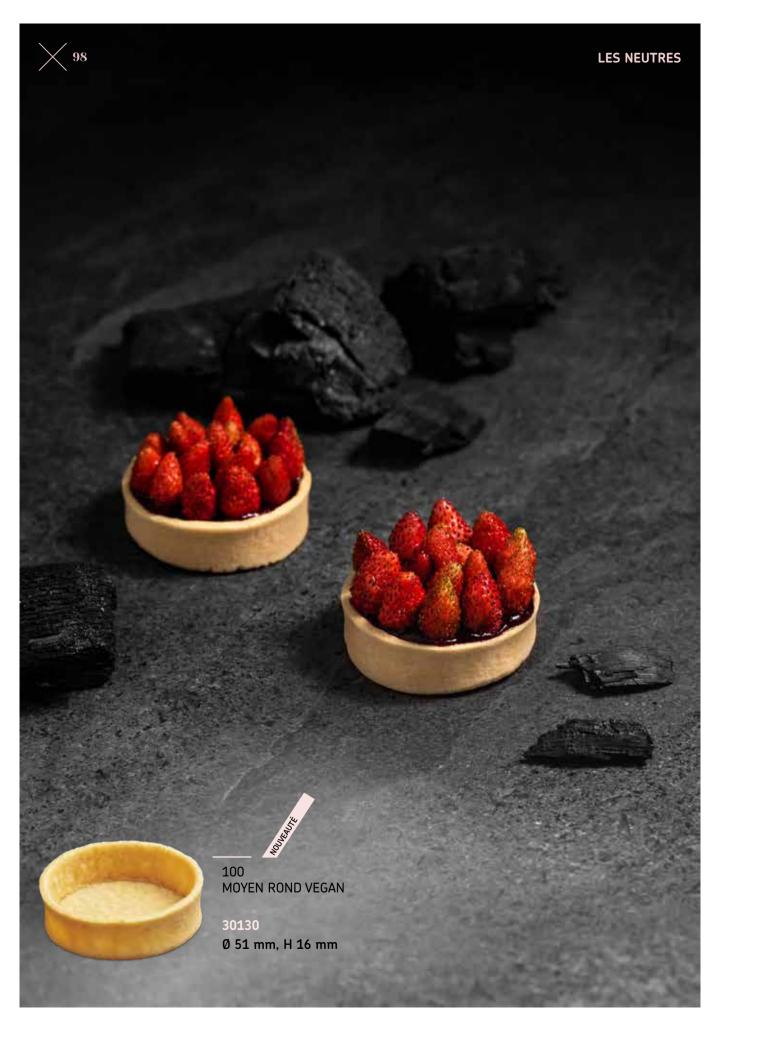








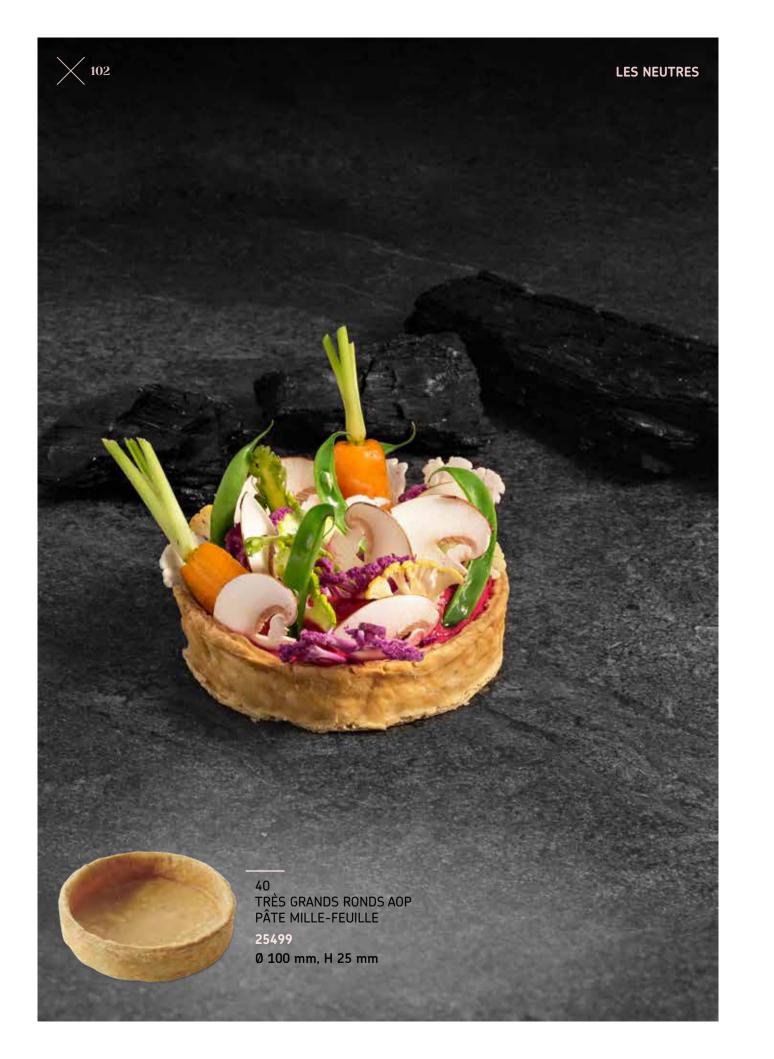


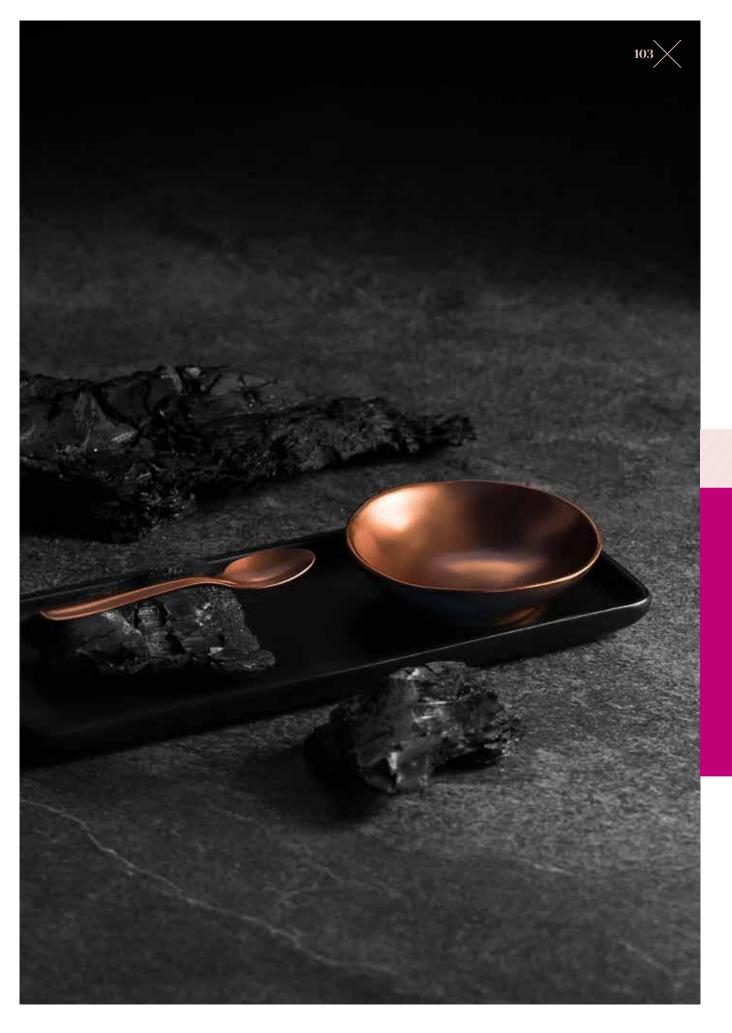




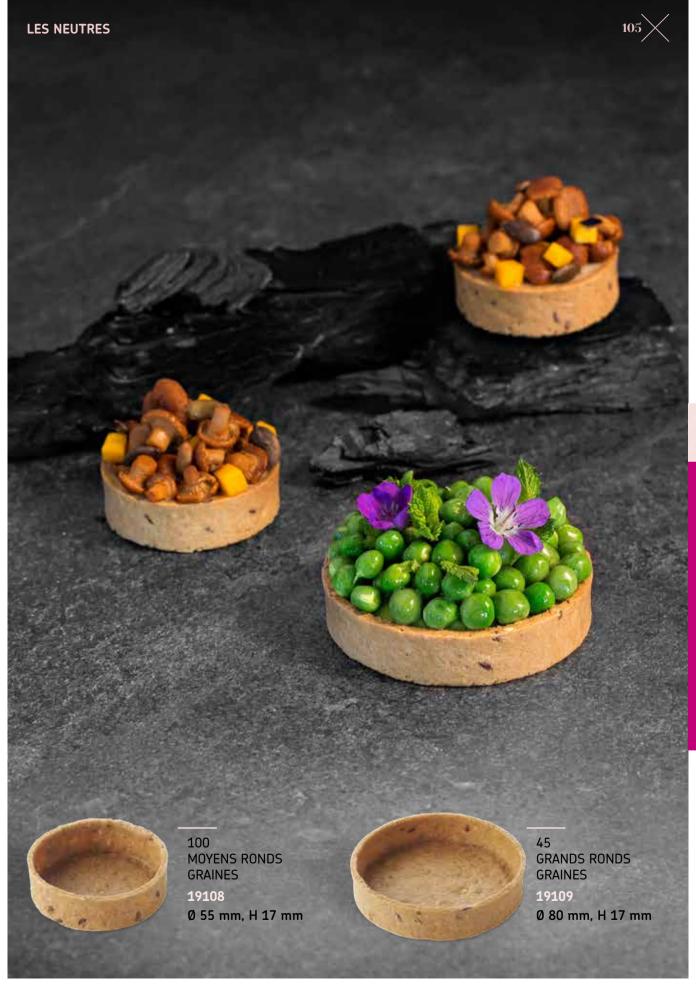








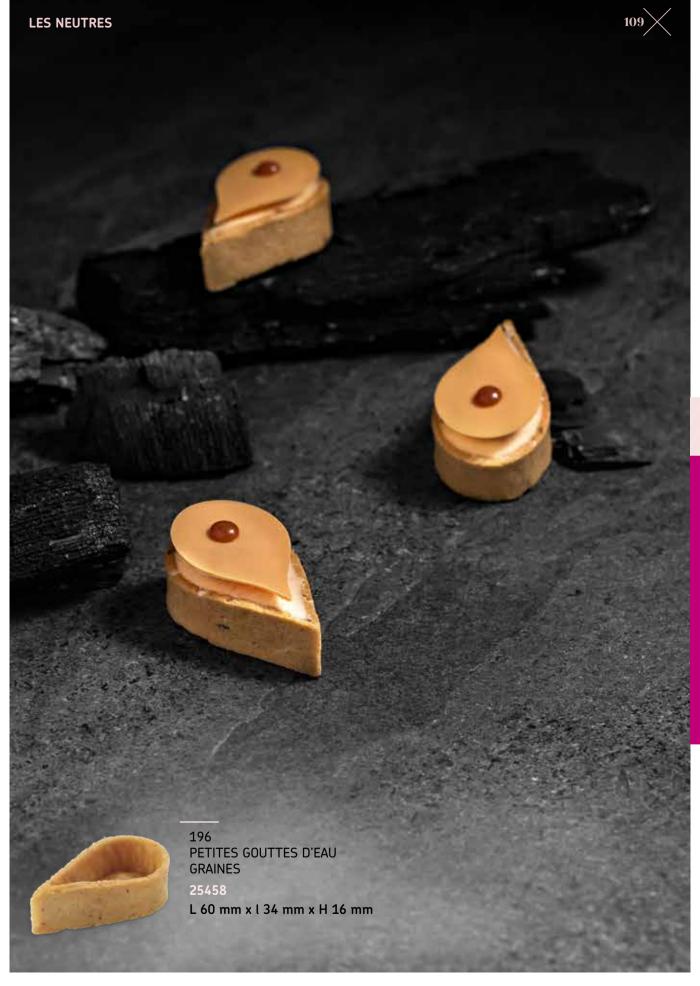




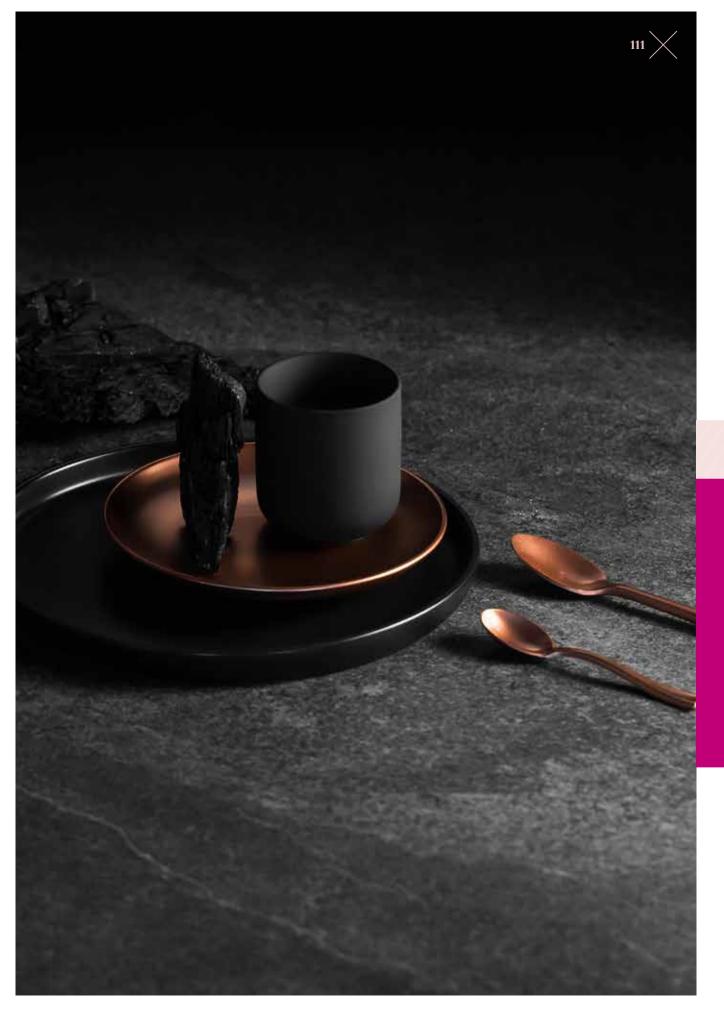




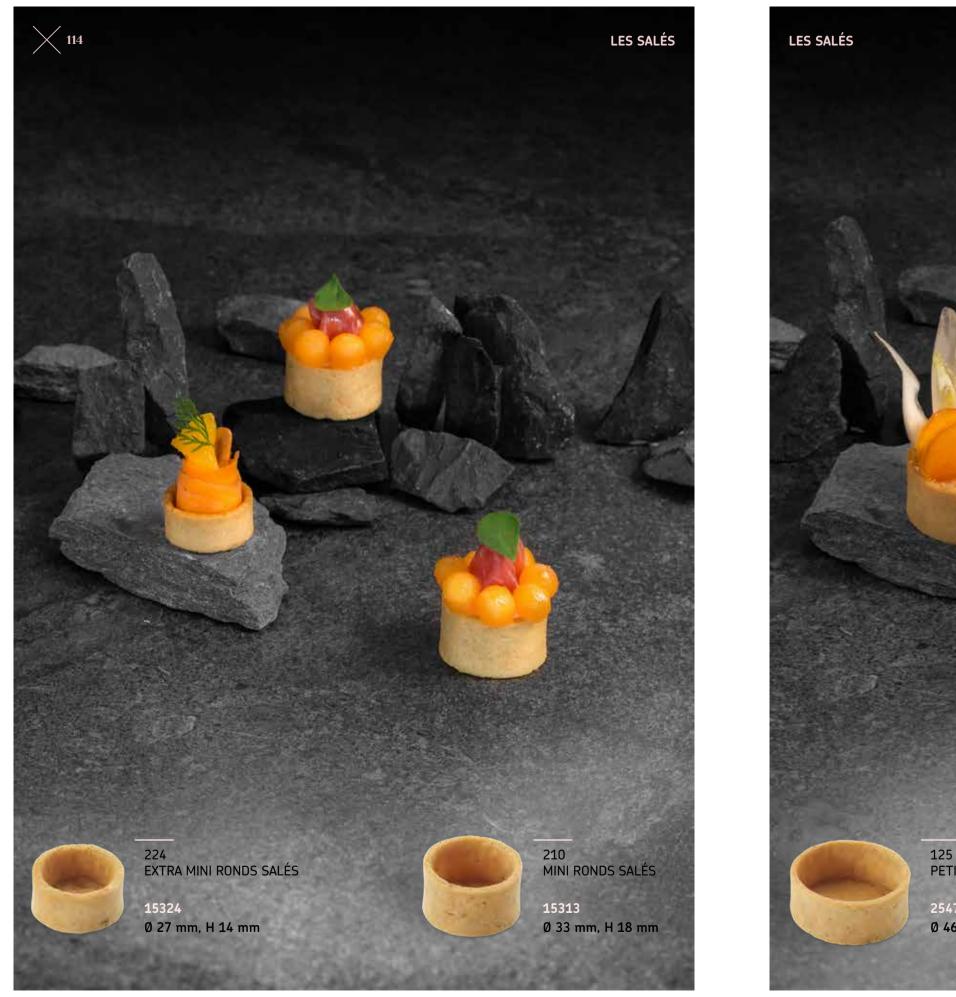








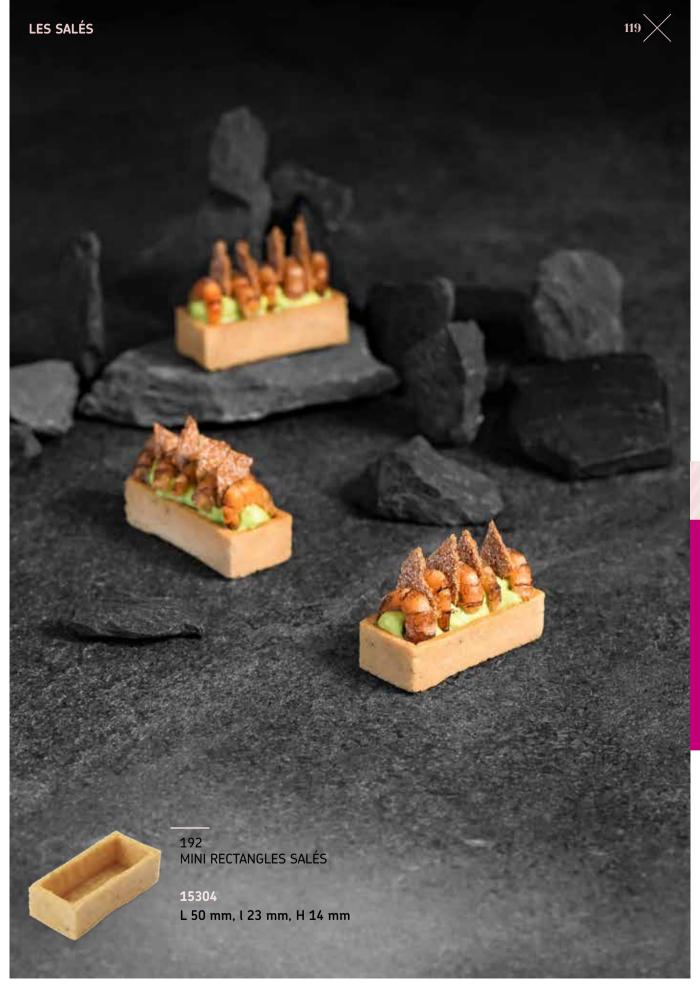


















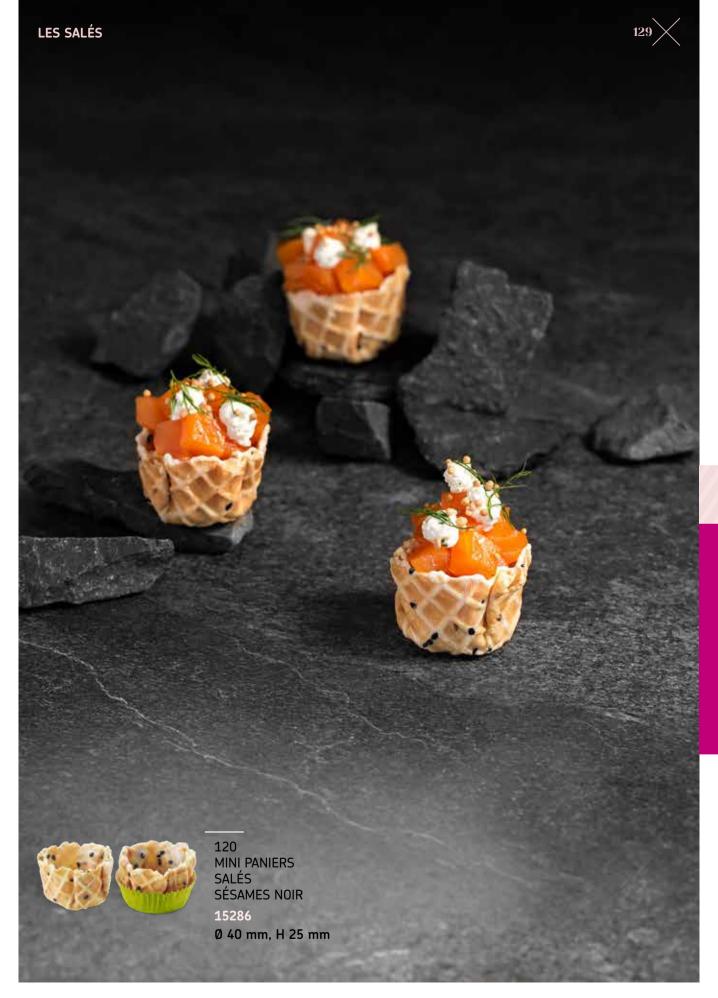










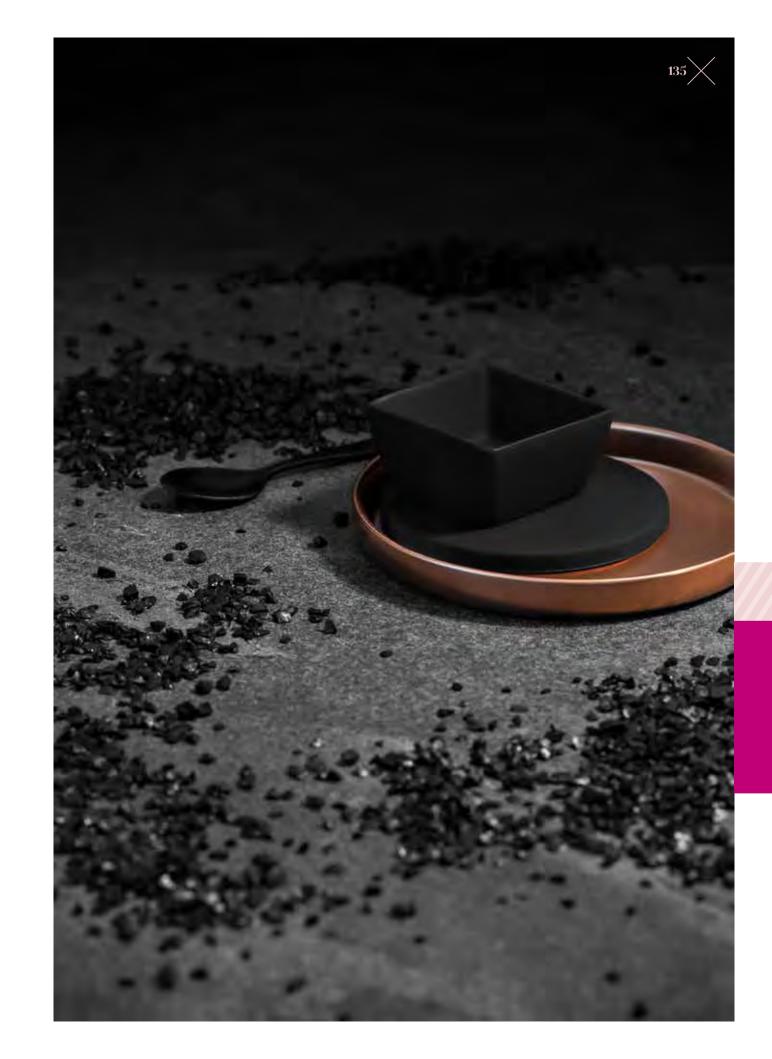


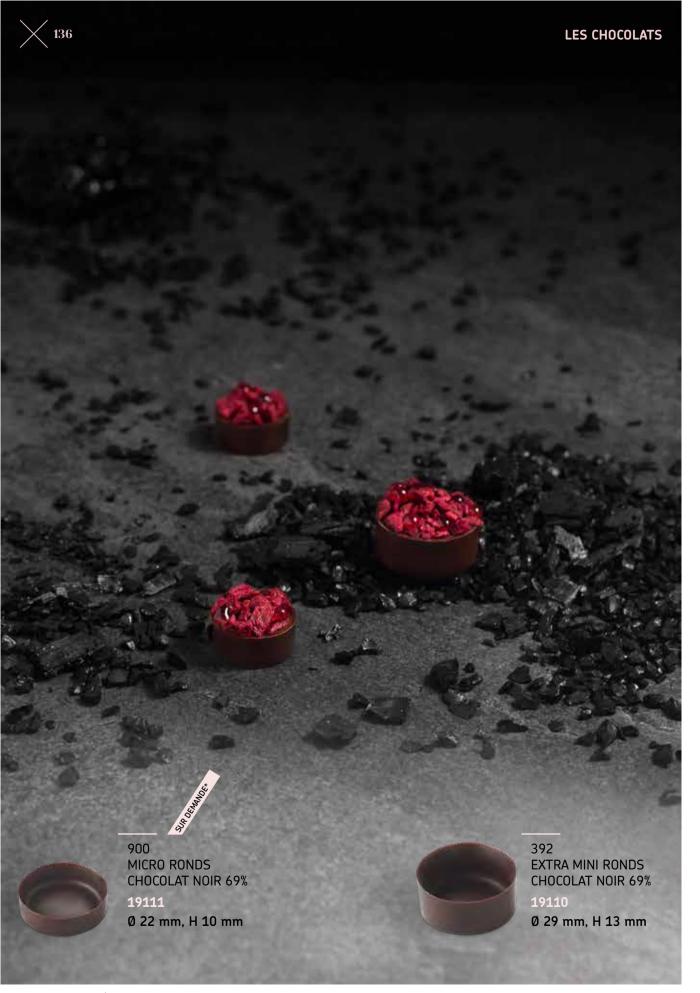


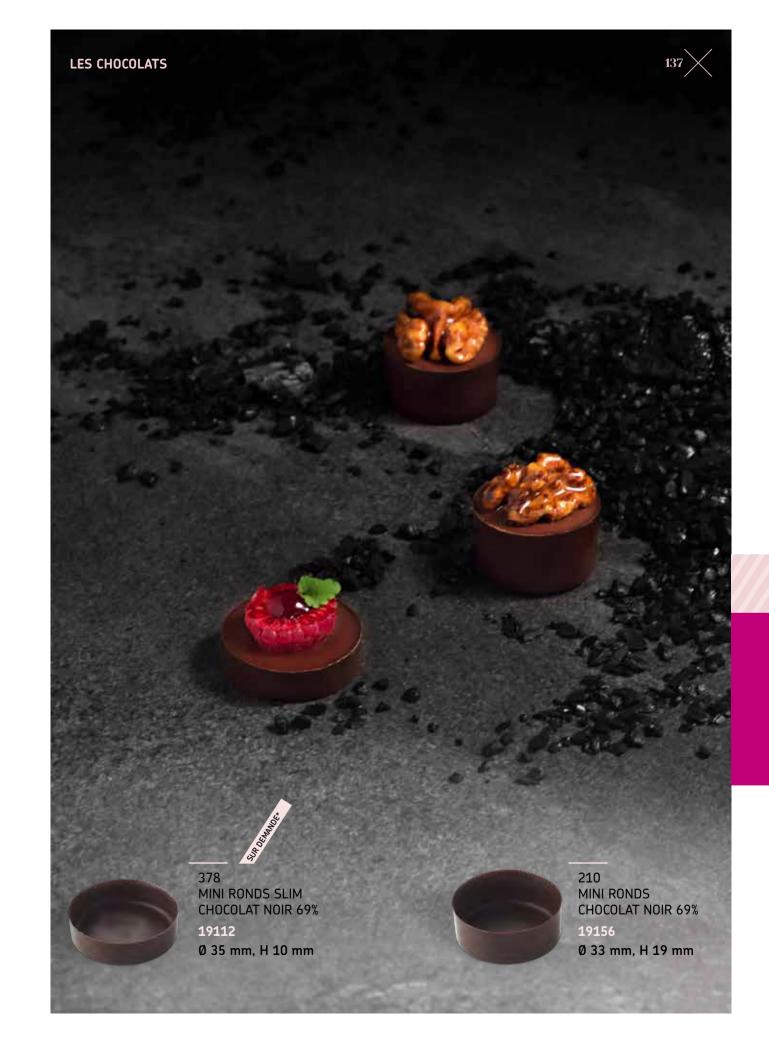


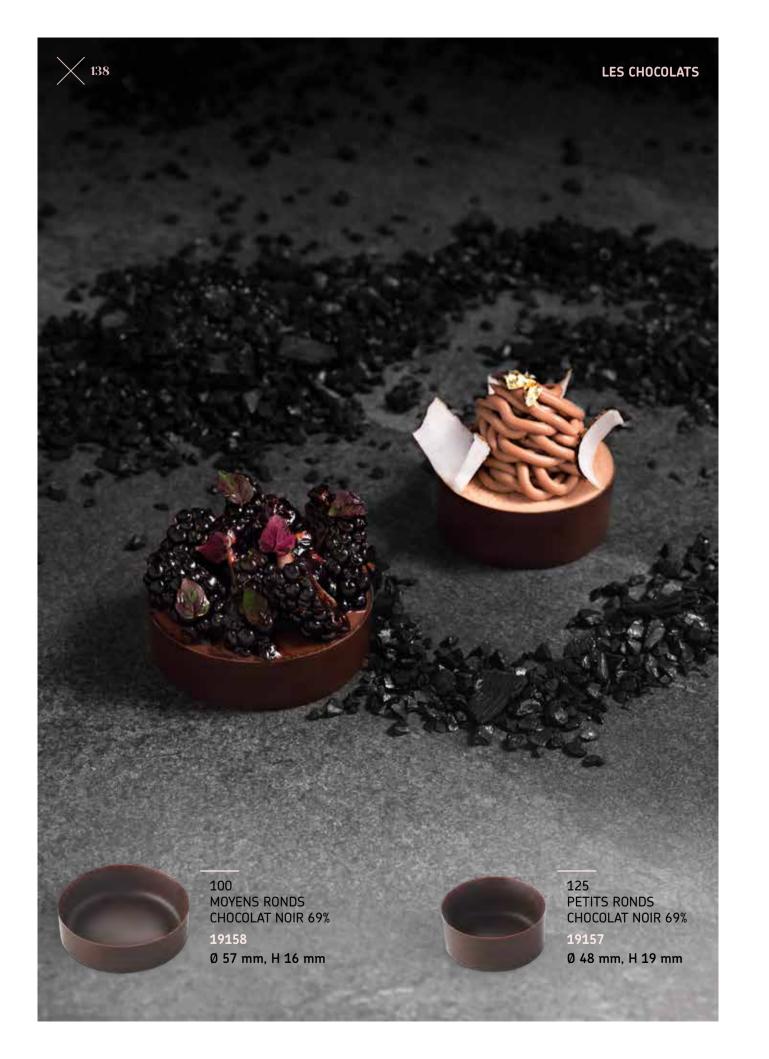


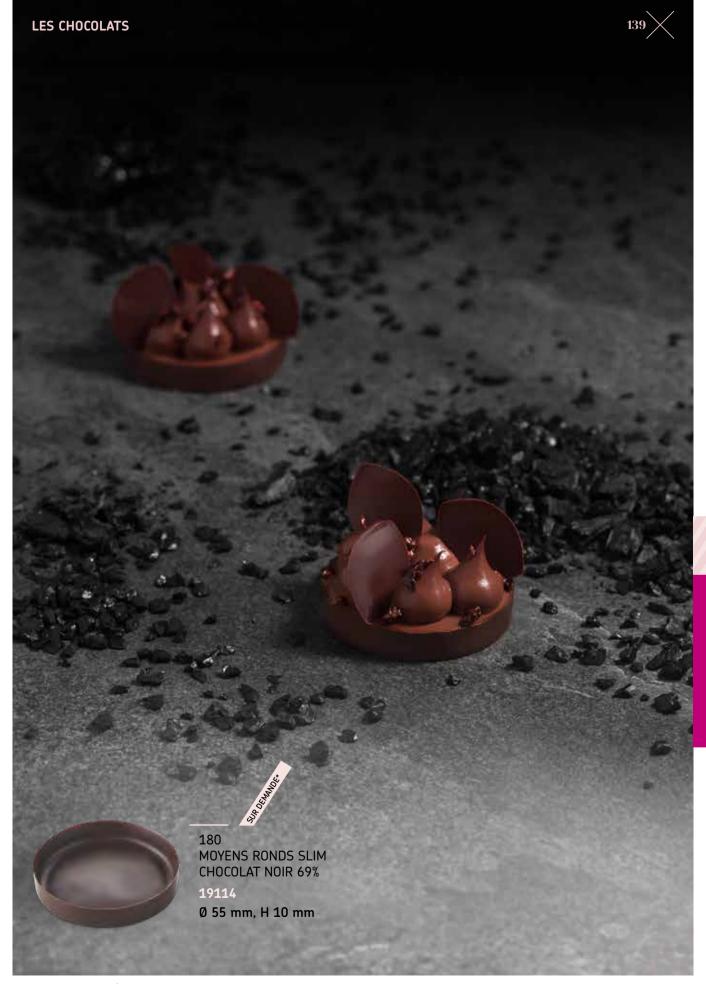






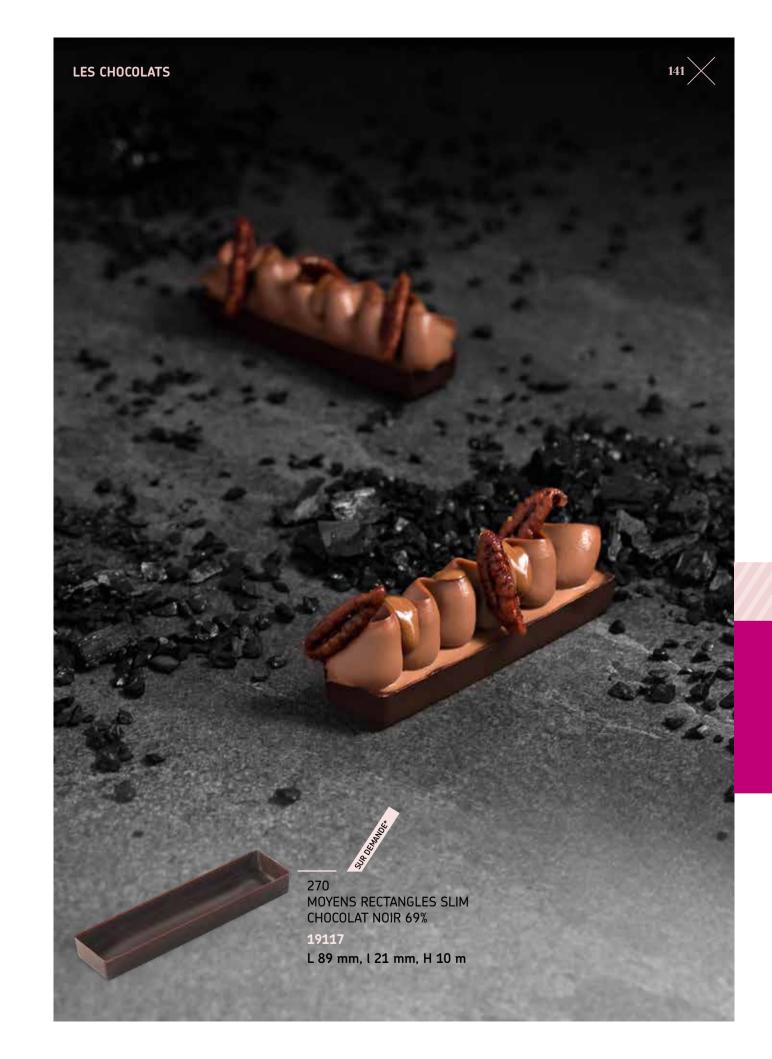




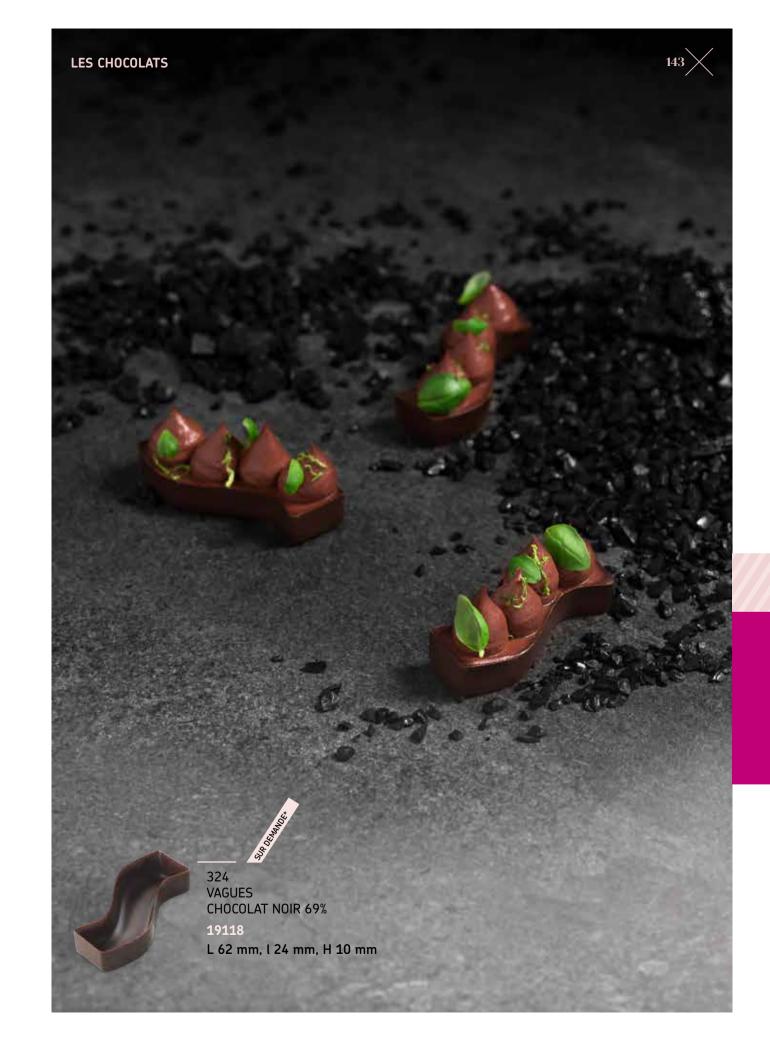


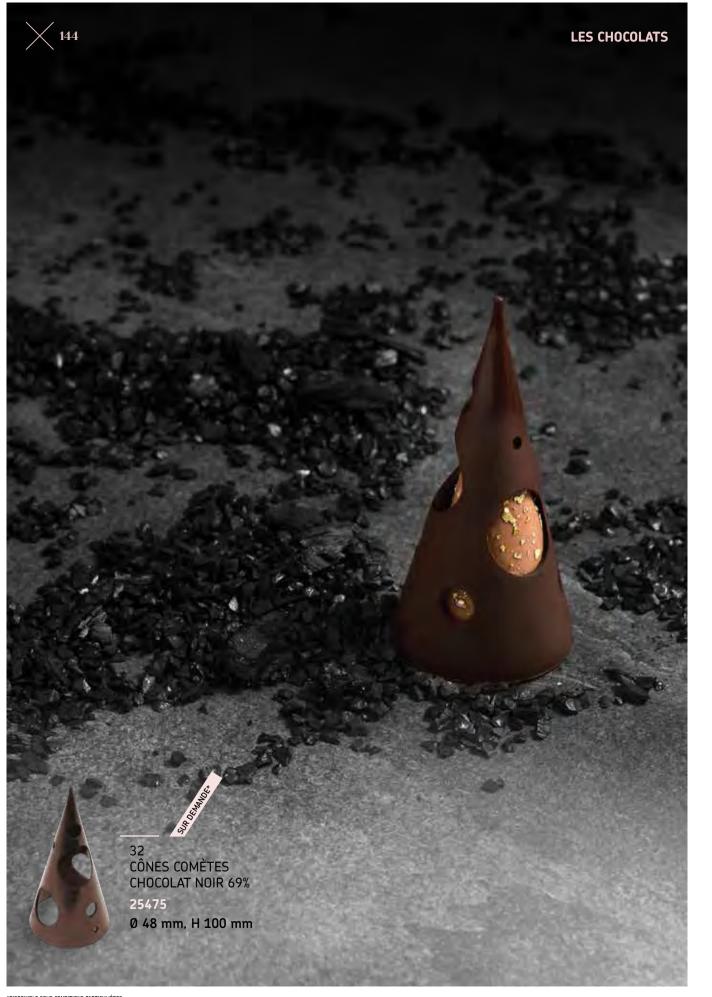
*DISPONIBLE SOUS CONDITIONS PARTICULIÈRES



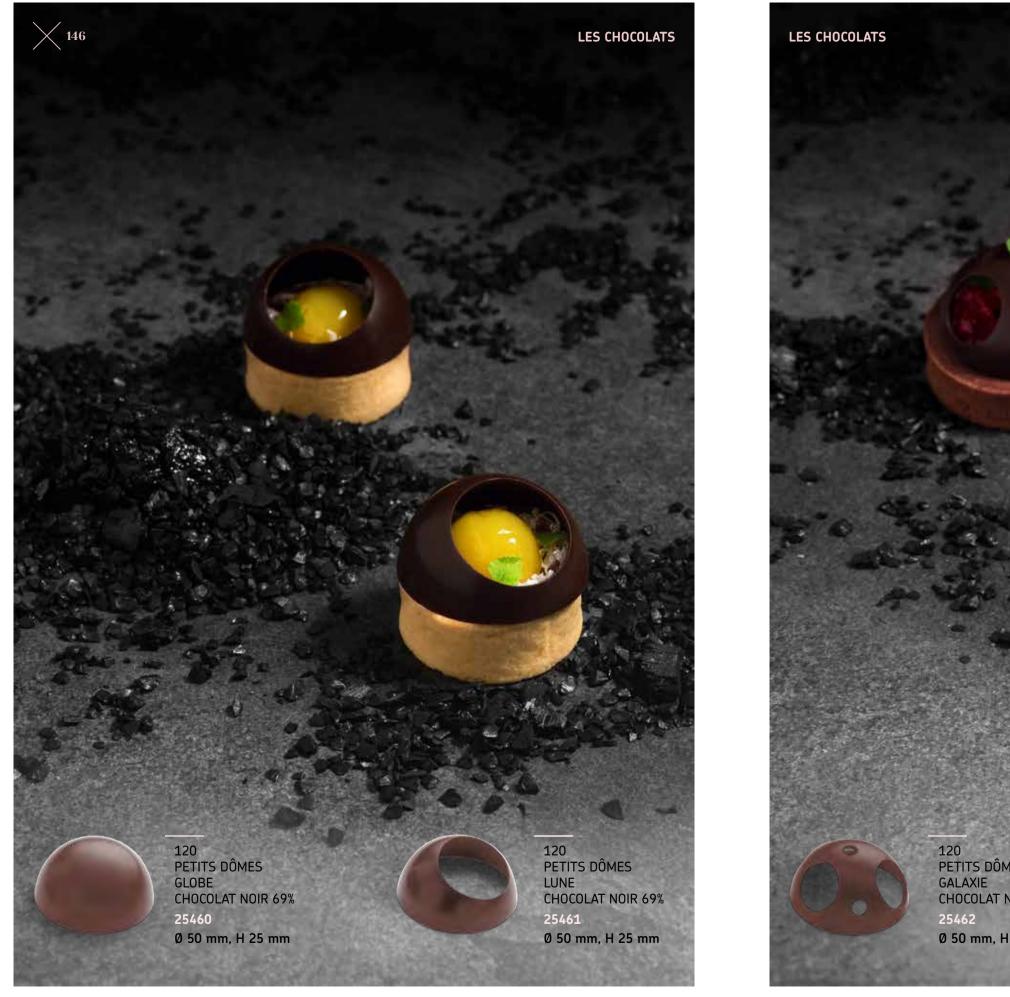


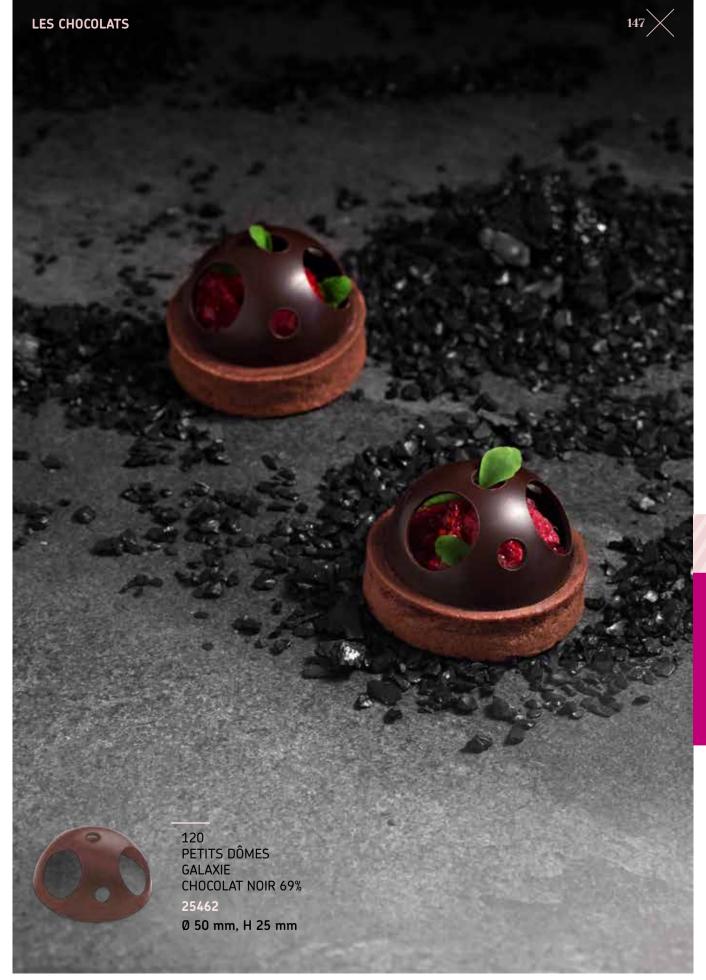






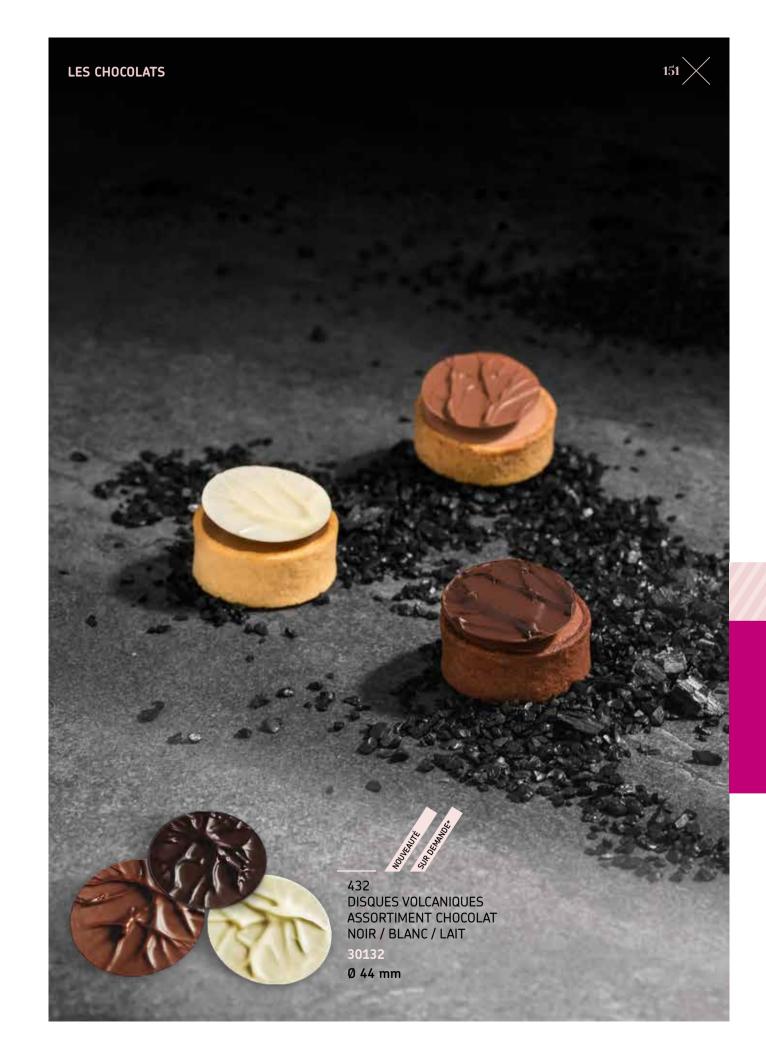
















155

Les présentoirs

CÔNES ET MINI CÔNES



PRÉSENTOIR SET AH **15442**L 33 cm, l 29 cm, H 21,1 cm



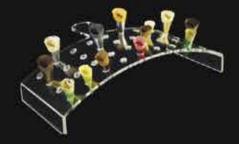
PRÉSENTOIR SET C-S **15428** Ø 30 cm, H 39 cm



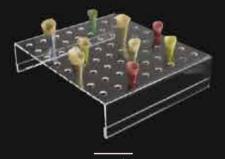
PRÉSENTOIR SET D-S **15429** Ø 42 cm, H 56 cm



PRÉSENTOIR SET W **15437** L 35 cm, l 31 cm, H 25 cm



PRÉSENTOIR SET F-S **15430** L 43 cm, l 29 cm, H 12 cm



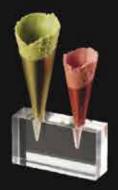
PRÉSENTOIR SET G-S **15431** L 35 cm, l 31 cm, H 8 cm



2 PRÉSENTOIRS SET M-L **15435** L 33,5 cm, l 10 cm, H 22 cm



100 PRÉSENTOIRS 1-C 15433 Ø 4 cm, H 3 cm 200 PRÉSENTOIRS 1-C-S 15434 Ø 2 cm, H 2,5 cm



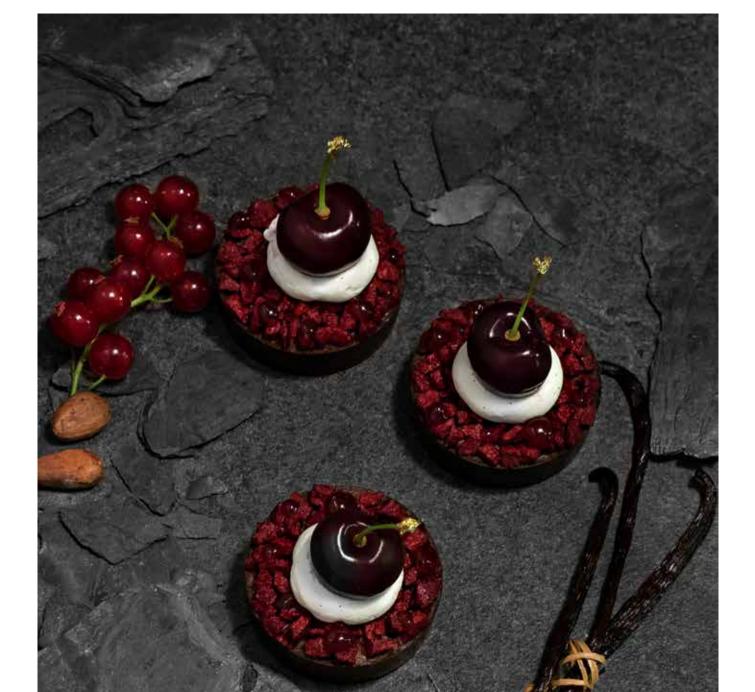
24 PRÉSENTOIRS SET T-1 **15436** L 7 cm, l 2 cm, H 4 cm



30 PRÉSENTOIRS SET H-S2 **15432** Ø 3 cm, H 3 cm







Comme

UNE FORÊT NOIRE

POUR 30 COUPELLES / MOYENS RONDS CHOCOLAT NOIR / Réf 19158

1 BISCUIT VANILLE

Recette pour une feuille 60 x 40cm. Mélanger ensemble la poudre d'amande, le sucre glace, les 150 gr de blanc d'œuf, les jaunes d'œufs et la vanille grattée. Incorporer le beurre à 60°c. Puis délicatement à la main les 140 gr de blancs montés avec le sucre semoule. Cuire à 160°c pendant 14/16mn. Une fois refroidi, couper des disques de 4 cm de diamètre.

CRÉMEUX CHOCOLAT GRIOTTE

Faire bouillir le lait, le glucose et la purée de griotte, ajouter la masse de gélatine. Verser en plusieurs fois sur le chocolat légèrement fondu tout en réalisant l'émulsion. Ajouter la crème froide en plusieurs fois.

Mixer et passer au chinois étamine. Conserver au frais.

CRÈME CHANTILLY AU MASCARPONE

Monter tous les ingrédients au batteur avec le fouet.

GEL GRIOTTE

Mélanger à froid la purée de griotte avec le jus de citron et le nappage neutre.

MONTAGE ET FINITION

Déposer dans le fond de la coque chocolat un disque diamètre 4 cm de biscuit vanille, garnir à hauteur avec le crémeux chocolat griotte. Parsemer dessus des crispies cerise, au centre pocher une boule de chantilly vanille et déposer dessus une cerise.

Réaliser des points de gel griotte au cornet.

BISCUIT VANILLE

210 gr Poudre d'amande 210 gr Sucre glace 30 gr Fécule de pomme de terre 150 gr Blancs d'œuf

20 gr Jaunes d'œufs 1 pièce Gousse de vanille Norohy

160 gr Beurre fondu 140 gr Blanc d'œuf liquide

83 gr Sucre semoule

CRÉMEUX CHOCOLAT GRIOTTE

120 gr Lait entier 15 gr Glucose

225 gr Purée de griotte 7 gr Gélatine en poudre

SOSA

49 gr Eau d'hydratation 270 gr Couverture MANJARI

64% 110 gr Crème

CRÈME CHANTILLY AU MASCARPONE

200 gr Crème
60 gr Mascarpone
20 gr Sucre semoule $\frac{1}{4}$ pièce Gousse de vanille
Norohy

GEL GRIOTTE

30 gr Purée de griotte
10 gr Jus de citron jaune
100 gr Nappage Absolu
Cristal

MONTAGE ET FINITION

30 pièces Cerises fraiches 100 gr Crispies cerise SOSA





Tarte exotique

& NOIX DE COCO

POUR 4 TARTES / EXTRA-LARGES TARTNUTS CARRÉS SUCRÉS VANILLE / Réf 25469

BISCUIT DACQUOIS NOIX DE COCO

Recette pour une feuille 60 x 40cm. Monter les blancs en neige, les serrer avec le sucre semoule. Incorporer à la main les poudres. Peser une feuille à 1 kg et cuire à 180°C pendant 12/14 min.

Faire chauffer les purées d'ananas, mangue et fruit de la passion à 40°c, ajouter le sucre mélangé à la pectine NH et au stabilisateur, puis ajouter les jaunes d'œufs et cuire le tout à 85°c.

Refroidir à 40°c et mixer avec le beurre pommade et la purée de citron vert. Couler dans les sphères « Truffles 20 » Silikomart.

COMPOTÉE EXOTIQUE

Chauffer la purée exotique à 40°c, ajouter le sucre semoule mélangé à la pectine NH et porter à ébullition. Hors du feu ajouter la purée de sudachi et mixer. Couler dans les sphères « Truffles 5 » Silikomart.

GANACHE MONTÉE NOIX DE COCO

Faire chauffer la purée de coco et la vanille grattée puis verser en plusieurs fois sur le chocolat légèrement fondu. Mixer et ajouter la crème petit à petit. Laisser reposer 1 nuit au frigo. Monter au batteur avec le fouet (attention ne pas trop monter).

MONTAGE ET FINITION

Détailler deux bandes de dacquoise noix de coco de 2 x 11,5 cm et deux bandes 2 x 7,5 cm par tarte et les disposer dans le fond de tarte. Lisser à hauteur avec la ganache montée noix de coco. Déposer 8 sphères de crémeux exotique, puis pocher des points de différentes tailles de ganache montée noix de coco. Déposer dessus 7 sphères de compotée exotique. Décorer avec des copeaux de noix de coco et pousses de melissa cress.

BISCUIT DACQUOIS NOIX DE COCO

380 gr Blancs d'œufs 165 gr Sucre semoule 170 gr Noix de coco râpée 165 gr Poudre d'amande 230 gr Sucre glace 50 gr Farine

CRÉMEUX EXOTIQUE 200 gr Purée d'ananas

100 gr Purée de mangue

90 gr Purée de fruit de la nassion

34 ar Sucre Pectine NH SOSA Stabilisateur 55 gr Jaunes d'œuf Beurre Purée de citron vert COMPOTÉE EXOTIQUE

150 gr Purée exotique 2.5 gr Pectine NH SOSA 15 gr Sucre semoule 20 gr Purée de sudachi

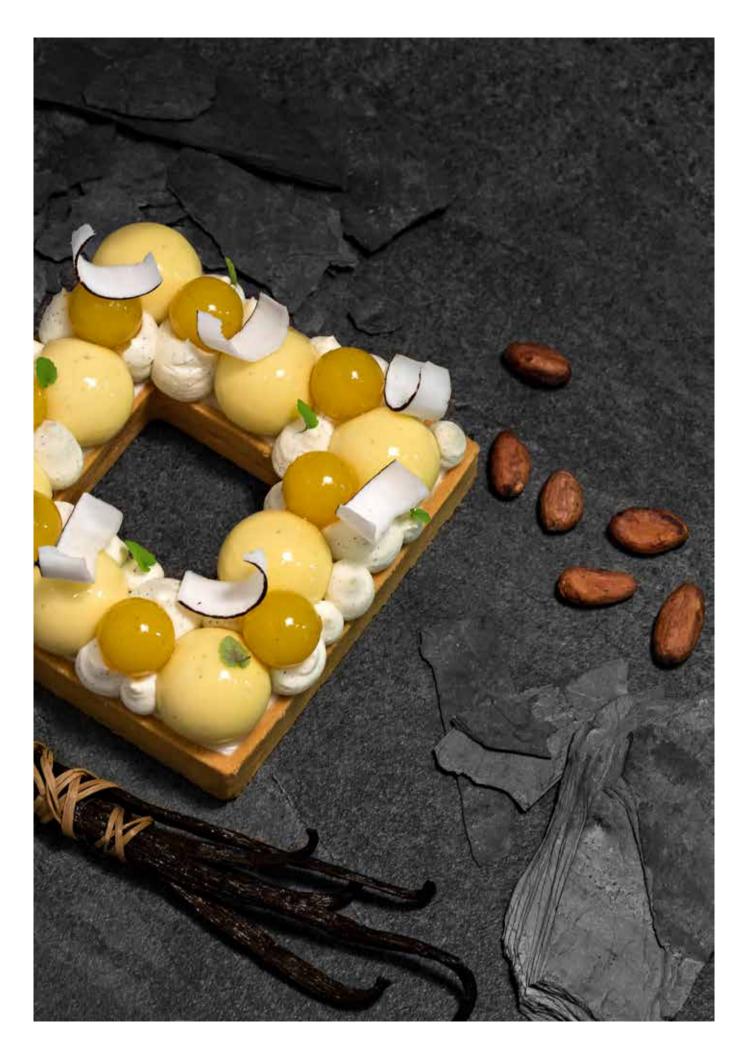
GANACHE MONTÉE **NOIX DE COCO** 200 gr Purée de noix de coco

1 pièce Gousse de vanille Norohy 260 gr Couverture OPALYS

380 gr Crème liquide

MONTAGE ET FINITION

1 pièce Noix de coco Melissa cress







Tarte mangue FRUIT DE LA PASSION & POIVRE

POUR 30 TARTELETTES / MINI ROND GLUTEN FREE / Réf 30123

CRÉMEUX MANGUE **POIVRE SAUVAGE**

Faire bouillir les purées et la vanille grattée. Faire infuser le poivre concassé pendant 10 min puis chinoiser. Faire chauffer la purée à 40°c, ajouter le sucre mélangé à la pectine NH et au stabilisateur, puis ajouter les jaunes d'œufs et cuire le tout à 85°c. Refroidir à 40°c et mixer avec le beurre pommade, faire refroidir.

MONTAGE ET FINITION

Garnir les fonds de tartelette à hauteur avec le crémeux mangue, déposer dessus une tranche de mangue de diamètre 3cm. Râper dessus du zeste de citron vert et décorer avec des graines de fruit de la passion et des pousses de lemon cress.

CRÉMEUX MANGUE POIVRE SAUVAGE

45 gr Purée de passion 1.5 gr Poivre sauvage de Madagascar ½ pièce Gousse de vanille Norohy

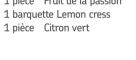
235 gr Purée de mangue

Sucre Pectine NH SOSA 6 gr Stabilisant 2 gr Jaune d'œuf

MONTAGE ET FINITION

Beurre

2 pièces Mangue 1 pièce Fruit de la passion 1 barquette Lemon cress







Tarte fraise

VERVEINE & CITRON VERT

POUR 10 TARTELETTES / GRANDS RONDS SUCRÉS FRAISE / Réf 19099

BISCUIT MOELLEUX VERVEINE-CITRON VERT

Recette pour une feuille 60 x 40cm. Mixer la poudre d'amande, le sucre glace, la fécule, la verveine séchée et le zeste de citron vert dans un cutter.

Ajouter les œufs et les blancs d'œufs (1) puis ajouter le beurre fondu à 50/60°c.

Incorporer les blancs montés (2) serrés avec le sucre semoule.
Peser une feuille à 1 kg, cuire à 175°c pendant 13/15 mn environ.
Détailler des disques de 55mm de diamètre.

COMPOTÉE FRAISE-CITRON VERT

Chauffer à 40°c les fraises congelées et la purée de fraise puis ajouter le sucre mélangé à la pectine NH et cuire jusqu'à ébullition une minute en mélangeant au fouet.
En fin de cuisson, ajouter le jus et les zestes de citron vert.

OPALINE FRAI

Chauffer le fondant avec le sirop de glucose à 155°C, couler et laisser refroidir.

Mixer avec la poudre de fraise. Saupoudrer sur silpat le modèle voulu avec le mélange, passer au four à 170°C pour quelques secondes.

MONTAGE ET FINITION

Déposer dans le fond de tarte un disque de biscuit, garnir à hauteur avec la compotée fraise-citron vert. Ranger en rosace des demi-fraises nappées, puis saupoudrer de poudre de verveine. Déposer l'opaline fraise.

BISCUIT MOELLEUX VERVEINE-CITRON VERT

300 gr Poudre d'amande
200 gr Sucre glace
30 gr Fécule
4 gr Verveine séchée
1 pièce Zeste de citron vert
40 gr Blancs d'œuf (1)
200 gr Œufs entiers
65 gr Blancs d'œuf (2)
40 gr Sucre semoule
140 qr Beurre

COMPOTÉE FRAISE-CITRON VERT

250 gr Fraises entières (congelées)
130 gr Purée de fraise
16 gr Sucre inverti SOSA
15 gr Sucre semoule
5 gr Pectine NH SOSA
½ pièce Citron vert (jus +

zeste)

OPALINE FRAISE

150 gr Fondant 100 gr Sirop de glucose SOSA

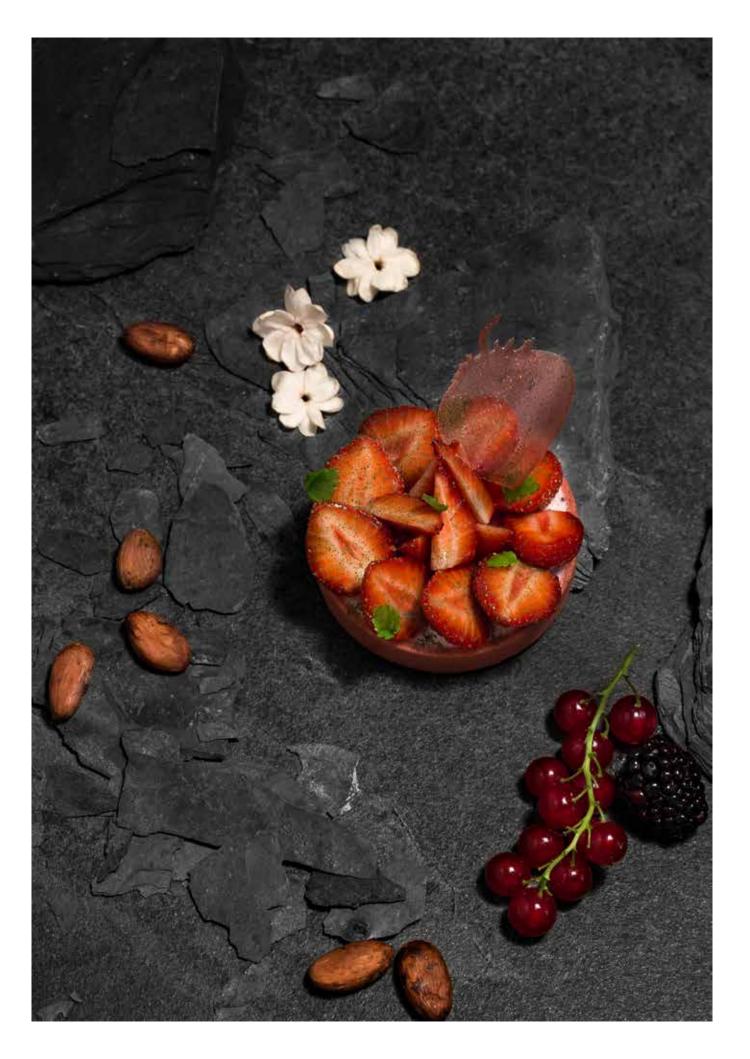
10 gr Taste Colour Fraise SOSA

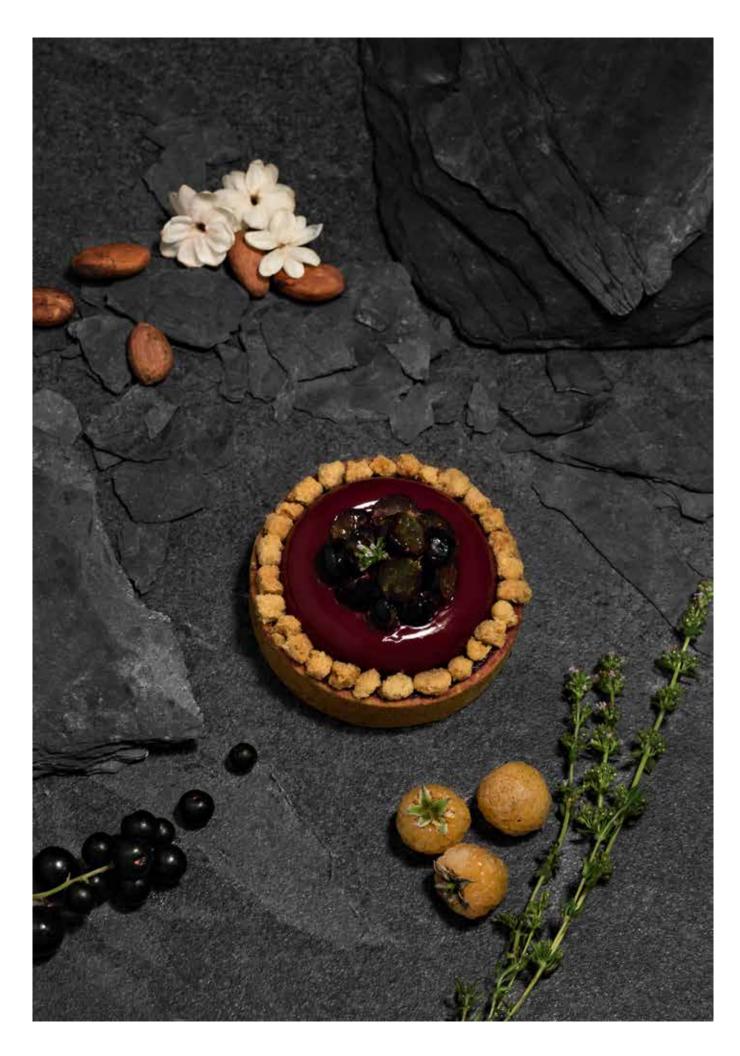
MONTAGE ET FINITION

QS Fraise QS Nappage Absolu

Cristal

Poudre de verveine





Tarte cassis

THYM & FRAMBOISE

POUR 10 TARTELETTES / GRANDS RONDS SUCRÉS AMANDE BEURRE AOP / Réf 15327

COMPOTÉE FRAMBOISE-CASSIS

Faire chauffer à 40°c la purée de cassis, la purée de framboise, les cassis et le sucre inverti. Puis verser en pluie le sucre mélangé à la pectine NH et faire bouillir le tout. Faire refroidir.

GANACHE MONTÉE THYM-CITRON

Faire chauffer la crème (1) et le sucre inverti.
Verser ce mélange en plusieurs fois sur le chocolat légèrement fondu.
Mixer et ajouter la crème froide (2) petit à petit, ajouter les zestes de citron et le thym, mixer.
Laisser reposer une nuit au frigo.
Chinoiser et monter au batteur avec le fouet (attention ne pas trop monter).

CRÉMEUX CASSI

Faire chauffer la purée de cassis à 40°c, ajouter le sucre mélangé à la pectine NH et au stabilisateur, puis ajouter les jaunes d'œufs et cuire le tout à 85°c.
Refroidir à 40°c et mixer avec le beurre pommade.
Couler le crémeux en moule savarin Ø7 cm (25 gr par moule).
Mettre en surgélation.

CRUMBLE THYM

Mixer la farine, la poudre d'amande, le thym et le zeste de citron. Puis mélanger avec la cassonade, la fleur de sel et le beurre au batteur avec la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Passer le crumble au crible et le cuire à 150°C pendant 18-20 min.

MONTAGE ET FINITION

Garnir les fonds de tarte avec 20 gr de compotée framboise-cassis, puis 30 gr de ganache montée thym-citron. Déposer le crémeux cassis moulé

en savarin préalablement nappé.
Déposer du crumble thym sur le tour du fond de tarte, puis garnir le centre du savarin avec des cassis mélangés à du nappage.

COMPOTÉE FRAMBOISE-CASSIS

70 gr Purée de cassis 140 gr Purée de framboise

65 gr Cassis (congelés)

19 gr Sucre inverti SOSA 16 gr Sucre

5 gr Pectine NH SOSA

GANACHE MONTÉE THYM-CITRON

75 gr Crème (1)

10 gr Sucre inverti SOSA

105 gr Couverture

OPALYS 33%

200 gr Crème (2) 1 pièce Zeste citron jaune

1.5 gr Thym frais

CRÉMEUX CASSIS

150 gr Purée de cassis

170 gr Purée de framboise

45 gr Sucre

6.5 gr Pectine NH SOSA

2.5 gr Stabilisateur

45 gr Jaune d'œuf

70 gr Beurre

CRUMBLE THYM

75 gr Farine

75 g Poudre d'amande

1.5 gr Thym frais

 $\frac{1}{2}$ pièce Zeste citron jaune

70 gr Cassonade

0.5 gr Fleur de sel

75 gr Beurre

MONTAGE ET FINITION

60 gr Cassis

QS Nappage Absolu Cristal



RECETTE EXCLUSIVE SALÉE

169

Tarte

AUX CHAMPIGNONS

POUR 12 TARTELETTES / GRANDS RONDS MILLE-FEUILLES AOP / Réf 25498

1 PURÉE DE CHAMPIGNONS

Émincer les champignons.

Dans une sauteuse, faire suer les échalotes ciselées, ajouter une noisette de beurre, puis les champignons émincés et enfin une grosse cuillère à soupe de crème de champignons.

Assaisonner, sel, poivre, et mélanger. Pour finir, mixer l'ensemble. POUDRE DE CHAMPIGNONS

Emincer les champignons, environ 2 kg, prendre un bac gastro percé, ajouter une feuille de papier sulfurisé dans le fond et disposer les champignons bien à plat dedans. Enfourner le tout pendant 12h à 70°C. Une fois bien secs, les mixer, environ 2 minutes, pour obtenir la poudre.

DRESSAGE

Disposer la purée de champignons sur le fond de tarte.
Sur le dessus, tailler les champignons très finement à l'aide d'une mandoline, et les disposer en rosace sur la tarte. Pour finir, mettre la poudre dans une passette et saupoudrer.

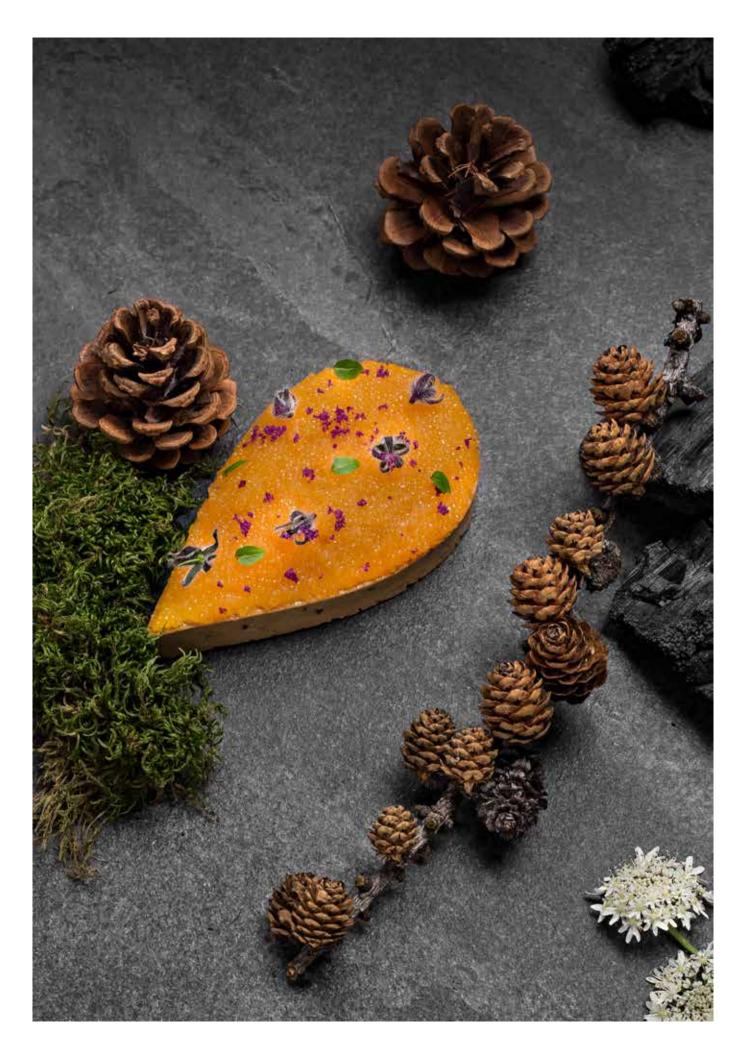
PURÉE DE CHAMPIGNONS

1 kg Champignons bruns saumurés
3 pièces Echalotes
100 g Beurre
QS Crème de champignon
Sel, poivre

POUDRE DE CHAMPIGNONS

2 kg Champignons bruns saumurés





RECETTE EXCLUSIVE SUCRÉE

Tarte tarama

& ŒUFS DE BROCHET

POUR 6 TARTELETTES / GRANDES GOUTTES D'EAU AUX GRAINES / Réf 25459

TARAMA

Passer les œufs de cabillaud au tamis, puis les réserver au frais.

Dans un cul de poule, mélanger le jus de citron et l'huile d'olive.

Ajouter les œufs de cabillaud, bien mélanger et réserver 10 minutes au frais. Pour finir, ajouter le mascarpone.

©UFS DE BROCHETS

Mettre à saumurer dans du gros sel les poches d'œufs de brochet frais pendant 6h.

Les rincer, et les laisser au frigo 24h. Les fumer dans un fumoir pendant 2h.

Q DRESSAG

Disposer le tarama au fond de la tarte, ajouter les œufs de brochet sur le dessus de manière uniforme pour recouvrir l'ensemble de la tarte.

Pour finir, parsemer l'ensemble de fleurs comestibles et râper un choux graffitis pour amener de la couleur. **TARAMA**

300 g Œufs de cabillaud fumés

60 g Jus de citron jaune 15 g Huile d'olive

225 g Mascarpone

ŒUFS DE BROCHETS

3 poches Œufs de brochet frais

1 kg Gros sel

DRESSAGE

QS Choux graffitis QS Fleurs comestibles







Tarte aux petits

POIS & BRICELET SAVOYARD

POUR 8 TARTELETTES / GRANDS RONDS SALÉS / Réf 25481

PURÉE DE PETIT POIS

Blanchir les petits pois frais, puis les mixer avec un peu de menthe. Passer le tout au tamis, assaisonner. Filmer au contact et débarrasser au frais.

BRICELET SAVOYARD

Dans un batteur, mettre la farine et le beurre pommade, commencer à faire tourner.

Ajouter progressivement les œufs, le lait, le Beaufort râpé, le carvi (cumin des montagnes).

Saler et poivrer.

Obtenir un appareil bien homogène et le laisser reposer 6h.

Cuire dans un gaufrier à bricelet.

Disposer la purée au fond de la tarte. Sur le dessus, ajouter le reste des petits pois, préalablement blanchis et roulés dans l'huile d'olive. Au centre, déposer un bricelet détaillé à l'emporte-pièce.

Enfin, décorer de petites feuilles de menthe.

PURÉE DE PETIT POIS

Petits pois frais 1 kg Feuilles de menthe Sel, poivre

BRICELET SAVOYARD

250 g Beurre pommade 200 g Œufs

25 cl 150 g Beaufort Carvi (cumin des

montagnes)

Sel, poivre









Cône foie gras & POP-CORN AUX ÉPICES

POUR 50 CÔNES / MINIS CÔNES SALÉS PANACHÉS (ICI CÔNE AU CURRY) / Réf 15365

FOIE GRAS

Déveiner les lobes de foie gras. Sur une plaque, poser les lobes et les assaisonner de sel, poivre, cognac et porto blanc. Laisser mariner l'ensemble 1h30. Cuire 15 minutes au four sec à 90°C. Égoutter et mouler l'ensemble dans une terrine préalablement filmée. Filmer hermétiquement et mettre sous presse 24h.

POP-CORN AUX ÉPICES

d'arachide puis ajouter le maïs. Mélanger et couvrir avec de l'aluminium. Laisser chauffer jusqu'à entendre les mais exploser, puis débarrasser. Dans une autre casserole, réaliser un caramel avec le sucre et l'eau puis décuire avec le beurre et la fleur de sel. Ajouter les pop-corns quand

le mélange devient homogène ainsi

puis séparer les pop-corns un à un

que le mélange d'épices. Débarrasser

Dans une casserole, chauffer l'huile

FOIE GRAS

1 kg Lobe de foie gras 2,5 cl Cognac 4 cl Porto blanc Sel, poivre

POP-CORN AUX ÉPICES

50 g Maïs

20 g Huile d'arachide

100 g Sucre semoule

33 g Eau

40 g Beurre 1 pincée Fleur de sel

10 g Paprika

10 g Curry

10 g Poudre de genièvre

à chaud.

Disposer des dés de foie gras dans le cône puis des pop-corns caramélisés sur le dessus.









Truite, crème reine des prés

& AMANDES FRAICHES

POUR 4 PARTS / GRANDES PARTS DE TARTE SALÉES / Réf 15337

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide. Ajouter la reine des près, puis mettre hors du feu 20 minutes avec un couvercle pour laisser infuser. Passer au chinois, assaisonner et débarrasser au réfrigérateur. Une fois bien froide, monter la crème au batteur.

TRUITE

Retirer les arêtes du filet de truite et le laisser mariner 2h dans un mélange gravelax. Rincer le filet à l'eau froide, puis le faire fumer 1h au fumoir.

Tailler à la machine à jambon de fines lamelles de pain de mie non bullé, emporte-piécer en disques de 2,5cm de diamètre et les disposer entre deux silpats.

Cuire au four 20 minutes à 120°C.

Pocher la crème à la reine des prés au fond de la tarte. Tailler de fines tranches de truite, les rouler, et les placer sur la crème. Disposer ensuite les amandes fraiches ainsi que les disques de pains, les petites pousses d'aneth et les fleurs comestibles.

CRÈME REINE DES PRÉS

2 L Crème liquide 800 g Reine des prés fraiche Sel, poivre

TRUITE

3 kg Filet de truite

DISQUES DE PAINS

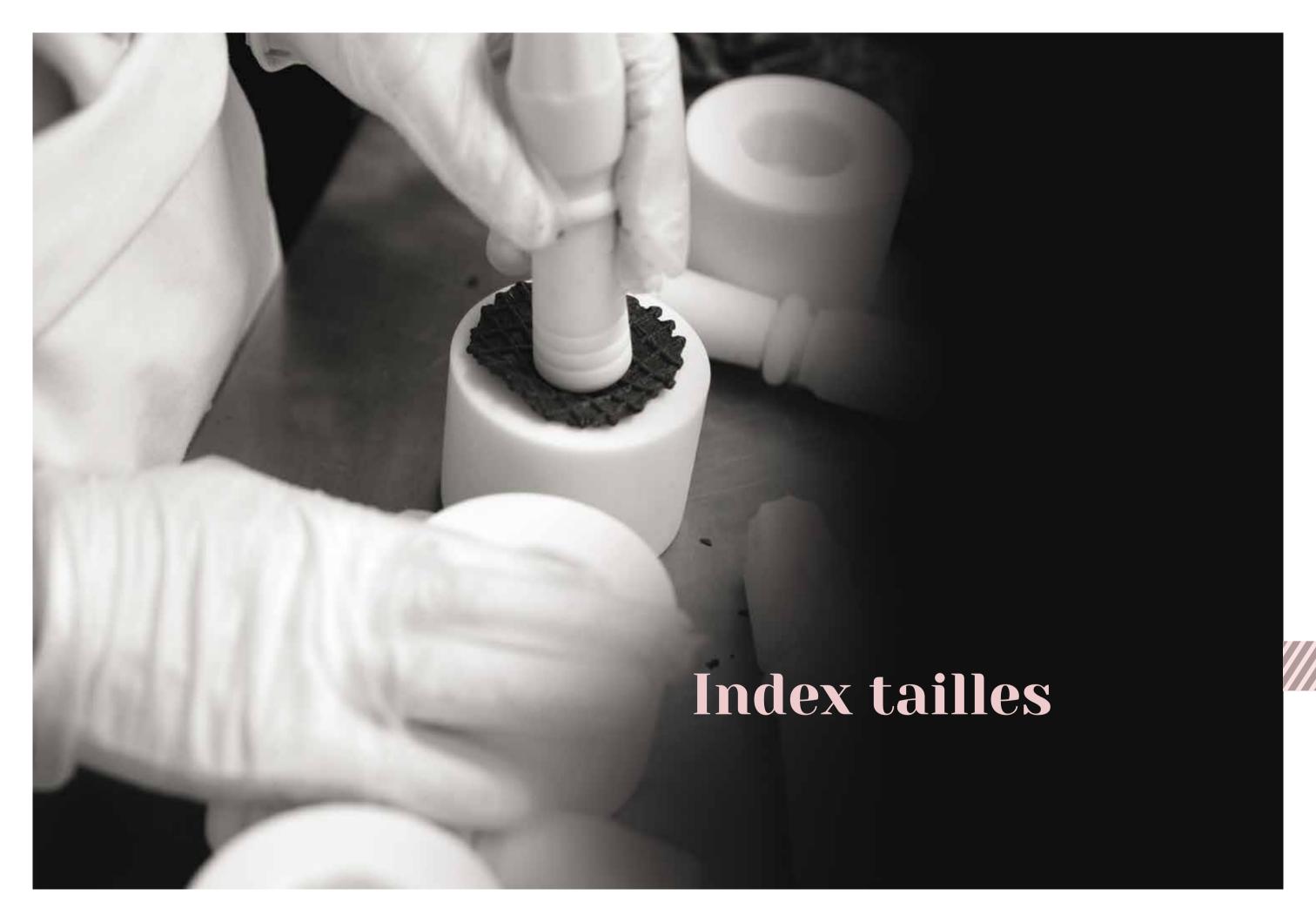
Pain de mie

DRESSAGE

Amandes fraiches Pousses d'aneth Fleurs comestibles













RONDS SUCRÉS AMANDES **BEURRE AOP**

MINI Ø 30 mm, H 17 mm MOYEN Ø 50 mm, H 17 mm GRAND Ø 80 mm, H 17 mm





MOYEN 15354



SABLÉS BRETONS SUCRÉS / SALÉS **BEURRE AOP**

MINI Ø 35 mm, H 8 mm MOYEN Ø 55 mm, H 10 mm



MINI SABLÉS SUCRÉS 15309



MOYENS SABLÉS SUCRÉS 15356



RONDS SUCRÉS SLIM LINE BEURRE AOP

MINI Ø 35 mm, H 10 mm MOYEN Ø 55 mm, H 10 mm GRAND Ø 80 mm, H 10 mm



MINI 15319



MOYEN 15277



GRAND 15336

RONDS SUCRÉS FRAISE / CITRON / THÉ VERT / CRUNCHY SALÉS MULTI-GRAINES / VEGAN / GLUTEN FREE

MINI Ø 35 mm, H 17 mm MOYEN Ø 55 mm, H 17 mm GRAND Ø 80 mm, H 17 mm



MINI CRUNCHY 15318

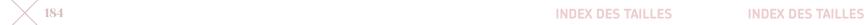


MOYEN CRUNCHY 15276



GRAND CRUNCHY 15333







MOYEN VANILLE 15371

RONDS SUCRÉS VANILLE / CACAO

EXTRA MINI Ø 27 mm, H 14 mm Ø 33 mm, H 19 mm MINI PETIT Ø 48 mm, H 19 mm MOYEN Ø 57 mm, H 16 mm GRAND Ø 81 mm, H 19 mm TRÈS GRAND Ø 100 mm, H 10 mm



MOYEN VANILLE 25482



MINI L 33 mm, I 33 mm, H 15 mm MOYEN L 56 mm, I 56 mm, H 15 mm GRAND L 71 mm, l 71 mm, H 18 mm



MINI L 53 mm, I 24 mm, H 16 mm MOYEN L 95 mm, l 25 mm, H 14 mm GRAND L 100 mm, I 37 mm, H 18 mm



EXTRA MINI VANILLE 15326



MINI VANILLE 15320



PETIT VANILLE 25483



GRAND VANILLE 15334



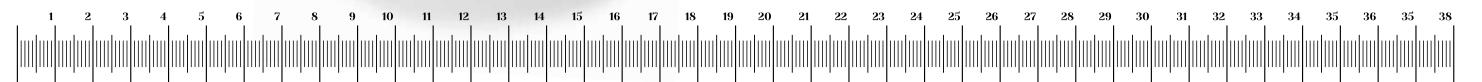
TRÈS GRAND VANILLE 25472



MOYEN VANILLE 15375







RONDS SALÉS

EXTRA MINI Ø 27 mm, H 14 mm

MINI Ø 33 mm, H 18 mm

PETIT Ø 46 mm, H 17 mm

MOYEN Ø 57 mm, H 14 mm

GRAND Ø 81 mm, H 25 mm

EXTRA MINI SALÉ 15324

MINI SALÉ 15313

CARRÉS SALÉS

MINI L 32 mm, I 32 mm, H 14 mm

GRAND L 71 mm, l 71 mm, H 25 mm

RECTANGLES SALÉS

MINI L 50 mm, l 23 mm, H 14 mm MOYEN L 95 mm, I 25 mm, H 14 mm

GRAND L 100 mm, I 37 mm, H 16 mm



MINI SALÉ 15321





GRAND SALÉ 15328

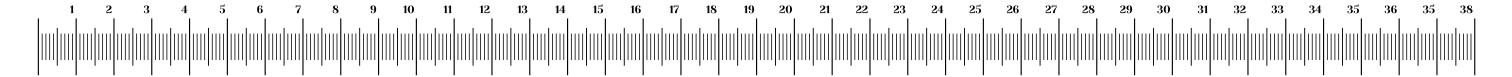












MOYEN SALÉ 25480



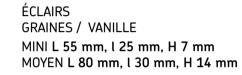


188

GRAND 25498

TRÈS GRAND 25499

RONDS SALÉS AOP PÂTE MILLE-FEUILLES PETIT Ø 48 mm, H 19 mm GRAND Ø 81 mm, H 19 mm TRÈS GRAND Ø 100 mm, H 25 mm



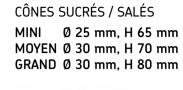
MINI VANILLE 25493



MOYEN VANILLE 25494

















GRAND VANILLE 15364



19 20

21

22 23 24 25 26

INDEX DES TAILLES





DÉCORS FEUILLE

ASSORTIMENT 25500 de L 41 mm à 61 mm de l 25,9 mm à 44,45 mm

DISQUES DÉCORS ASSORTIMENT 25474 Ø 44 mm



CÔNES COMÈTES ASSORTIMENT 25475 Ø 48 mm, H 100 mm



DÔMES GALAXIE PETIT Ø 50 mm, H 25 mm GRAND Ø 80 mm, H 40 mm

PETIT GALAXIE 25462

GRAND GLOBE 25463

DÔMES GLOBE PETIT Ø 50 mm, H 25 mm GRAND Ø 80 mm, H 40 mm





GRAND LUNE 25464



PETIT LUNE 25461 DÔMES LUNE PETIT Ø 50 mm, H 25 mm

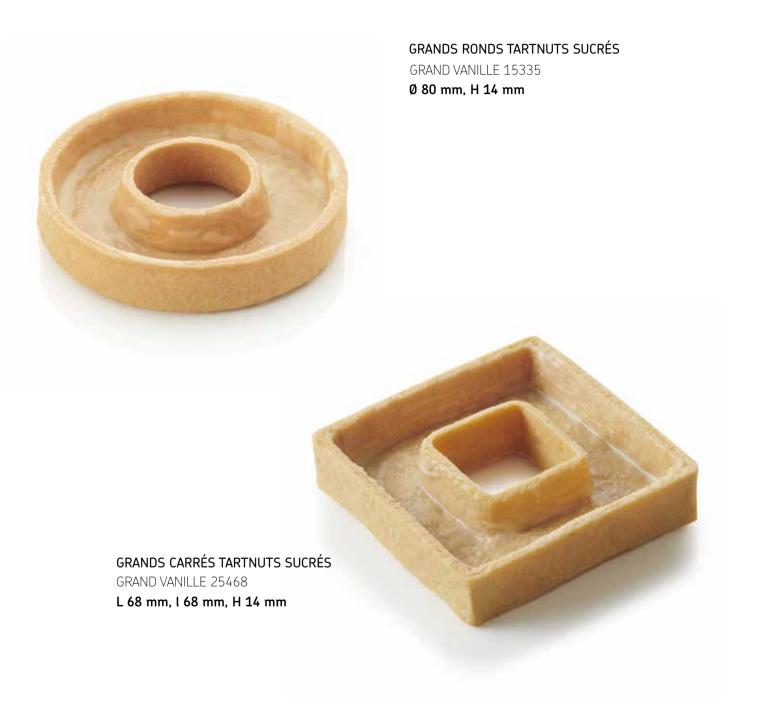
GRAND Ø 80 mm, H 40 mm





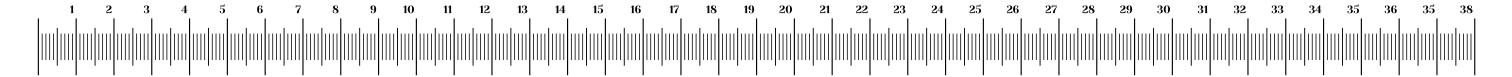


194 INDEX DES TAILLES INDEX DES TAILLES



EXTRA-LARGES RONDS SUCRÉS
EXTRA LARGE VANILLE 25470
Ø 150 mm, H 23 mm





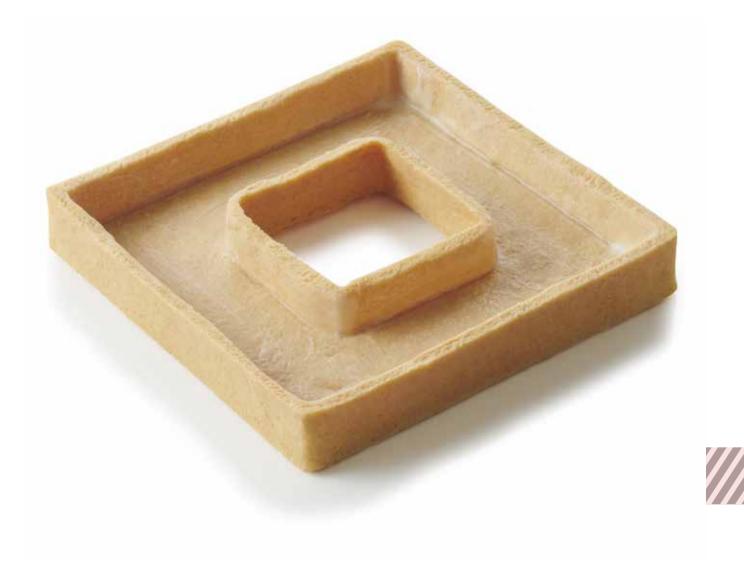
INDEX DES TAILLES INDEX DES TAILLES 197

EXTRA-LARGES TARTNUTS SUCRÉ RONDS EXTRA LARGE TARTNUTS ROND 25471 Ø 150 mm, H 22 mm

196



EXTRA-LARGES TARNUTS SUCRÉS CARRÉS EXTRA LARGE TARTNUTS CARRÉE 25469 L 132 mm, I 132 mm, H 22mm







Les boutiques PASSION À HONG-KONG



ET MACAO





SERVICE CLIENT VALRHONA

315 ALLÉE DU BERGERON 26600 MERCUROL VEAUNES 04 75 09 26 38 SCVALRHONA@VALRHONA.FR WWW.VALRHONA.COM

OUVERT DU LUNDI AU JEUDI DE 8H À 18H LE VENDREDI DE 8H À 17H



30608_CATALOGUE LRN DRY DIRECT 2020 FR

Direction Artistique Sophie Gex / sokiwa.fr Crédits photos ©Natahlie Roux