



  
VALRHONA  
SELECTION

*La liberté  
de faire  
coloré et  
responsable*

LE GUIDE DE LA COLORATION  
SIMPLE ET NATURELLE

  
VALRHONA  
Imaginons le meilleur du chocolat

  
VALRHONA  
SIGNATURE

  
Losa



PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

L'expert de la gastronomie sucrée,  
pour répondre aux besoins de tous les  
chefs à la recherche de produits de haute  
qualité. Et pour apporter de la valeur aux  
chefs en leur facilitant le quotidien et en leur  
permettant d'exprimer leur créativité.



Le pionnier du chocolat, engagé à agir  
pour une filière cacao juste et à inspirer  
une gastronomie aussi créative que  
responsable.



Le défricheur de nouvelles saveurs,  
engagé à repousser les limites de la palette  
de goûts et de textures.



La première marque de décors aux couleurs  
100% responsables, engagée à accompagner  
les artisans dans leur quête de singularité.

# Édito



Vos clients veulent des pâtisseries gourmandes mais aussi des plus naturelles, des modes de fabrication plus raisonnables et la législation des colorants se durcit. C'est pourquoi nous avons sélectionné des produits colorants naturels qui vous permettent d'apporter de belles nuances à vos créations et en répondant aux envies de vos consommateurs.

Vous trouverez dans ce livret un résumé des lois qui régissent la coloration, des colorants simples à doser et des conseils pour de belles créations colorées !

## SOMMAIRE

HISTOIRE	4
RÉGLEMENTATION	4
POURQUOI COLORER	5
COMPRENDRE LA COULEUR ALIMENTAIRE	8
OSEZ LE ROUGE VÉGÉTAL	10
OSEZ LE JAUNE VÉGÉTAL	12
OSEZ LE BLEU VÉGÉTAL	14
OSEZ LE VERT VÉGÉTAL	16
OSEZ LE VIOLET ET LE ROSE VÉGÉTAL	18
OSEZ LE ORANGE VÉGÉTAL	20
OSEZ LE NOIR VÉGÉTAL	22

## « LA LIBERTÉ DE FAIRE COLORÉ ET RESPONSABLE, ÇA A DU BON ! »

**LA LIBERTÉ D'EXPRIMER VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES COUVERTURES DE FRUITS INSPIRATION 100 % GOÛTS ET COULEURS NATURELS, ET DULCEY, LA 4<sup>e</sup> COULEUR DE CHOCOLAT AVEC VALRHONA. LA LIBERTÉ DE SIGNER VOS CRÉATIONS EN COULEURS 100 % D'ORIGINES NATURELLES AVEC VALRHONA SIGNATURE. LA LIBERTÉ DE CRÉER EN ASSOCIANT GOÛTS ET COULEURS D'ORIGINE NATURELLE AVEC SOSA. VALRHONA SELECTION, À VOS CÔTÉS POUR VOUS DONNER LA LIBERTÉ DE FAIRE LES MEILLEURS CHOIX.**

# Histoire

## PROVENANCE DES COLORANTS JUSQU'EN 1850



### Végétaux comestibles

comme les carottes, les betteraves, la peau de raisin noir...



### Extraits d'origines

animales ou végétales non habituellement consommés comme le rouge cochenille, le safran...



Résultat de la **transformation de substances naturelles** comme le caramel.

## Les Egyptiens sont les premiers à utiliser des colorants naturels pour augmenter l'attrait de certains aliments.

Ils se servaient notamment d'épices comme le safran pour colorer en rouge, le curcuma pour colorer en jaune.

Pendant l'Antiquité le nitre<sup>1</sup> de Chalastra et le nitre d'Egypte, sont utilisés pour reverdir certains légumes comme le chou.

Jusqu'en 1850, les colorants restent majoritairement d'origine naturelle.

En 1856, le premier colorant synthétique est créé : la mauvéine (obtenu par oxydation de l'aniline). Par la suite, les fabricants de colorants utiliseront plutôt des dérivés du pétrole qui offriront de nouvelles possibilités de couleurs.

# Réglementation

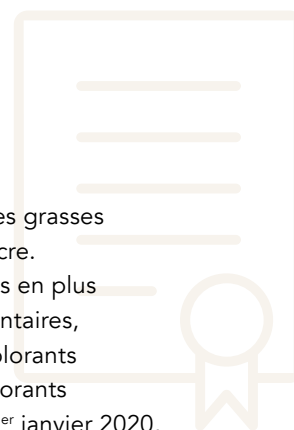
**Avec la prise de conscience des consommateurs et l'alerte donnée par certains scientifiques, les lois viennent de plus en plus réguler l'utilisation des colorants qui présenteraient des risques.**

Par exemple, en 1993, la CEE établit une liste de 43 colorants autorisés. Elle régule l'emploi des colorants dans diverses applications.

En France, de 100 à 150 tonnes par an de colorants naturels ou artificiels sont utilisés, surtout dans les conserves, les confiseries, les boissons, mais aussi dans la charcuterie,

les fruits et légumes, les matières grasses (huile, beurre, fromage) et le sucre.

Les consommateurs sont de plus en plus sensibles dans leurs choix alimentaires, c'est pourquoi le marché des colorants naturels a dépassé celui des colorants synthétiques depuis 2011<sup>2</sup>. Le 1<sup>er</sup> janvier 2020, le E171 (Dioxyde de titane) utilisé comme colorant alimentaire pour blanchir et donner de l'intensité aux couleurs, est interdit en France dans les denrées alimentaires par principe de précaution.



<sup>1</sup> salpêtre ou sel de pierre    <sup>2</sup> selon Research Nester

# Pourquoi colorer ?

**En pâtisserie, l'esthétisme est roi. Ne dit-on pas « on mange d'abord avec les yeux » ?**

L'usage des colorants alimentaires y est courant. L'ajout de couleurs peut permettre d'apporter du relief, souligner un détail sur votre pâtisserie ou encore l'embellir en ravivant la couleur d'origine des ingrédients. Si votre marque est dans un univers plus ludique, la couleur peut vous permettre d'ajouter une touche de fun et d'originalité sans effort.

**La couleur sert également à retranscrire le goût de la recette.**

Par exemple, un macaron d'une couleur verte sera immédiatement identifié comme étant au goût pistache. Le jaune nous fera penser à du citron par association, le rouge à de la framboise, de la fraise ou de la cerise. La couleur sert donc de repère mental aux consommateurs pour les guider dans leurs choix.






**Certains ingrédients colorants servent également à donner du goût.**

On y voit ici un double intérêt : raviver la couleur du produit de base, mais également accentuer son goût pour réveiller les papilles des gourmets.

De façon plus pragmatique, la couleur peut vous aider à différencier les produits d'une gamme, ou à se distinguer (rappeler la couleur de la marque). En effet, grâce à l'utilisation efficace des couleurs, vous pourrez créer un vrai univers dans votre boutique et être remarquable.



# Comprendre la couleur alimentaire

	COLORANTS SYNTHÉTIQUES	COLORANTS D'ORIGINE NATURELLE
		
<b>DÉFINITION</b>	Colorants dont le procédé de transformation modifie la nature chimique de la matière première.	Solutions colorantes dites « naturelles » : créées à partir de matières végétales, minérales ou animales. Issues d'un procédé de transformation respectueux de la matière première originale.  Assujettis à la réglementation européenne des colorants (dosages réglementés).
<b>MATIÈRE PREMIÈRE</b>	Matière première qui elle-même n'est pas toujours naturelle.	Colorants issus de matières premières végétales, minérales ou animales dont on a <b>extrait de manière sélective</b> les pigments.
<b>GOÛT</b>		
<b>INTENSITÉ DE LA COULEUR</b>		
<b>ADDITIF OU INGRÉDIENT</b>		
<b>DOSAGE RÉGLEMENTÉ</b>		
		

Nous avons sélectionné et testé dans ce livret les produits colorants les moins contraignants aux yeux de la loi : les ingrédients à propriété colorante, les poudres et les couvertures de fruits. Considérés comme des ingrédients et non des additifs, ils ne subissent pas de contraintes de dosages réglementés par l'Union Européenne.

Avec eux : pas de risques !

Attention cependant : les colorants ingrédients sont "vivants", ils proviennent de végétaux qui peuvent fluctuer selon les saisons et les récoltes et, une fois utilisés, être sensibles à une longue exposition aux UV.

INGRÉDIENTS À PROPRIÉTÉ COLORANTE (COLORING FOODSTUFFS)	POUDRES ET COUVERTURES DE FRUITS OU LÉGUMES
	
<p>Solutions colorantes dites « naturelles » : créées à partir de matières végétales.</p> <p>Issues d'un procédé de transformation respectueux de la matière première originale.</p> <p>Non assujettis à la réglementation européenne des colorants (dosages libres).</p>	
<p>Aliments aux propriétés colorantes. Leur <b>extraction</b> à partir de plantes, fruits ou légumes est <b>non sélective</b>.</p>	<p>Fruits et/ou légumes physiquement transformés.</p>
	
	
	
	
	 

-  Aucun goût
-  Léger goût possible
-  Goût prononcé
-  Couleur vibrante & intense
-  Couleur douce à intense selon dosage
-  Additif. Réglementé par l'UE
-  Ingrédient. Non réglementé par l'UE
-  Dosages limités (seuils à respecter)
-  Pas de limite de dosage

### CONTROVERSES LES PLUS CONNUES CONCERNANT LES COLORANTS SYNTHÉTIQUES

Les colorants azoïques peuvent causer l'hyper-activité chez les enfants.

Le dioxyde de titane (E171) est suspecté d'effets cancérigènes, il est interdit en France depuis janvier 2020

# Comprendre la couleur alimentaire

Schématisons la composition des poudres colorantes d'origine naturelle. Partons de la composition de l'ingrédient de base : un fruit ou un légume.

1

Extraire l'eau afin d'obtenir de la poudre de fruit/légume, avec l'ensemble de ses composants. Le goût est toujours aussi présent.

2

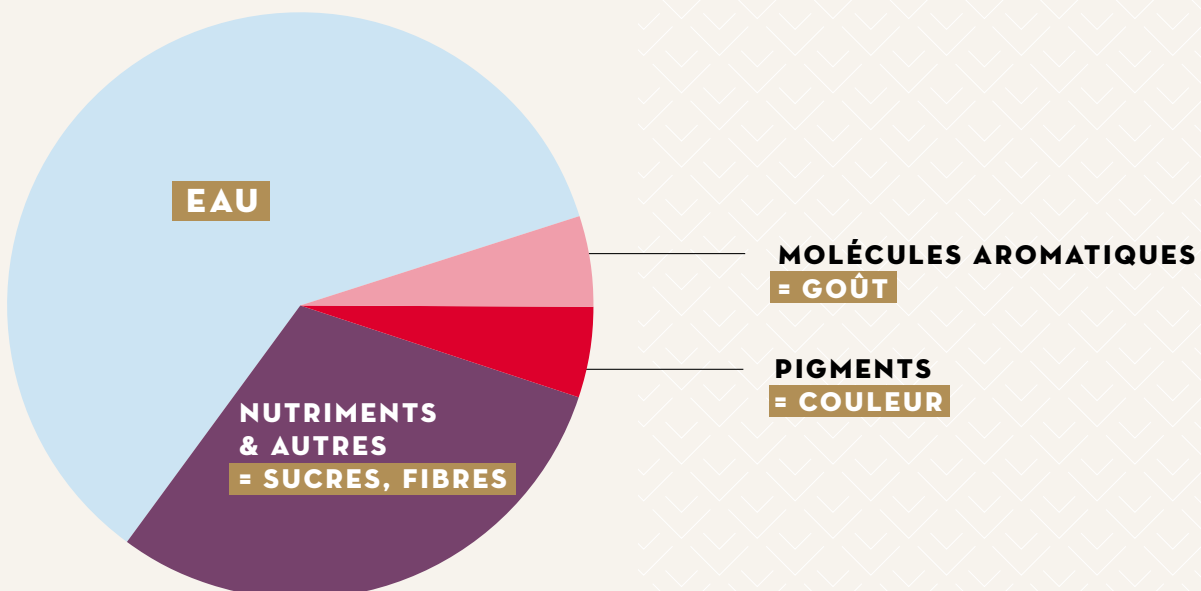
Faire une extraction qui conservera davantage de pigments que d'arômes pour obtenir un aliment à propriété colorante. L'extraction est dite non sélective car elle conserve les propriétés du fruit/légume : des nutriments, un peu d'arômes, les pigments.

3

L'extraction est sélective afin d'obtenir un colorant d'origine naturelle. Ne restent quasiment plus que les pigments, c'est pourquoi il n'est plus considéré comme un ingrédient mais un additif d'origine naturelle.

Les compositions et proportions sont ici très simplifiées afin de faciliter la compréhension des produits colorants.

## FRUIT / LÉGUME

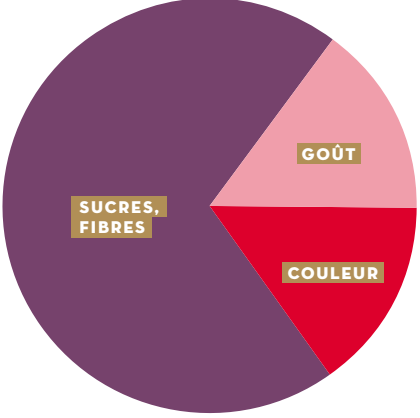




1

SI ON RETIRE L'EAU...

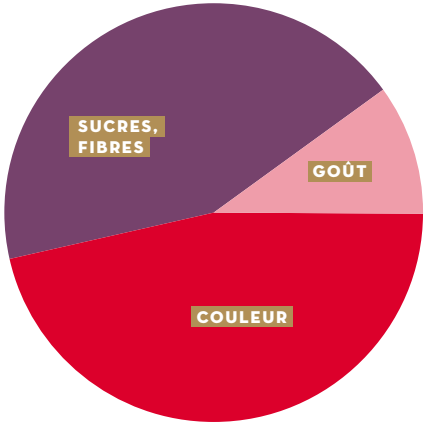
POUDRE DE FRUIT / LÉGUME



2

EXTRACTION NON SÉLECTIVE

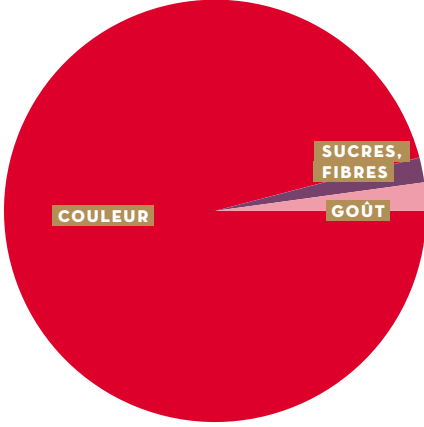
ALIMENTS À PROPRIÉTÉ COLORANTE  
COLORING FOODSTUFFS



3

EXTRACTION SÉLECTIVE

COLORANT D'ORIGINE NATURELLE
























Osez  
le rouge  
végétal

POUDRES ET  
COUVERTURES DE FRUIT

INGRÉDIENTS  
À PROPRIÉTÉ COLORANTE

	 <b>15391</b> <b>COUVERTURE INSPIRATION FRAISE</b>	 <b>31084</b> <b>POUDRE DE FRAISE</b>	 <b>15986</b> <b>POUDRE DE FRAMBOISE</b>	 <b>26011</b> <b>POUDRE INGRÉDIENT ROUGE</b>	 <b>26012</b> <b>POUDRE INGRÉDIENT BETTERAVE</b>	 <b>28634</b> <b>PRÉP. À BASE DE BEURRE DE CACAO INGRÉDIENT ROUGE</b>
<b>ÉTIQUETAGE CONSEILLÉ</b>	SPÉCIALITÉ À BASE DE FRAISES ET DE BEURRE DE CACAO	POUDRE DE FRAISE	POUDRE DE FRAMBOISE	CONCENTRÉ DE RADIS, CASSIS, POMME	CONCENTRÉ DE BETTERAVE, CAROTTE	CONCENTRÉ DE RADIS, CASSIS, POMME
<b>BISCUIT</b> <small>De 10 à 20% de solution (soit 40 g d'eau et 15 g de poudre).</small>	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	 10 À 20% DE SOLUTION	 10 À 20% DE SOLUTION	 10 À 20% DE SOLUTION	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>COQUE MACARON</b> <small>De 2 à 4% de poudre. Sur le macaron, augmenter la dose de poudre n'accroîtra pas la couleur extérieure de la coque.</small>	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	 DE 2 À 4% DE POUDRE	 DE 2 À 4% DE POUDRE	 DE 2 À 4% DE POUDRE	 DE 2 À 4% DE POUDRE	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>GLAÇAGE ABSOLU</b> <small>De 5 à 8% de poudre.</small>	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	 2% POUDRE	 2% POUDRE	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>GLAÇAGE TENDRE</b> <small>De 5 à 20% de solution (soit 40 g d'eau et 15 g de poudre).</small>	RECETTE "GLAÇAGE TENDRE" (P. 26)	 5% SOLUTION	 20% SOLUTION	 5% SOLUTION	 5% SOLUTION	 5% BEURRE DE CACAO COLORÉ
<b>CHOCOLAT COLORÉ</b>	 COUVERTURE INSPIRATION	 60 G POUDRE + 35 G BEURRE DE CACAO	 60 G POUDRE + 35 G BEURRE DE CACAO	 12,5 G POUDRE	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	 80 G BEURRE DE CACAO COLORÉ
<b>BONBON MOULÉ PULVÉRISÉ</b> <small>100 g de beurre de cacao et 15 g de poudre.</small>	 70% INSPI + 30% BEURRE DE CACAO*	 100 G DE BEURRE DE CACAO ET 15 G DE POUDRE	 100 G DE BEURRE DE CACAO ET 15 G DE POUDRE	 100 G DE BEURRE DE CACAO ET 15 G DE POUDRE	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	 100% BEURRE DE CACAO COLORÉ

\* Vous pouvez également mouler directement vos coques de bonbons en couvertures inspiration pour en avoir le goût et la couleur intenses.






■ : usage non adapté ou résultat non pertinent - **SOLUTION** : certaines poudres nécessitent une dilution dans l'eau avant mélange à l'appareil. Solution = mixer d'abord 40 g d'eau + 15 g de poudre. - **COLORATION CHOCOLAT** : certaines poudres nécessitent une dilution dans le beurre de cacao avant mélange à la couverture blanche.

The image features a vibrant yellow background with a pattern of small, white, downward-pointing chevrons in the top right corner. In the center, there are several pieces of confectionery: two stacked white chocolate bars with a ribbed texture, a yellow macaron, a white macaron, a small yellow candy, and a large, round, translucent yellow candy. The text "Osez le jaune végétal" is written in a white, elegant cursive font across the middle of the image.

Osez  
le jaune  
végétal

## POUDRES ET COUVERTURES DE FRUIT

INGRÉDIENTS  
À PROPRIÉTÉ COLORANTE

	 <b>KK INSPIRATION PASSION</b>	 <b>28409 POUDRE DE PASSION</b>	 <b>29684 POUDRE DE MANGUE</b>	 <b>17153 POUDRE INGRÉDIENT JAUNE</b>	 <b>28637 PRÉP. À BASE DE BEURRE DE CACAO INGRÉDIENT JAUNE</b>
<b>ÉTIQUETAGE CONSEILLÉ</b>	SPÉCIALITÉ À BASE DE FRUIT DE LA PASSION ET DE BEURRE DE CACAO	POUDRE DE FRUIT DE LA PASSION	POUDRE DE MANGUE	CONCENTRÉ DE CARTHAME, CITRON	CONCENTRÉ DE CARTHAME, CITRON
<b>BISCUIT</b> <small>De 10 à 20 % de solution (soit 40 g d'eau et 15 g de poudre).</small>	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	 10 À 20 % DE SOLUTION	 10 À 20 % DE SOLUTION	 10 À 20 % DE SOLUTION	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>COQUE MACARON</b> <small>De 2 à 4 % de poudre. Sur le macaron, augmenter la dose de poudre n'accroîtra pas la couleur extérieure de la coque.</small>	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	 COULEUR PEU VISIBLE DE 2 À 4 % DE POUDRE	 COULEUR PEU VISIBLE DE 2 À 4 % DE POUDRE	 DE 2 À 4 % DE POUDRE	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>GLAÇAGE ABSOLU</b> <small>De 5 à 8 % de poudre.</small>	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	 2 % POUDRE	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>GLAÇAGE TENDRE</b> <small>De 5 à 20 % de solution (soit 40 g d'eau et 15 g de poudre).</small>	 RECETTE "GLAÇAGE TENDRE" (P. 26)	 20 % SOLUTION	 20 % SOLUTION	 5 % SOLUTION	 5 % BEURRE DE CACAO COLORÉ
<b>CHOCOLAT COLORÉ</b>	 COUVERTURE INSPIRATION	 90 G POUDRE + 35 G BEURRE DE CACAO	 90 G POUDRE	 12,5 G POUDRE	 80 G BEURRE DE CACAO COLORÉ
<b>BONBON MOULÉ PULVÉRISÉ</b> <small>100 g de beurre de cacao et 15 g de poudre.</small>	 70 % INSPI + 30 % BEURRE DE CACAO*	 100 G DE BEURRE DE CACAO ET 15 G DE POUDRE	 100 G DE BEURRE DE CACAO ET 15 G DE POUDRE	 100 G DE BEURRE DE CACAO ET 15 G DE POUDRE	 100 % BEURRE DE CACAO COLORÉ

\* Vous pouvez également mouler directement vos coques de bonbons en couvertures inspiration pour en avoir le goût et la couleur intenses.



■ : usage non adapté ou résultat non pertinent - **SOLUTION** : certaines poudres nécessitent une dilution dans l'eau avant mélange à l'appareil. Solution = mixer d'abord 40 g d'eau + 15 g de poudre. - **COLORATION CHOCOLAT** : certaines poudres nécessitent une dilution dans le beurre de cacao avant mélange à la couverture blanche.



Osez  
le bleu  
végétal

INGRÉDIENTS  
À PROPRIÉTÉ COLORANTE

	 <b>26013</b> <b>POUDRE INGRÉDIENT BLEU</b>	 <b>26010</b> <b>PRÉP. À BASE DE BEURRE DE CACAO INGRÉDIENT BLEU ÉLECTRIQUE</b>	 <b>28632</b> <b>PRÉP. À BASE DE BEURRE DE CACAO INGRÉDIENT BLEU NUIT</b>
<b>ÉTIQUETAGE CONSEILLÉ</b>	CONCENTRÉ DE SPIRULINE, POMME	EXTRAIT DE SPIRULINE	EXTRAIT DE SPIRULINE, POUDRE DE BETTERAVE
<b>BISCUIT</b> <small>De 10 à 20 % de solution, (soit 40 g d'eau et 15 g de poudre).</small>	 10 À 20 % DE SOLUTION	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>COQUE MACARON</b> <small>De 2 à 4 % de poudre. Sur le macaron, augmenter la dose de poudre n'accroît pas la couleur extérieure de la coque.</small>	 DE 2 À 4 % DE POUDRE	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>GLAÇAGE ABSOLU</b> <small>De 5 à 8 % de poudre.</small>	 8 % POUDRE	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>GLAÇAGE TENDRE</b> <small>De 5 à 20 % de solution, (soit 40 g d'eau et 15 g de poudre).</small>	 5 % SOLUTION	 5 % BEURRE DE CACAO COLORÉ	 5 % BEURRE DE CACAO COLORÉ
<b>CHOCOLAT COLORÉ</b>	 12,5 G POUDRE	 80 G DE BEURRE DE CACAO COLORÉ	 80 G DE BEURRE DE CACAO COLORÉ
<b>BONBON MOULÉ PULVÉRISÉ</b> <small>100 g de beurre de cacao et 15 g de poudre.</small>	 100 G DE BEURRE DE CACAO ET 15 G DE POUDRE	 100 % BEURRE DE CACAO COLORÉ	 100 % BEURRE DE CACAO COLORÉ



« Pendant des années, la couleur était présente à travers nos fabrications pâtisseries, afin de provoquer une sensation "Visuelle" chez les consommateurs.

Les choses changent et la couleur devra faire partie intégrante de la conception d'une pâtisserie, avec modération et logique, tout comme l'est une épice dans un mets. Sa place, son rôle, son utilité et sa maîtrise devront fusionner avec la création entière. Amenant sérénité, transparence, personnalité dans les arguments de vente et provoquer de nouvelles sensations... voire une reconnaissance de nos clients. »

*Thierry Bridron*

CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF  
ÉCOLE VALRHONA



■ : usage non adapté ou résultat non pertinent - **SOLUTION** : certaines poudres nécessitent une dilution dans l'eau avant mélange à l'appareil.  
Solution = mixer d'abord 40 g d'eau + 15 g de poudre.



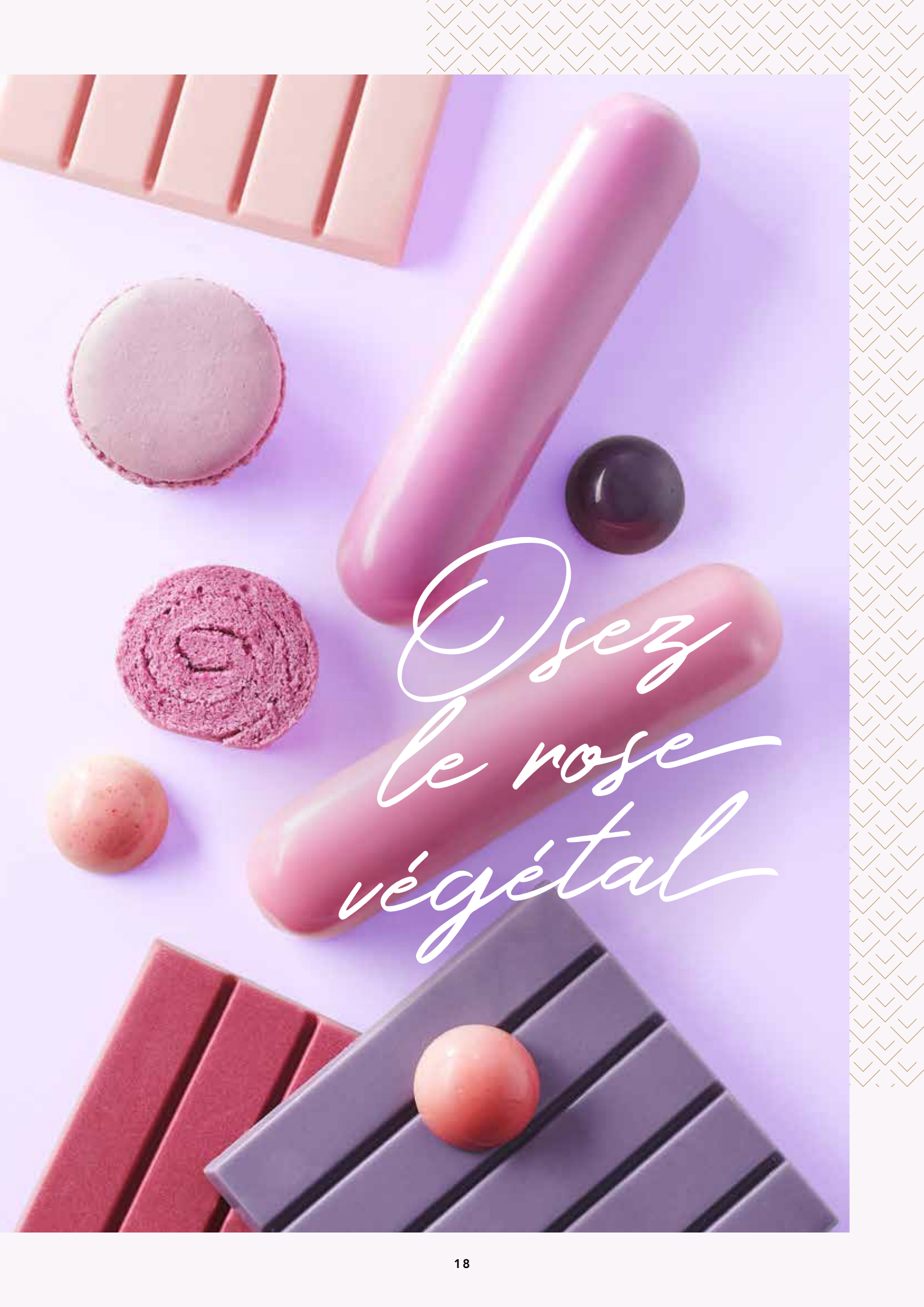
*Osez  
le vert  
végétal*



	POUDRE DE PLANTE	INGRÉDIENTS À PROPRIÉTÉ COLORANTE			
	 <p><b>15964</b></p> <p><b>POUDRE DE THÉ MATCHA</b></p>	 <p><b>26014</b></p> <p><b>POUDRE INGRÉDIENT VERT</b></p>	 <p><b>28630</b></p> <p><b>PRÉP. À BASE DE BEURRE DE CACAO INGRÉDIENT VERT FONCÉ</b></p>	 <p><b>28631</b></p> <p><b>PRÉP. À BASE DE BEURRE DE CACAO INGRÉDIENT VERT CLAIR</b></p>	
<b>ÉTIQUETAGE CONSEILLÉ</b>	THÉ VERT MATCHA EN POUDRE	CONCENTRÉ DE CARTHAME, SPIRULINE	CONCENTRÉ DE CARTHAME, CITRON, EXTRAIT DE SPIRULINE	CONCENTRÉ DE CARTHAME, CITRON, EXTRAIT DE SPIRULINE	
<b>BISCUIT</b> De 10 à 20% de solution (soit 40 g d'eau et 15 g de poudre).	 <p>10 À 20% DE SOLUTION</p>	 <p>10 À 20% DE SOLUTION</p>	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	
<b>COQUE MACARON</b> De 2 à 4% de poudre. Sur le macaron, augmenter la dose de poudre n'accentuera pas la couleur extérieure de la coque.	 <p>DE 2 À 4% DE POUDRE</p>	 <p>DE 2 À 4% DE POUDRE</p>	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	
<b>GLAÇAGE ABSOLU</b> De 5 à 8% de poudre.	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	 <p>2% POUDRE</p>	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	
<b>GLAÇAGE TENDRE</b> De 5 à 20% de solution (soit 40 g d'eau et 15 g de poudre).	 <p>5% SOLUTION</p>	 <p>5% SOLUTION</p>	5% BEURRE DE CACAO COLORÉ	5% BEURRE DE CACAO COLORÉ	
<b>CHOCOLAT COLORÉ</b>	 <p>20 G POUDRE</p>	 <p>12,5 G POUDRE</p>	80 G DE BEURRE DE CACAO COLORÉ	80 G DE BEURRE DE CACAO COLORÉ	
<b>BONBON MOULÉ PULVÉRISÉ</b> 100 g de beurre de cacao et 15 g de poudre.	 <p>100 G DE BEURRE DE CACAO ET 15 G DE POUDRE</p>	 <p>100 G DE BEURRE DE CACAO ET 15 G DE POUDRE</p>	100% BEURRE DE CACAO COLORÉ	100% BEURRE DE CACAO COLORÉ	



■ : usage non adapté ou résultat non pertinent - **SOLUTION** : certaines poudres nécessitent une dilution dans l'eau avant mélange à l'appareil.  
Solution = mixer d'abord 40 g d'eau + 15 g de poudre.



Osez  
le rose  
végétal

POUDRES DE LÉGUME  
ET DE FRUIT

INGRÉDIENTS  
À PROPRIÉTÉ COLORANTE

	POUDRES DE LÉGUME ET DE FRUIT		INGRÉDIENTS À PROPRIÉTÉ COLORANTE			
	 <b>15877</b> <b>POUDRE DE BETTERAVE</b>	 <b>19999</b> <b>COUVERTURE INSPIRATION FRAMBOISE</b>	 <b>17154</b> <b>POUDRE INGRÉDIENT VIOLETTE</b>	 <b>17155</b> <b>POUDRE INGRÉDIENT ROSE</b>	 <b>28633</b> <b>PRÉP. À BASE DE BEURRE DE CACAO INGRÉDIENT VIOLET</b>	 <b>28635</b> <b>PRÉP. À BASE DE BEURRE DE CACAO INGRÉDIENT ROSE</b>
<b>ÉTIQUETAGE CONSEILLÉ</b>	POUDRE DE BETTERAVE	SPÉCIALITÉ À BASE DE FRAMBOISE ET DE BEURRE DE CACAO	CONCENTRÉ DE CAROTTE, IBISCUS	CONCENTRÉ DE PATATE DOUCE, RADIS, CERISE, POMME	CONCENTRÉ DE PATATE DOUCE, RADIS, CERISE, POMME, EXTRAIT DE SPIRULINE	POUDRE DE BETTERAVE
<b>BISCUIT</b> <small>De 10 à 20% de solution (soit 40g d'eau et 15g de poudre).</small>	 10 À 20% DE SOLUTION	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	 10 À 20% DE SOLUTION	 10 À 20% DE SOLUTION	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>COQUE MACARON</b> <small>De 2 à 4% de poudre. Sur le macaron, augmenter la dose de poudre n'accentuera pas la couleur extérieure de la coque.</small>	 DE 2 À 4% DE POUDRE	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	 DE 2 À 4% DE POUDRE	 DE 2 À 4% DE POUDRE	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>GLAÇAGE ABSOLU</b> <small>De 5 à 8% de poudre.</small>	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	 2% POUDRE	 2% POUDRE	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>GLAÇAGE TENDRE</b> <small>De 5 à 20% de solution (soit 40g d'eau et 15g de poudre).</small>	 5% SOLUTION	RECETTE "GLAÇAGE TENDRE" (P. 27)	 5% SOLUTION	 5% SOLUTION	5% BEURRE DE CACAO COLORÉ	5% BEURRE DE CACAO COLORÉ
<b>CHOCOLAT COLORÉ</b>	 60G POUDRE	 COUVERTURE INSPIRATION	 12,5G POUDRE	 1G POUDRE	80G DE BEURRE DE CACAO COLORÉ	80G DE BEURRE DE CACAO COLORÉ
<b>BONBON MOULÉ PULVÉRISÉ</b> <small>100g de beurre de cacao et 15g de poudre.</small>	 100G DE BEURRE DE CACAO ET 15G DE POUDRE	 70% INSPI + 30% BEURRE DE CACAO*	 100G DE BEURRE DE CACAO ET 15G DE POUDRE	 100G DE BEURRE DE CACAO ET 15G DE POUDRE	100% BEURRE DE CACAO COLORÉ	100% BEURRE DE CACAO COLORÉ






\* Vous pouvez également mouler directement vos coques de bonbons en couvertures inspiration pour en avoir le goût et la couleur intenses.



■ : usage non adapté ou résultat non pertinent - **SOLUTION** : certaines poudres nécessitent une dilution dans l'eau avant mélange à l'appareil. Solution = mixer d'abord 40g d'eau + 15g de poudre. - **COLORATION CHOCOLAT** : certaines poudres nécessitent une dilution dans le beurre de cacao avant mélange à la couverture blanche.



Osez  
le orange  
végétal

	POUDRE DE LÉGUME	INGRÉDIENTS À PROPRIÉTÉ COLORANTE	
	 <p><b>16166</b></p> <p><b>POUDRE DE CAROTTE</b></p>	 <p><b>17156</b></p> <p><b>POUDRE INGRÉDIENT ORANGE</b></p>	 <p><b>28638</b></p> <p><b>PRÉP. À BASE DE BEURRE DE CACAO ORANGE</b></p>
<b>ÉTIQUETAGE CONSEILLÉ</b>	POUDRE DE CAROTTE	CONCENTRÉ DE PAPRIKA, CAROTTE	CONCENTRÉ DE CARTHAME, CITRON, RADIS, CASSIS, POMME
<b>BISCUIT</b> De 10 à 20% de solution (soit 40g d'eau et 15 gr de poudre).	 <p>10 À 20% DE SOLUTION</p>	 <p>10 À 20% DE SOLUTION</p>	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>COQUE MACARON</b> De 2 à 4% de poudre. Sur le macaron, augmenter la dose de poudre n'accroîtra pas la couleur extérieure de la coque.	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	 <p>DE 2 À 4% DE POUDRE</p>	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>GLAÇAGE ABSOLU</b> De 5 à 8% de poudre.	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	 <p>2% POUDRE</p>	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>GLAÇAGE TENDRE</b> De 5 à 20% de solution (soit 40g d'eau et 15g de poudre).	 <p>20% SOLUTION</p>	 <p>5% SOLUTION</p>	5% BEURRE DE CACAO COLORÉ
<b>CHOCOLAT COLORÉ</b>	 <p>60 G POUDRE</p>	 <p>4 G POUDRE</p>	80 G BEURRE DE CACAO COLORÉ
<b>BONBON MOULÉ PULVÉRISÉ</b> 100g de beurre de cacao et 15g de poudre.	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	 <p>100 G DE BEURRE DE CACAO ET 15 G DE POUDRE</p>	100% BEURRE DE CACAO COLORÉ



■ : usage non adapté ou résultat non pertinent - **SOLUTION** : certaines poudres nécessitent une dilution dans l'eau avant mélange à l'appareil. Solution = mixer d'abord 40g d'eau + 15g de poudre.

A collection of natural products is displayed on a light brown background. At the top is a light-colored wooden comb with a single red, round bead. Below it is a dark chocolate bar in its wrapper. In the foreground, there is a round, white soap and a piece of brown, textured bread. The text 'Osez le noir végétal' is written in a white, cursive font across the middle of the image.

*Osez  
le noir  
végétal*

	POUDRE DE FRUIT	INGRÉDIENT À PROPRIÉTÉ COLORANTE	COLORANT D'ORIGINE NATURELLE
	 <b>159</b> <b>POUDRE DE CACAO</b>	 <b>28639</b> <b>PRÉP. À BASE DE BEURRE DE CACAO</b> <b>INGRÉDIENT MARRON</b>	 <b>28636</b> <b>PRÉP. À BASE DE BEURRE DE CACAO</b> <b>COLORANT D'ORIGINE NATURELLE NOIR</b>
<b>ÉTIQUETAGE CONSEILLÉ</b>	POUDRE DE CACAO	CACAO MAIGRE, CONCENTRÉ DE CARTHAME, CITRON, RADIS, CASSIS, POMME	COLORANT : CHARBON VÉGÉTAL OU E153
<b>BISCUIT</b> <small>De 10 à 20 % de solution (soit 40 g d'eau et 15 g de poudre).</small>	 RECETTE "CHIFFON CAKE CACAO" (P. 24). 80G DE POUDRE DE CACAO	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>COQUE MACARON</b> <small>De 2 à 4 % de poudre. Sur le macaron, augmenter la dose de poudre n'accroîtra pas la couleur extérieure de la coque.</small>	 RECETTE "PÂTE À MACARONS" (P. 25). DE 2 À 4 % DE POUDRE	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>GLAÇAGE ABSOLU</b> <small>De 5 à 8 % de poudre.</small>	RECETTE ÉCOLE GLAÇAGE ABSOLU NOIR	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT	USAGE NON ADAPTÉ OU RÉSULTAT NON PERTINENT
<b>GLAÇAGE TENDRE</b>	 RECETTE ÉCOLE ABSOLU CHOCOLAT	 5% BEURRE DE CACAO COLORÉ	 5% BEURRE DE CACAO COLORÉ
<b>CHOCOLAT COLORÉ</b>	SANS PERTINENCE	 80 G BEURRE DE CACAO	 50 G BEURRE DE CACAO
<b>BONBON MOULÉ PULVÉRISÉ</b> <small>100 g de beurre de cacao et 15 g de poudre.</small>	SANS PERTINENCE	 100 % BEURRE DE CACAO COLORÉ	 100 % BEURRE DE CACAO COLORÉ



■ : usage non adapté ou résultat non pertinent - **SOLUTION** : certaines poudres nécessitent une dilution dans l'eau avant mélange à l'appareil. Solution = mixer d'abord 40 g d'eau + 10 g de poudre.



## CHIFFON CAKE

260 G	HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
17 G	MIEL D'ACACIA
300 G	JAUNES D'ŒUFS
200 G	BLANCS D'ŒUFS
50 G	AMIDON
220 G	FARINE T55
3 G	LEVURE CHIMIQUE
10 % À 20 %	SOLUTION COLORANTE
600 G	BLANCS D'ŒUFS
340 G	SUCRE SEMOULE
2 100 G	POIDS TOTAL

Mélanger l'huile, le miel, les jaunes et la petite pesée de blancs d'œufs.

Ajouter les poudres préalablement tamisées, ainsi que la solution (mélanger 40 g d'eau avec 15 g de poudre colorante).

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule puis incorporer au précédent mélange.

Verser en cadre sur plaque et toile de cuisson.

Cuire à 150 °C jusqu'à obtention d'une cuisson homogène.

Réserver.



## CHIFFON CAKE

### CACAO

260 G	HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
17 G	MIEL D'ACACIA
300 G	JAUNES D'ŒUFS
290 G	BLANCS D'ŒUFS
50 G	AMIDON
140 G	FARINE T55
80 G	CACAO POWDRE
3 G	LEVURE CHIMIQUE
600 G	BLANCS D'ŒUFS
340 G	SUCRE SEMOULE
2 080 G	POIDS TOTAL

Mélanger l'huile, le miel, les jaunes et la petite pesée de blancs d'œufs.

Ajouter les poudres préalablement tamisées, ainsi que la poudre de cacao.

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule puis incorporer au précédent mélange.

Verser en cadre sur plaque et toile de cuisson.

Cuire à 150 °C jusqu'à obtention d'une cuisson homogène.

Réserver.



## PÂTE À MACARONS

300 G	AMANDE BLANCHIE POWDRE EXTRA FINE SOSA
300 G	SUCRE GLACE
2 À 4 %	POUDRE COLORANTE
110 G	BLANCS D'ŒUFS
30 G	SUCRE SEMOULE
300 G	SUCRE SEMOULE
80 G	EAU
1230 G	POIDS TOTAL

Pour certaines poudres colorantes, la quantité ne permettra pas d'accentuer la coloration des macarons mais risque de modifier la texture de l'appareil.

Tamiser ensemble la poudre d'amande et le sucre glace.

Foisonner les 110 g de blancs à vitesse moyenne tout en ajoutant les 30 g de sucre semoule et la poudre colorante.

Cuire les 300 g de sucre et l'eau à 115 °C, puis verser sur les blancs montés.

Mélanger le reste des blancs crus avec la poudre d'amande et le sucre glace.

Ajouter les blancs montés colorés encore tièdes, puis macaronner et dresser.

Laisser crouter quelques minutes, puis cuire en four ventilé à 140 °C.

POUR CERTAINES POWDRES, LA QUANTITÉ NE PERMETTRA PAS D'ACCENTUER LA COLORATION DES MACARONS MAIS RISQUE DE MODIFIER LA TEXTURE DE L'APPAREIL





## PÂTE À MACARONS

### CACAO

250 G	AMANDE BLANCHIE POUDRE EXTRA FINE SOSA
300 G	SUCRE GLACE
50 G	CACAO POUDRE
110 G	BLANCS D'ŒUFS
110 G	BLANCS D'ŒUFS
300 G	SUCRE SEMOULE
80 G	EAU
1 200 G	POIDS TOTAL

Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao poudre.

Foisonner les 110 g de blancs à vitesse moyenne tout en ajoutant les 30 g de sucre semoule.

Cuire les 300 g de sucre et l'eau à 115 °C, puis verser sur les blancs montés.

Mélanger le reste des blancs crus avec la poudre d'amande, le sucre glace et la cacao.

Ajouter les blancs montés encore tièdes, puis macaronner et dresser.

Laisser crouter quelques minutes, puis cuire en four ventilé à 140 °C.



## GLAÇAGE ABSOLU

1000 G	NAPPAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL
100 G	EAU
2 À 6 %	POUDRE

Mixer et chauffer à 80 °C l'ensemble des ingrédients, tempérer le glaçage suivant l'utilisation

> 70/80 °C pour un glaçage pulvérisé

> 30/35 °C pour un glaçage coulé



## GLAÇAGE TENDRE

### OPALYS

450 G	CRÈME UHT 35 %
300 G	NAPPAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL
6 G	GÉLATINE EN FEUILLE
800 G	CHOCOLAT OPALYS 33 %
1600 G	POIDS TOTAL

Chauffer séparément la crème UHT et le nappage neutre.

Commencer avec la crème UHT et le chocolat en réalisant une ganache convenablement lissée, puis ajouter en fin de mélange le nappage neutre fondu à 70 °C (tout le mélange devra se faire à la maryse afin d'éviter la formation de bulles d'air). Mixer, passer au chinois et réserver une nuit au réfrigérateur.

#### CONSEIL D'UTILISATION :

Il est très important de bien émulsionner le mélange.

Lors de l'utilisation, faire fondre le glaçage au micro-ondes, ajouter la solution colorante souhaitée, mixer de nouveau, tempérer et glacer.



## CHOCOLAT COLORÉ

Fondre la couverture OPALYS, ajouter la poudre et le beurre de cacao suivant le tableau ci-joint, mixer, tempérer à 28 °C. Utiliser et mouler.



## GLAÇAGE TENDRE INSPIRATION FRAISE

- 150 G PULPE DE FRAISE
- 100 G SUCRE SEMOULE
- 250 G GLUCOSE DE 38/40
- 200 G LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ
- 22 G GÉLATINE POUDRE 220 BLOOM SOSA
- 110 G EAU D'HYDRATATION
- 300 G INSPIRATION FRAISE
- 300 G NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
- 30 G EAU
- 1500 G POIDS TOTAL

Réaliser un sirop avec le sucre, la pulpe de fruits et le glucose, cuire le tout à 104 °C. Incorporer le lait concentré sucré et la gélatine préalablement réhydratée puis verser progressivement sur la couverture de fruits fondue.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter l'Absolu Cristal préalablement porté à ébullition avec la petite quantité d'eau afin d'accentuer légèrement la couleur, mixer. Réserver au réfrigérateur. Laisser cristalliser 12 heures avant utilisation.

### UTILISATION :

Réchauffer le glaçage jusqu'à 32/34 °C, mixer afin d'homogénéiser et de retirer le maximum de bulles d'air. Glacer.



## GLAÇAGE TENDRE INSPIRATION PASSION

- 150 G PULPE DE PASSION
- 200 G SUCRE SEMOULE
- 250 G GLUCOSE DE 38/40
- 200 G LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ
- 22 G GÉLATINE POUDRE 220 BLOOM SOSA
- 110 G EAU D'HYDRATATION
- 350 G INSPIRATION PASSION
- 300 G NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
- 30 G EAU
- 1600 G POIDS TOTAL

Réhydrater la gélatine. Réaliser un sirop avec le sucre, l'eau et le glucose, cuire le tout à 104 °C. Incorporer le lait concentré sucré et la gélatine fondue puis verser progressivement sur la couverture de fruits fondus. Mixer.

Ajouter l'Absolu cristal préalablement porté à ébullition avec la petite quantité d'eau et mixer. Réserver au réfrigérateur. Laisser cristalliser 12 heures.

### UTILISATION :

Avant utilisation, réchauffer le glaçage jusqu'à 32/34 °C. Mixer et glacer.



## GLAÇAGE TENDRE INSPIRATION FRAMBOISE

150 G	PULPE DE FRAMBOISE
100 G	SUCRE SEMOULE
250 G	GLUCOSE DE 38/40
200 G	LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ
22 G	GÉLATINE POUDRE 220 BLOOM SOSA
110 G	EAU D'HYDRATATION
300 G	INSPIRATION FRAMBOISE
300 G	NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
30 G	EAU
1500 G	POIDS TOTAL

Réaliser un sirop avec le sucre, la pulpe de fruits et le glucose, cuire le tout à 104 °C. Incorporer le lait concentré sucré et la gélatine préalablement réhydratée puis verser progressivement sur la couverture de fruits fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter l'Absolu Cristal préalablement porté à ébullition avec la petite quantité d'eau et mixer. Réserver au réfrigérateur. Laisser cristalliser 12 heures avant utilisation.

### UTILISATION :

Réchauffer le glaçage jusqu'à 32/34 °C, mixer afin d'homogénéiser et de retirer le maximum de bulles d'air. Glacer.



## GLAÇAGE ABSOLU NOIR

1000 G	NAPPAGE ABSOLU NOIR 39 %
250 G	NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
40 G	EAU
1300 G	POIDS TOTAL

Mélanger le nappage Absolu cristal et le nappage Absolu Noir avec l'eau et faire fondre le tout au micro-onde à 35 °C. Mixer le nappage avant utilisation et glacer à 35 °C environ.



## APPAREIL À PULVÉRISER POUR BONBONS MOULÉS

Fondre le beurre de cacao, ajouter la poudre colorante et mixer. Tempérer à 25/30 °C et pulvériser les moules. Ébarber et chemiser de couverture Opalys tempérée.



VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE