RECETTES FESTIVES

PÂQUES & PRINTEMPS

2026

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA · Sosa · chocolatrée · LA ROSE NOIRE · NOROHY · adamance · Pariani Ricerca ed Eccellenza

Edito

Le printemps, période de renouveau, dévoile des saveurs fraîches et colorées, tout en émerveillant les enfants avec les surprises de Pâques. C'est avec enthousiasme que nous vous présentons nos nouvelles recettes, conçues pour séduire les jeunes gourmets avec des goûts qu'ils adorent. Sous le prisme de la Gourmandise Raisonnée, nous célébrons des desserts à la fois délicieux, visuellement attrayants, et plus sains.

Chaque création se distingue par une signature unique, notamment grâce à notre récente innovation, **COMPOZ**, symbole de notre engagement envers l'originalité et la qualité.

Grâce à la complémentarité de nos marques : **Valrhona, Sosa, Chocolatree, la Rose Noire, Norohy, Adamance et Pariani,** nous vous offrons la possibilité de réaliser des desserts de bout en bout, répondant aux exigences des enfants et de leurs parents. Valrhona Selection est construit chaque jour en pensant à vous, à vos besoins et aux attentes de vos jeunes clients.

VALRHONA SELECTION

L'École VALRHONA

Sommaire

Les Recettes

ARTISANAT

Brioche Alballana ..... p. 4

Entremets Pwipwi ..... p. 10

Jeu de Briques ..... p. 14

Lapin surprise ..... p. 18

RESTAURATION

Pierrot ..... p. 22

Fleur de Pâques ..... p. 26

GOURMANDISE RAISONNÉE

La Gourmandise Raisonnée c'est une démarche engagée qui repense la gastronomie en proposant des recettes (ou des outils pour les réaliser) plus saines sans compromis sur le goût.
C'est réinventer les recettes avec la juste quantité d'ingrédients pour que les créations soient belles, bonnes et saines.
Portée par Valrhona et le collectif de maisons Valrhona Selection, elle invite à faire mieux avec moins, sans sacrifier l'émotion ni l'excellence.
Elle incarne notre mission pour encourager une gastronomie toujours plus juste, saine et responsable : ensemble, donnons vie à la gastronomie de demain.

BRIOCHE

AZÉLIA 35% - NOISETTE – ABRICOT

chocolatree

Gagner du temps et décorer facilement avec les Rond pur chocolat Chocolatree !

Réf lait 37242CCM – 53664

(Disponible en 5 couleurs)

brioche Alballana

Une recette calculée pour 5 brioches.

Lorena Criollo
CHEFFE PÂTISSIÈRE FORMATRICE

BRIOCHE VANILLE

500 g	Farine T45
250 g	Œufs entiers
50 g	Lait entier UHT
55 g	Sucre semoule
10 g	Sel fin
12 g	Levure biologique
15 g	Sucre inverti
300 g	Beurre sec 84%
4 g	Perle de vanille VAKANA
1196 g	Poids total

Utiliser des œufs bien froids.
Fraser environ 5 minutes tous les ingrédients sauf le beurre.
Pétrir au batteur pendant environ 10 minutes à la deuxième vitesse.
Incorporer le beurre progressivement jusqu'à ce que la pâte se décolle.
Une fois le pétrissage terminé, la pâte doit être à 24 °C.
Laisser la pâte pointer 2 heures à température ambiante.
Rabattre la pâte, l'étendre sur une plaque en la recouvrant d'un plastique puis la passer au congélateur 30 minutes pour bloquer la fermentation.
Réserver au réfrigérateur.

NOUGATINE AUX NOISETTES

20 g	Eau
90 g	Beurre sec 84%
55 g	Glucose DE35/40
90 g	Sucre semoule
2 g	Pectine NH
250 g	Noisette Piémont IGP hachée
507 g	Poids total

Dans une casserole chauffer ensemble l'eau, le beurre et le glucose.
À 40 °C, ajouter le sucre mélangé à la pectine.
Porter à ébullition, puis ajouter les noisettes hachées.
Étaler cette masse aussitôt, le plus finement possible entre deux feuilles.
Lorsque la nougatine est froide, découper à la forme souhaitée à l'aide d'emporte-pièces.

L'utilisation de pectine NH assure une nougatine parfaitement liée qui gardera sa forme en cuisson sans se séparer.

FOURRAGE ABRICOT

3 g	Citrate de Sodium
3 g	Gomme gellane
20 g	Amidon de maïs
110 g	Sucre semoule
565 g	Abricot Flavor Cot et Lido en purée 100%
701 g	Poids total

Rassembler le citrate de sodium, la gomme gellane et l'amidon, puis bien les mélanger au sucre semoule pour les disperser.
Verser en pluie sur la purée de fruits à 4 °C, puis mixer pour bien homogénéiser.
Chauffer à 90 °C sans cesser de remuer, puis sans attendre (car la prise du gel est rapide), utiliser aussitôt.

MONTAGE ET FINITION

QS	**AZÉLIA 35%**
QS	**OPALYS 33%**
QS	**INSPIRATION FRAISE**
QS	**Pâte à tartiner à la noisette 50% et au cacao**

Préparation : Réaliser la pâte à brioche.

Nougatine : Préparer la nougatine et une fois refroidie, découper des disques de 14 cm de diamètre.

Fourrage abricot : Réaliser le fourrage abricot. Remplir environ 150 g dans un moule d'empreintes demi-œuf de 3,5 cm de long et le reste dans des **« moules demi-boules » (Réf. 3727- 3 cm) VALRHONA** (20 g par demi-sphère). Surgeler et démouler.

Assemblage des brioches : Former 11 boules de brioche de 20 g. Insérer les demi-sphères d'abricot dans 5 boules.
Disposer les brioches dans un cercle de 16 cm tapissé de papier sulfurisé : une brioche nature au centre, entourée des 5 brioches fourrées, puis les 5 brioches nature restantes entre les brioches fourrées.

Pousse et cuisson : Laisser fermenter à 28 °C avec 70% d'humidité pendant 2 heures.
Badigeonner d'œuf battu, poser les disques de nougatine, et cuire au four à 160 °C pendant 15-20 minutes.
Fourrage pâte à tartiner : Laisser refroidir, garnir les brioches nature avec la pâte à tartiner noisette (5 à 10 g).

Décorations :
Lapins en chocolat : Étaler la couverture lactée Azélia précristallisée entre deux feuilles guitare, découper des disques de 4 cm pour le corps du lapin, de 1 cm pour la queue, de 2 cm pour les pattes et découper les bases des oreilles à l'aide d'un emporte-pièce calisson.

Parties roses : Tempérer et étaler la couverture blanche mélangée avec de l'Inspiration Fraise.
Utiliser un emporte-pièce calisson plus petit pour découper les oreilles roses.

Assemblage :
Assembler les oreilles avec la couverture rose précristallisée, puis les coller sur un disque Azélia de 4 cm.
Nez et pattes : Utiliser un cornet pour dessiner un coeur pour le nez. Coller les pattes sur une base de 4 cm et fixer la queue.
Finition des pattes : Réaliser 4 points au cornet sur les pattes, placer un carré de feuille guitare par-dessus, et presser légèrement pour aplatir.

Les indispensables de cette recette

Profitez de la synergie de nos marques et de l'expertise de nos chefs pour créer des brioches parfaites !

UN FOURRAGE RÉUSSIT !

PERLE DE VANILLE VAKANA

51397 - 100 g
51396 - 500 g

L'ajout de **la perle de vanille VAKANA** apporte une intensité aromatique unique. Ses notes vanillées, rondes et généreusement gourmandes, subliment la douceur naturelle de la brioche.

GOMME GELLANE

48690 - 500 g
49563 - 10 kg

CITRATE DE SODIUM

52754 - 750 g

ABRICOT FLAVOR COT & LIDO EN PURÉE 100%

41184 - 4x1 kg
32361 - 2x5 kg

L'association de la purée d'abricot, de la gomme gellane et du citrate de sodium est la clé de notre consistance parfaite !
Cette combinaison innovante garantit une texture lisse et uniforme, offrant à chaque bouchée une expérience gustative exceptionnelle qui met en valeur la fraîcheur naturelle de l'abricot.

PARIANI
Ricerca ed Eccellenza

TRANSFORMEZ LE GOÛTER DE VOS ENFANTS EN UN MOMENT UNIQUE AVEC NOTRE PÂTE À TARTINER PARIANI !

Élaborée à partir de fruits secs de qualité supérieure, elle apporte une saveur riche et une texture onctueuse à chaque bouchée. Parfaite pour les petits gourmets, elle ajoute une touche de raffinement à leurs collations préférées, tout en préservant **le goût authentique qu'ils adorent.**

PÂTE À TARTINER NOISETTE 50% ET CACAO

40466 - 1 kg
40475 - 5 kg

À partager !

VALRHONA : Azélia 35% (11603/3 kg), Opalys 33% (44155/3 kg), Inspiration Fraise (1123231/3 kg).
SOSA : Cremesucre en pâte/sucre inverti (40405/7 kg), Citrate de Sodium (52754/750 g), Gomme gellane (48690/500 g - 49563/10 kg), Glucose liquide 40DE (48647/1,5 kg), Pectine NH (41476/20 kg).
CHOCOLATREE : Oreilles lapin Pâques rose (31511VPW - 46672), Rond museau lapin Pâques (37950CPW - 51748), Rond joyeuses Pâques œufs (37928CPD - 51442).
NOROHY : Vakana perle de vanille (51397/100 g - 51396/500 g).
ADAMANCE : Abricot Flavor Cot et Lido en purée 100% (41184/1 kg - 32361/5 kg).
PARIANI : Grains de Nocciola IGP du Piémont 2-4 mm (40461/1 kg - 40474/5 kg), Nocciola du Piémont IGP (40460/1 kg - 40473/5 kg), Pâte à tartiner à la noisette 50% et au cacao (40466/1 kg - 40475/5 kg).

chocolatree

Décorez et animez vos recettes en toute simplicité avec les décors Chocolatree !

Décor

Oreilles lapin Pâques rose 37823CPW - 53689
Rond museau lapin Pâques 37950CPW - 51748
Rond joyeuses Pâques fleurs 37836CPM - 53654

Découvrez les nouveautés de la gamme Empreinte !

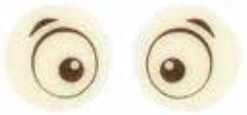
Des décors conçus avec 100% de couleurs d'origines naturelles
et le chocolat d'exception Valrhona.

SUPPORT D'IMPRESSION PAPIER RENDU MAT

ROND JOYEUSES PÂQUES FLEURS
Chablon - Ø35 mm
72 pièces
37836CPM - 53654

ROND JOYEUSES PÂQUES LAPIN ŒUFS
Chablon - Ø41 mm
48 pièces
37929CPW - 51760

ROND JOYEUSES PÂQUES ŒUFS DULCEY
Chablon - Ø50 mm
42 pièces
37928CPD - 51442



YEUX RONDS SURPRIS
Chablon - Ø20 mm
180 pièces / 90 paires d'yeux
37949CCW - 51445

ROND MUSEAU LAPIN PÂQUES
Chablon - Ø20 mm
90 pièces
37950CPW - 51748

CAROTTE PÂQUES
Chablon - 33 x10 mm
100 pièces
37930CPW - 51441

LAPIN PÂQUES 2 MODÈLES
Chablon - 34 x 45 mm
70 pièces
37917CPW - 53618

OVALE POISSON ROUGE
37951CPW - 51443
OVALE POISSON VERT
37952CPW - 51762
Chablon - 30 x 20 mm
120 pièces

OVALE POUSSIN POULE PÂQUES 3 MODÈLES
Chablon - 38 x 30 mm
54 pièces
37948CPW - 51761

La gamme Empreinte, est désormais **disponible à la personnalisation !**
Rapprochez-vous de votre commercial pour en savoir plus

adamance
fruits du bon sens

Déclinez cette recette avec toute la gamme des fruits en purée surgelée Adamance !

Sans sucres ajoutés et sans additifs, pour artisans engagés

42893
BERGAMOTE
1 Kg

43759
CALAMANSI
1 Kg

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

41194 - 48593
CITRON VERT
1 Kg - 5 Kg

41196 - 36790
MANDARINE
1 Kg - 5 Kg

41197
ORANGE SANGUINE
1 Kg

43005
YUZU
1 Kg

41185 - 32367
CASSIS
1 Kg - 5 Kg

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

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

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

43758
GRIOTTE
1 Kg

41195 - 48594
MYRTILLE SAUVAGE
1 Kg - 5 Kg

41184 - 32361
ABRICOT
1 Kg - 5 Kg

41236-52710
PÊCHE BLANCHE
1 Kg - 5 Kg

41191 - 32363
POIRE
1 Kg - 5 Kg

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

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

41183 - 32369
NOIX DE COCO
1 Kg - 5 Kg

36789 - 36791
ANANAS
1 Kg - 5 Kg

45616
LITCHI
1 Kg

CONDITIONNEMENT

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

100% tracés
100% fruit

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME RÉFRIGÉRÉE !
plus d'une dizaine de références disponibles !

Le fruit en purée pratique !
Notre purée réfrigérée est prête à l'emploi, avec un bouchon refermable et conservable 10 jours après ouverture au réfrigérateur.

CONFECTION 80% - MANDARINE – NOISETTE

Décor

Rond joyeuses Pâques œufs dulcey
37928CPD – 51442

entremets Pwipwi

Jérémy Aspa
CHEF PÂTISSIER FORMATEUR

Une recette calculée pour 6 entremets de Ø16 cm.

CRÈME ANGLAISE AUX ŒUFS

250 g	Lait entier UHT
105 g	Crème UHT 35%
70 g	Œufs entiers
7 g	Sucre semoule
432 g	**Poids total**

Porter à ébullition le lait et la crème et verser sur les œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.
Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser.
Utiliser aussitôt ou refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur.

COMPOZ LAIT ÉQUATEUR GHANA 47% VANILLE

95 g	**CONFECTION EQUATEUR 80%**
190 g	**CONFECTION GHANA 80%**
380 g	**COMPOZ Base Lait Entier**
280 g	**COMPOZ Base Sucre**
4 g	Tadoka Vanille
950 g	**Poids total**

Fondre les bases ensemble et les mixer.

TADOKA, la juste dose de Vanille : plus besoin de gratter ni de peser !

CRÉMEUX INTENSE COMPOZ LAIT EQUATEUR GHANA 47% VANILLE

395 g	Crème Anglaise aux œufs
3,5 g	Gélatine poudre 220 Bloom
17,5 g	Eau d'hydratation
235 g	**COMPOZ Lait Equateur Ghana 47% Vanille**
651 g	**Poids total**

Peser la quantité de crème anglaise chaude nécessaire pour la recette puis ajouter la gélatine réhydratée.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.

CONFIT MANDARINE BERGAMOTE

165 g	Mandarine Ciaculli en purée 100%
60 g	Bergamote Fantastico et Femminello en purée 100%
20 g	Sucre semoule
6 g	Pectine NH
75 g	Sucre semoule
326 g	**Poids total**

Chauffer ensemble les purées de fruit et à 40 °C ajouter la première partie de sucre préalablement mélangé à la pectine.
Ajouter la deuxième partie de sucre et porter à ébullition.

GLAÇAGE À PULVÉRISER COMPOZ LAIT EQUATEUR GHANA 47% VANILLE

475 g	**Absolu cristal**
125 g	**COMPOZ Lait Equateur Ghana 47% Vanille**
50 g	Eau
650 g	**Poids total**

Chauffer l'ensemble à 80 °C et utiliser à l'aide d'un pistolet pour pulvériser.

STREUSEL ÉCLAT D'OR NOISETTE

60 g	Noisette
80 g	Beurre sec 84%
80 g	Cassonade
30 g	Farine T55
60 g	Éclat d'or
1 g	Sel fin
1,5 g	Gousse de Vanille bio de Madagascar
312 g	**Poids total**

Torréfier les noisettes dans un four à 150 °C pendant environ 10 minutes.
Concasser grossièrement les noisettes refroidies.
Découper le beurre froid en petits cubes puis, au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger avec la cassonade et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte.
Ajouter alors les noisettes concassées, l'Éclat d'or, le sel et les gousses de vanille grattées.
Mélanger brièvement en veillant à ne pas trop émietter.
Conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson.
Cuire à 150 °C clé ouverte pour obtenir une couleur ambrée.

STREUSEL PRESSÉ NOISETTE MAÏS COMPOZ LAIT

142 g	Maïs grillé salé
275 g	Streusel Éclat d'or Noisette
133 g	**COMPOZ Lait Equateur Ghana 47% Vanille**
550 g	**Poids total**

Hacher en petits éclats le maïs grillé et ajouter le streusel cuit légèrement concassé.
Ajouter la couverture fondue et mélanger.
Réserver à l'abri de l'humidité.

BISCUIT MOELLEUX AUX FRUITS SECS ET VANILLE

100 g	**Poudre d'amande blanchie de Californie**
150 g	**Blancs d'œufs**
75 g	**Sucre semoule**
125 g	**Œufs entiers**
80 g	**Eau**
3 g	**Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar**
1 g	**Sel fin**
115 g	**Farine T65**
649 g	**Poids total**

Torréfier la poudre de fruits secs à 150 °C pendant environ 15 minutes.
Laisser refroidir.
Foisonner les blancs d'œufs avec la totalité du sucre.
Mélanger la poudre d'amande, les œufs, l'eau, la pâte de vanille et le sel.
Ajouter la farine et mélanger de nouveau.
Incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés.
Utiliser aussitôt.

CRÈME ANGLAISE DE BASE POUR MOUSSE INTENSE

245 g	**Lait entier UHT**
50 g	**Glucose DE60**
50 g	**Jaunes d'œufs**
345 g	**Poids total**

Porter à ébullition le lait et le glucose DE60, verser sur les jaunes d'œufs.
Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser.
Utiliser aussitôt ou refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur.

MOUSSE ANGLAISE INTENSE COMPOZ LAIT

315 g	**Crème anglaise de base**
455 g	**Compoz Lait equateur Ghana 47% Vanille**
530 g	**Crème UHT 35%**
1300 g	**Poids total**

Peser la quantité de crème anglaise chaude nécessaire pour la recette.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Vérifier la température de cette base 35/37 °C pour les laits et Amatika, et incorporer progressivement la crème montée mousseuse délicatement à la maryse.
Utiliser aussitôt et surgeler.

APPAREIL À PULVÉRISER GUANAJA

70 g	**GUANAJA 70%**
30 g	**Beurre cacao**
100 g	**Poids total**

Fondre ensemble les ingrédients.
Chinoiser avant utilisation.
Tempérer le mélange à 30/31 °C, pour une pulvérisation dans des moules, donner un aspect brillant sur des montages ou pièces artistiques.
Pour une pulvérisation "velours", utiliser un mélange chaud (40/45 °C) et le pulvériser sur un support congelé.

SOLUTION CACAO POUDRE

7 g	**Liqueur de Malibu (option)**
13 g	**Cacao poudre**
20 g	**Poids total**

Mélanger ensemble les ingrédients.
Réserver dans un flacon fermé hermétiquement.

MONTAGE ET FINITION

400 g	**BLOND DULCEY 35%**
60 g	**Maïs grillé**

Préparation : Préparer le crémeux, le confit et le glaçage.
Streusel pressé : Réaliser le streusel pressé et étaler 90 g par cercle de 14 cm de diamètre.
Réserver au réfrigérateur.
Biscuit moelleux : Réaliser le biscuit moelleux et couler 100 g par cercle de 14 cm de diamètre.
Parsemer de 10 g de maïs grillé haché et cuire à 175 °C environ 12 minutes.
Laisser refroidir et décercler.
Crémeux et confit : À l'aide d'une poche munie d'une douille n°12, dresser 100 g de crémeux en 3 anneaux sur le biscuit en gardant un espace entre chaque anneau pour être garni de 40 g de confit. Surgeler.

Mousse anglaise intense : Réaliser la mousse anglaise Intense et couler 200 g dans des cercles de 16 cm et 4,5 cm de hauteur. Déposer aussitôt l'insert afin de réaliser un montage à l'envers ainsi qu'un disque de sablé pressé. Surgeler. Décercler les entremets.

Décors et Finition : Pulvériser l'appareil Guanaja précristallisé en basse pression pour moucheter dans le **«moule oeuf - 5 cm» (Réf. 3732) VALRHONA**.
Mouler ces œufs en couverture avec du Dulcey précristallisé.
Assembler deux coques après cristallisation et casser la partie haute pour simuler l'éclosion.
Chauffer le glaçage à 80 °C et à l'aide d'un pistolet à pulvériser, déposer un voile de glaçage sur les entremets.
Déposer quelques coquilles d'œufs ouvertes et utiliser un pinceau gomme à embout plat légèrement trempé dans la solution cacao pour tracer un marquage d'empreinte de pas de poussin (Voir Photo).

VALRHONA : Confection Ghana 80% (46174/3 kg), Confection Équateur 80% (46175/3 kg), Compoz base lait entier (40750/3 kg), Compoz base sucre (45981/3 kg), Absolu cristal (5010), Éclat d'or (8029), Guanaja 70% (4653/3 kg), Beurre de cacao (160), Cacao poudre (159), Moule œuf - 5 cm (3732).
SOSA : Gélatine bovine en poudre (48655/750 g - 45482/3,5 kg), Pectine NH (41476/20 kg), Glucose liquide DE60 (43294/1,5 kg - 43294/7 kg).
CHOCOLATREE : Rond joyeuses Pâques œufs (37928CPD - 51442).
ADAMANCE : Mandarine Ciaculli en purée 100% (36788/4x1 kg - 38790/2x5 kg), Bergamote Fantastico et Femminello en purée 100% (42893/4x1 kg).
NOROHY : Tadoka vanille (41835/250 g), Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar (34283/500 g), Gousse de vanille bio de Madagascar (31356/125 g - 26521/250 g).
PARIANI : Noisette "Nocciola Piemonte IGP" torréfiée (40460/1 kg), Poudre d'amande de Californie blanchie (43540/5 kg).

Le streusel pressé et le biscuit moelleux créent un équilibre parfait dans cet entremets. Le streusel offre une base croquante et riche, tandis que le biscuit, avec son maïs grillé, ajoute une saveur unique. Au-dessus, un crémeux velouté vient compléter l'ensemble, apportant une onctuosité qui lie les textures et enrichit chaque bouchée.

Une Création unique grâce à notre récente innovation COMPOZ ! Pour en savoir plus sur cette gamme, rapprochez-vous de votre commercial !

CARAMÉLIA 36% - VANILLE

Jeu de briques

Sandra Ornelas
CHEFFE PÂTISSIÈRE FORMATRICE

Une recette calculée pour 250 pièces de 2,5 x 5cm.

PÂTE SABLÉE CASSONADE VANILLE

535 g	Beurre sec 84%
7 g	Sel fin
4 g	Poudre de Vanille bio de Madagascar
285 g	Cassonade
35 g	Sucre inverti
35 g	Levure chimique
230 g	Farine T55
620 g	Farine T55
1751 g	**Poids total**

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, la poudre de vanille, la cassonade, le sucre inverti, la levure chimique et la petite quantité de farine (ne pas monter le mélange).
Dès que le mélange est homogène, ajouter la farine restante et mélanger brièvement.
Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

GARNITURE CACAHUÈTE DULCEY

340 g	**Pâte de cacahuète 70%**
310 g	**BLOND DULCEY 35%**
100 g	Cacahuètes salées et grillées à sec
750 g	**Poids total**

Mélanger la pâte de cacahuète avec la couverture fondue.
Réchauffer la masse à 45 °C.
Amorcer une cristallisation à 24/25 °C avant d'utiliser.
Garnir les empreintes puis parsemer le topping selon votre goût (2-3 g).

GARNITURE COCO INSPIRATION PASSION MANGUE

350 g	**Praliné amande 55% et noix de coco**
300 g	**INSPIRATION PASSION**
100 g	Crispy mangue passion
750 g	**Poids total**

Mélanger le praliné avec la couverture fondue.
Réchauffer la masse à 45 °C.
Amorcer une cristallisation à 24/25 °C avant d'utiliser.
Garnir les empreintes puis parsemer le topping selon votre goût (2-3 g).

GARNITURE CRAQUANT CARAMÉLIA BANANE

340 g	Praliné amande noisette fruité craquant 50%
310 g	**CARAMÉLIA 36%**
1,5 g	Fleur de sel de Guérande
100 g	Crispy Banane
752 g	**Poids total**

Mélanger le praliné avec la couverture fondue et la fleur de sel.
Réchauffer la masse à 45 °C.
Amorcer une cristallisation à 24/25 °C avant d'utiliser.
Garnir les empreintes puis parsemer le topping selon votre goût (2-3 g).

GARNITURE OPALYS VANILLE PÉCAN

540 g	**OPALYS 33%**
2 g	Tadoka Vanille
60 g	Huile de pépins de raisin
1 g	Fleur de sel de Guérande
100 g	Noix de Pécan Cantonaise
703 g	**Poids total**

Faire fondre la couverture avec la vanille et l'huile à 40/45 °C.
Ajouter la fleur de sel.
Tempérer comme un chocolat blanc avant d'utiliser.
Garnir les empreintes puis parsemer le topping selon votre goût (2-3 g).

COUVERTURE COMPOZ FRAISE LAIT FERMENTÉ

380 g	**INSPIRATION FRAISE**
160 g	**COMPOZ Base Lait Fermenté**
540 g	**Poids total**

Faire fondre la couverture Inspiration avec la base Compoz à 40/45 °C.
Mixer pour homogénéiser.

GARNITURE COMPOZ FRAISE LAIT FERMENTÉ YOPOP

540 g	**Compoz fraise lait fermenté**
60 g	Huile de pépins de raisin
100 g	Peta crispy Yopop
700 g	**Poids total**

Faire fondre la couverture avec l'huile à 40/45 °C.
Tempérer comme de la couverture aux fruits avant d'utiliser.
Garnir les empreintes puis parsemer le topping selon votre goût (2-3 g).

MONTAGE ET FINITION

Le sablé : Réaliser le sablé et l'étaler entre deux feuilles à 3 mm d'épaisseur.
Réfrigérer pour décoller la pâte des feuilles. Cuire ensuite à 160 °C sur toile perforée environ 15-18 minutes. À mi-cuisson détailler à l'aide d'une bicyclette, des rectangles de 2 x 4,5 cm. Réserver.

Garnitures : Réaliser les garnitures et remplir les moules briques à l'aide d'une poche (10-12 g). Parsemer ensuite les toppings selon votre goût (2-3 g).
Assemblage : Terminer chaque pièce avec un rectangle de sablé. Cristalliser au réfrigérateur pour faciliter le démoulage.
Stockage : Stocker les pièces dans une en boîte hermétique à 16 °C hygrométrie 60%.
La conservation moyenne est de 3 semaines.

Les indispensables de cette recette

BASE LAIT FERMENTÉ
NOTES ACIDULÉES, YAOURT, SUCRÉES

44571 - 3 kg

La base Lait Fermenté Compoz est formulée avec de la poudre de lait fermenté conchée avec du beurre de cacao. Elle possède des notes lactiques, acidulées rappelant le yaourt et apporte onctuosité et acidité.

PRALINÉ AMANDE NOISETTE FRUITÉ CRAQUANT 50%

4697 - 5 kg

GOUSSES DE VANILLE BIO EN POUDRE

MADAGASCAR

44908 - 100 g
29626 - 500 g
43549 - 15 kg

Finement broyée et facile à doser !

AJOUTEZ UNE NOTE DE FRAÎCHEUR, D'ACIDITÉ, DE CROQUANT OU DE PÉTILLANT À VOS CRÉATIONS !

Une gamme idéale à utiliser directement en décors, en inclusion dans des tablettes, dans des bonbons de chocolat ou en milieux humides.

MANGUE PASSION CRISPY WETPROOF

40407 - 250 g

PETA CRISPY YOPOP

41506 - 900 g

Une version pétillante et surprenante qui amusera les enfants !

VALRHONA : Pâte de cacahuète (19864/5 kg), Blond Dulcey 35% (31870/3 kg), Caramélia 36% (7098/3 kg), Inspiration Fraise (1123231/3 kg), Compoz Base Lait Fermenté (4571/3 kg), Inspiration passion (15390/3 kg), Praliné amande 55% et noix de coco (19822), Praliné amande noisette fruité craquant 50% (5621), Opalys 33% (44155/3 kg).
SOSA : Cremesucre en pâte / sucre inverti (40405/7 kg), Crispy mangue et fruit de la passion 2-10 mm (40407/250 g), Crispy banane 0-10 mm (40397/250 g), Noix de pécan cantonaises (50061/500 g), Peta crispy Yopop (41506/900 g).
NOROHY : Gousses de vanille Bourbon bio en poudre (29626/500 g - 25637/15 kg), Tadoka vanille (41835/250 g).

Découvrez une alternative innovante et gourmande aux traditionnels œufs de Pâques !

Imaginez un univers de saveurs, à l'image d'un jeu de briques, où chaque pièce chocolatée révèle une dimension unique.

Grâce à des combinaisons infinies, elles enrichiront votre offre en apportant une diversité qui ajoutera une touche originale aux célébrations de Pâques dans votre boutique.

BLOND DULCEY 35% - CACAHUÈTE

CARAMÉLIA 36% - CRISPY BANANE

OPALYS 33% - VANILLE TADOKA
NOIX DE PÉCAN

INSPIRATION FRAISE
BASE COMPOZ LAIT FERMENTÉ
CRISPY YOPOP

PRALINÉ AMANDE 55% ET NOIX DE COCO
INSPIRATION PASSION
CRISPY MANGUE & PASSION MANGUE

Une alternative aux œufs en chocolat pour les petits...Un snack régressif pour les grands !

HUKAMBI 53% - BLOND DULCEY 35%

moulage
Lapin surprise

Jérémy Aspa
CHEF PÂTISSIER FORMATEUR

Une recette calculée pour 12 montages.

SOLUTION ACIDE CITRIQUE

5 g	Eau	Tiédir l'eau et incorporer l'acide citrique, mélanger et laisser dissoudre.
5 g	Acide citrique	
10 g	**Poids total**	

PÂTE DE FRUIT MANGUE KESAR ET ALPHONSO

5 g	Pectine Jaune	Rassembler la pectine et la petite quantité de sucre semoule, puis verser le mélange en pluie sur le fruit en purée à 4 °C.
25 g	Sucre semoule	Porter à ébullition sans cesser de remuer, verser en pluie la seconde partie du sucre, porter de nouveau à ébullition et ajouter le sirop de glucose.
250 g	Mangue Kesar et Alphonso en purée 100%	Cuire pour atteindre 74 °brix, soit environ 105 °C.
185 g	Sucre semoule	Ajouter la solution acide, mélanger puis couler aussitôt.
25 g	Glucose DE35/40	
9 g	Solution acide citrique	
499 g	**Poids total**	

GUIMAUVE AUX GOUSSES DE VANILLE

12 g	Gélatine poudre 220 Bloom	Mélanger la gélatine en poudre avec l'eau et la laisser s'hydrater.
23 g	Eau	Cuire la petite quantité de sucre inverti avec le sucre semoule et l'eau à 110 °C et ajouter la vanille grattée.
70 g	Sucre inverti	Dans un bol de batteur, verser le sirop de sucre cuit sur le sucre inverti restant.
220 g	Sucre semoule	Fondre la gélatine ramollie au micro-onde, puis la verser sur le sirop chaud et monter le tout au ruban.
75 g	Eau	Couler la guimauve à 35/40 °C.
1,5 g	Gousse de Vanille bio de Madagascar	Conserver à l'abri de l'humidité.
100 g	Sucre inverti	
501 g	**Poids total**	

ROSE DES SABLES AMANDE ÉCLAT D'OR

120 g	Amande grillée bâtonnet	Torréfier les amandes bâtonnet et mélanger avec l'éclat d'or et la fleur de sel.
120 g	**Éclat d'or**	Ajouter la couverture lait précristallisée et mouler en petits palets de 5 g.
2,5 g	Fleur de sel de Guérande	Conserver à l'abri de l'humidité.
150 g	**HUKAMBI 53%**	
392 g	**Poids total**	

MINI COOKIES PÉPITES CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN

85 g	Beurre sec 84%	Ramollir le beurre en pommade, puis ajouter la cassonade.
55 g	Cassonade	Incorporer les œufs, puis la farine et la levure.
25 g	Œufs entiers	Ajouter les noix légèrement hachées et les pépites, et stopper le batteur rapidement.
85 g	Farine T55	Réserver au réfrigérateur quelques heures avant de former des rouleaux et de détailler à la taille souhaitée.
2 g	Levure chimique	Cuire à 160 °C environ 14 minutes suivant la taille et épaisseur.
70 g	Noix de Pécan brute	
70 g	**Pépites noires 52%**	
392 g	**Poids total**	

APPAREIL À PULVÉRISER HUKAMBI

105 g	**HUKAMBI 53%**	Fondre ensemble les ingrédients.
45 g	**Beurre cacao**	Chinoiser avant utilisation.
150 g	**Poids total**	Pour une pré-cristallisation, chauffer à 45 °C puis refroidir à 29 °C.
		Pulvériser sur un élément tempéré.
		Laisser cristalliser.

APPAREIL À PULVÉRISER GUANAJA

70 g	**GUANAJA 70%**	Fondre ensemble les ingrédients.
30 g	**Beurre cacao**	Chinoiser avant utilisation.
100 g	**Poids total**	Tempérer le mélange à 30/31 °C, pour une pulvérisation dans des moules, donner un aspect brillant sur des montages ou pièces artistiques.
		Pour une pulvérisation "velours", utiliser un mélange chaud (40/45 °C) et le pulvériser sur un support congelé.

MONTAGE ET FINITION

3000 g **BLOND DULCEY 35%**
3000 g **HUKAMBI 53%**
QS **Perles craquantes Caramélia**

Préparation des confiseries : Réaliser les différentes recettes des éléments de confiserie. Découper la pâte de fruit et la guimauve de différentes formes avant de les rouler dans du sucre glace ou du sucre semoule.

MISE EN PLACE :

Moulage des œufs : Pulvériser l'appareil Guanaja précristallisé dans le **« Moule œuf lisse - 17 cm » (Réf. 10847) VALRHONA** pour donner un effet moucheté. Mouler ces œufs en couverture Blond Dulcey précristallisée et découper un œuf sur deux au centre pour donner l'effet craquelé en utilisant un pique en bois avant complète cristallisation.

Socles et décorations : Utiliser la couverture lait précristallisée pour créer des socles carrés de 11 cm x 11 cm sur 4 mm d'épaisseur.
Réaliser des **« Moule œuf lisse - 13 cm » (Réf. 10846),** des **« Demi-sphères - 3 cm » (Réf. 3727) VALRHONA** et des demi-œufs de 2,5 cm.

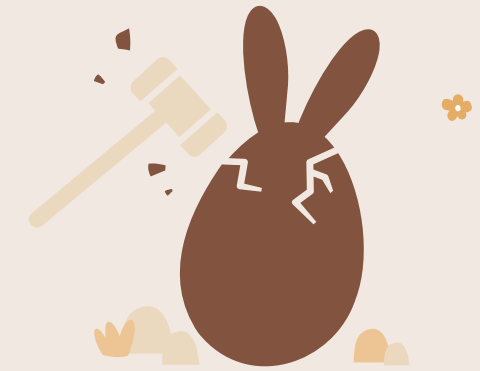
Les oreilles : Réaliser des oreilles à plat entre deux feuilles guitare en utilisant un emporte-pièce ou en découpe manuelle avant de donner un relief.
Les yeux : à l'aide de trois cornets garnis de couverture précristallisée lait, blanc et noir, dresser des gouttes successives l'une sur les autres en gardant un point désaxé pour donner une expression dans le regard.
Le museau : Assembler deux demi-sphères de 3 cm avec une sphère de 2,5 cm au milieu pour réaliser le museau. Ajouter 3 petits trous sur chaque demi-sphère pour donner du réalisme (voir photo).

PULVÉRISATION ET ASSEMBLAGE :

Effet velours : Passer quelques minutes au réfrigérateur les petites oreilles ainsi que les socles et pulvériser l'appareil à pulvériser lait précristallisé pour un effet velours. Pulvériser le museau à température tempérée pour un effet lisse.

Assemblage final : Remplir les demi-œufs lait des cookies, guimauves, pâte de fruits, roses des sables et perles craquantes Caramélia (environ 50 g en tout).
Refermer les œufs et coller sur le socle.
Assembler deux coques d'œuf blond Dulcey (une ouverte et une pleine) autour de l'œuf lait.
Insérer et coller les oreilles dans deux ouvertures fondues sur l'œuf blond Dulcey.
Coller le museau et les yeux au centre de l'œuf lait.

L'Œuf surprise à casser !



Découvrez l'œuf surprise à casser : une expérience gourmande avec des **cookies aux pépites de chocolat noir, des roses des sables aux amandes Éclat d'or, des guimauves à la vanille, et des pâtes de fruits exotiques à la mangue.** Un délice à déguster !

Un duo de chocolat qui offre une expérience gustative, à la fois riche, douce et raffinée.

HUKAMBI 53%
Cacao Pur Brésil
CACAOTÉ, CÉRÉALES
& AMERTUME
49787 - 3 kg

BLOND DULCEY 35%
BISCUITÉ
& POINTE DE SEL
31870 - 3 kg

Le cacao du Brésil associé au lait Français et à la vanille de Madagascar confère à **Hukambi** une puissance cacaotée qui se mêle à la douceur du lait, tout en révélant des notes fruitées et biscuitées.

VALRHONA : Éclat d'or (8029), Hukambi 53% (49787/3 kg), Beurre de cacao (28047/10 kg), Guanaja 70% (4653/3 kg), Blond Dulcey 35% (31870/3 kg), Perles craquantes Caramélia (8425/3 kg), Pépites noires 52% (12060/6 kg), Moule œuf lisse - 17 cm (10847), Moule œuf lisse - 13 cm (10846), Demi-sphères - 3 cm (3727).
SOSA : Acide citrique poudre (41333/1 kg), Citrate de Sodium (52754/750 g), Pectine jaune (48654/500 g), Glucose liquide 40DE (48647/1,5 kg - 41463/7 kg), Gélatine bovine en poudre (48655/750 g - 45482/3,5 kg), Cremesucre en pâte / sucre inverti (40405/7 kg), Baking powder (45480/1 kg).
CHOCOLATREE : Yeux ronds surpris (37949CCW - 51445), Rond museau lapin Pâques (37950 - 51748).
NOROHY : Gousse de vanille bio de Madagascar (31356/125 g - 26521/250 g).
ADAMANCE : Mangue Kesar et Alphonso en purée 100% (Surgelé : 41189/1 kg - 32371/5 kg - 50980/10 kg - Frais : 50988/1 kg).

Apportez une touche de vie et d'expression en quelques secondes avec Chocolatree !

Yeux ronds surpris (37949CCW – 51445),
Rond museau lapin Pâques (37950CPW – 51748)

CARAMÉLIA 36% - POIRE - YUZU - VANILLE

dessert Pierrot

Matthieu Roisin
CHEF PÂTISSIER FORMATEUR

Une recette calculée pour 24 desserts

CRÈME ANGLAISE DE BASE

305 g	Lait entier UHT
130 g	Crème UHT 35%
90 g	Œufs entiers
10 g	Sucre semoule
535 g	**Poids total**

Porter à ébullition le lait et la crème et verser sur les œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.
Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser.
Utiliser aussitôt ou refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur.

CRÉMEUX INTENSE CARAMÉLIA 36%

485 g	Crème anglaise de base
5 g	Gélatine poudre 220 Bloom
25 g	Eau d'hydratation
385 g	**CARAMÉLIA 36%**
900 g	**Poids total**

Peser la quantité de crème anglaise chaude nécessaire pour la recette puis ajouter la gélatine réhydratée.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.

SORBET POIRE

260 g	Eau
90 g	Glucose en poudre DE33
45 g	Dextrose
120 g	Sucre semoule
4 g	Profiber Stab 5
980 g	Poire William verte en purée 100%
1499 g	**Poids total**

Chauffer l'eau.
À 30 °C, ajouter les sucres.
À 45 °C, ajouter les stabilisants mélangés à une partie du sucre initial (environ 10%).
Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à + 4 °C.
Mélanger le sirop avec la purée de fruit, mixer.
Laisser maturer le mix au minimum 4 heures.
Verser dans un bol à Pacojet, surgeler.

CONFIT POIRE

90 g	Sucre semoule
10 g	Pectine NH
570 g	Poire William verte en purée 100%
90 g	Glucose DE35/40
30 g	Citron Femminello en purée 100%
790 g	**Poids total**

Mélanger le sucre semoule et la pectine NH, chauffer la purée de poire et le glucose puis ajouter le mélange sucre - pectine à 40 °C.
Porter à ébullition et ajouter le jus de citron, réserver au réfrigérateur.

PÂTE SABLÉE VANILLE

250 g	Beurre sec 84%
4 g	Sel fin
190 g	Sucre glace
65 g	Poudre d'amande blanchie extra fine
100 g	Œufs entiers
6 g	Gousse de vanille de Tahiti
130 g	Farine T55
360 g	Farine T55
1105 g	**Poids total**

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs,la gousse de vanille fendue et grattée et la petite quantité de farine.
Dès que le mélange est homogène, ajouter la plus grande quantité de farine restante, ceci de façon très brève.
Étaler entre deux feuilles guitare et réserver au congélateur.

POIRE POCHÉE CARAMEL YUZU

400 g	Sucre semoule
2000 g	Eau
200 g	Yuzu Citrus Junos en purée 100%
15 g	Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar
25	Poires fraîches
2615 g	**Poids total**

Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule, décuire avec l'eau tempérée.
Ajouter la purée de yuzu, et la vanille, donner une franche ébullition et réserver.
Préparer les poires, attention à rapidement les immerger dans une eau froide et acidifiée afin d'éviter une oxydation.
Cuire dans le sirop, selon la variété et maturité de vos fruits.

MONTAGE ET FINITION

5	Citron Vert
QS	Poudre de Vanille bio Madagascar
2000 g	**CARAMÉLIA 36%**

Réalisation :
Réaliser le crémeux Caramélia, le sorbet poire et le confit poire.
Réaliser la pâte sablée, étaler à 2 mm, puis réserver au congélateur.

Fond de tarte :
Détailler la pâte sablée à l'aide d'un emporte-pièce rond de 10 cm, piquer puis foncer les tartelettes dans un moule matfer exoglass (Réf.345680).
Réserver au réfrigérateur quelques minutes.
Cuire les fonds de tarte à 145 °C pendant 25 minutes, sortir et limer si besoin, dorer et finir la cuisson à 145 °C pendant 10 min. Réserver au sec.

Poires pochées :
Réaliser le sirop des poires pochées, éplucher puis confectionner vos billes de poires à l'aide d'une cuillère parisienne, en ajustant les tailles selon vos préférences.
Plonger dans l'eau froide acidifiée le temps de toutes les réaliser.
Pocher les billes de poires dans le sirop caramel yuzu et veiller à garder quelques billes crues afin d'avoir un jeu de textures, attention à ne pas faire bouillir, la cuisson peut être très rapide selon la maturité des fruits. Refroidir et réserver dans le sirop.

Couverture Caramélia : Mettre au point la couverture Caramélia, et réaliser le "nid" en pochant des filaments sur un marbre surgelé, puis façonner avant complète cristallisation.

Mise en place finale : Mettre en poche le crémeux, et le confit. Pacosser le sorbet poire, et égoutter les billes de poire.

Dressage :
À l'aide d'un pochoir et du confit poire, dresser le lapin et ses oreilles sur l'assiette.
Dans un fond de tarte dresser, 35 g de crémeux Caramélia, et 15 g de confit, lisser.
Déposer un nid Caramélia sur la tarte, une boule de sorbet poire et finaliser avec des billes de poires.
Placer la tarte sur l'assiette et finir par un zeste de citron vert et quelques touches de vanille en poudre.

LA ROSE NOIRE

Restaurateurs, traiteurs...
Gagnez du temps sans concession sur la qualité et le goût en utilisant un fond de tarte **La Rose Noire®** pour réaliser cette recette !

RONDS SUCRÉS VANILLE
Ø70 mm, H19 mm

44638

Chaque produit La Rose Noire® est fabriqué à la main, grâce à une technique hors pair et au savoir-faire des employés !
Foncés à la main - Chablonnés au doigt - Fabriqués avec des matières premières et un processus rigoureux - Cuits sur plaque à four perforée - Nos ingrédients proviennent essentiellement de France.

UN SORBET RÉUSSIT !

Réussissez tous vos sorbets avec Profiber Sosa et les purées 100 % fruits Adamance !

PROFIBER STAB 5

45116 - 600 g
45339 - 3 kg

Une composition unique 100% fibres végétales !

Émulsifiant : Fibre d'agrumes
Stabilisant : Fibre de lin. Psyllium pour la rétention de l'eau.

Caractéristiques :
Grande capacité émulsifiante - Apport élevé d'onctuosité - Pouvoir anti-cristallisant - Goût neutre.

POIRE WILLIAM VERTE EN PURÉE 100%

41191 - 4x1 kg
32363 - 2x5 kg

Une poire en purée douce et texturée !

La Williams verte a été choisie pour sa capacité à garder l'étendue de ses arômes même en purée. Elle a ainsi un profil doux et gourmand avec une texture caractéristique de cette poire d'été.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS | POIRES FRANÇAISES ST JUST D'ARDÈCHE

VALRHONA : Caramélia 36% (7098/3 kg).
SOSA : Gélatine bovine en poudre (48655/750 g - 45482/3,5 kg), Glucose en poudre DE33 (41434/3 kg - 50053/500 g - 45763/12,5 kg), Dextrose en poudre (48684/650 g - 41519/3 kg - 50869/12,5 kg), Profiber Stab 5 (45116/600 g - 45339/3 kg), Fruit Pectine NH (48667/500 g - 41476/20 kg), Glucose liquide 35-40 DE (48647/1,5 kg - 41463/7 kg), Farine d'amandes extra fine (11428/1 kg - 41416/10 kg).
CHOCOLATREE : Carotte Pâques (37930CPW - 51441).
NOROHY : Gousse de vanille de Tahiti (14-17 cm : 31972-125 g/31974-250 g - 18-20 cm : 31973-125 g/31975-250 g), Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar (34283/500 g).
ADAMANCE : Poire William verte en purée 100% (32352/1 kg - 32363/5 kg), Citron Femminello en purée 100% (41186/1 kg - 32368/5 kg - 50088/10 kg), Yuzu Kochi en purée 100% (43005/1 kg).

La gourmandise de Caramélia s'harmonise avec la douceur de la poire et le pep's du yuzu, offrant une recette à la fois gourmande et équilibrée.

Décor

Carotte Pâques
37930CPW-51441

AZÉLIA 35% - FRAISE - MERINGUE

Une composition élégante et aérienne qui marie de façon raffinée les saveurs enveloppantes d'Azélia avec la fraîcheur des fraises.

Fleur de Pâques

Matthieu Roisin
CHEF PÂTISSIER FORMATEUR

Une recette calculée pour 24 desserts.

SORBET FRAISE

290 g	Eau	Chauffer l'eau.
220 g	Sucre semoule	À 30 °C, ajouter les sucres.
90 g	Glucose en poudre DE33	À 45 °C, ajouter le stabilisant mélangé à une partie du sucre initial (environ 10%).
7,5 g	Profiber Stab 5	Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à + 4 °C.
900 g	Fraise Cléry Charlotte en purée 100%	Mélanger le sirop avec la purée de fruit, mixer.
1508 g	**Poids total**	Laisser maturer le mix au minimum 4 heures.
		Verser dans un bol à Pacojet, surgeler.

CRÈME ANGLAISE AUX ŒUFS DE BASE

340 g	Lait entier UHT	Porter à ébullition le lait et la crème et verser sur les œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.
145 g	Crème UHT 35%	Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser.
100 g	Œufs entiers	Utiliser aussitôt ou refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur.
10 g	Sucre semoule	
595 g	**Poids total**	

CRÉMEUX INTENSE AZÉLIA

545 g	Crème anglaise aux œufs de base	Peser la quantité de crème anglaise chaude nécessaire pour la recette puis ajouter la gélatine réhydratée.
4 g	Gélatine poudre 220 Bloom	Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
20 g	Eau	Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
385 g	**AZÉLIA 35%**	Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.
954 g	**Poids total**	

COULIS ABSOLU FRAISE

160 g	Fraise Cléry Charlotte en purée 100%	Rassembler le fruit en purée et le nappage neutre Absolu cristal à 4 °C, puis mixer pour homogénéiser.
40 g	**Absolu cristal**	Réserver et conserver à 4 °C.
200 g	**Poids total**	

MARMELADE FRAISE

190 g	Fraise Mara des bois en purée 100%	Peser et rassembler tous les ingrédients, sauf la fraise fraîche, dans une cuve de mixeur.
30 g	Framboise Meeker en purée 100%	Mixer vigoureusement et stocker dans une plaque.
50 g	Absolu cristal	Réserver au réfrigérateur une vingtaine de minutes (idéalement à réaliser la veille).
12 g	Gelcrem froid	Réaliser la brunoise de fraise.
150 g	Fraise fraiche	Mélanger aussitôt à l'aide d'une maryse la brunoise à la base de marmelade.
10 g	Citron Femminello en purée 100%	
442 g	**Poids total**	

MERINGUE SUISSE

130 g	Blancs d'œufs	Dans un bol de batteur sur un bain-marie, mélanger les blancs et le sucre préalablement mélangé avec l'Albuwhip jusqu'à 55/60 °C.
260 g	Sucre semoule	Retirer le bol du bain-marie puis foisonner au batteur à l'aide d'un fouet.
5 g	Albuwhip (Albumine)	
395 g	**Poids total**	

MONTAGE ET FINITION

2000 g	**AZÉLIA 35%**
QS	Poudre de Vanille bio de Madagascar
QS	Poudre de fraises lyophilisées
2000 g	Fraises

Meringue suisse : Préparer des ronds de papier sulfurisé d'environ 12 cm de diamètre et les plier en accordéon.
Réaliser la meringue suisse, mettre en poche avec une douille unie de taille moyenne.
Saupoudrer de poudre de fraise le rond de papier sulfurisé, dresser une boule de meringue et écraser légèrement avec un deuxième rond de papier.
Disposer les meringues sur une plaque silicone demi-sphère afin de donner un galbe pour ensuite les déshydrater.
Cuire la meringue à 70 °C pendant 5 heures.
Démouler encore tiède et stocker dans une boîte au sec.

Couverture Azélia : Préparer des ronds de feuilles guitare de la même manière que pour la meringue, saupoudrer de poudre de vanille et déposer de la couverture Azélia tempérée. Donner un galbe similaire que pour la meringue et laisser cristalliser.

Mise en place finale :
Pacosser le sorbet Fraise et déposer dans un bac sanglé, afin de pouvoir réaliser des rouleaux pendant le service.
Mettre en pipette le coulis fraise.
Mélanger la marmelade avec la brunoise de fraise.
Tailler des rondelles de fraise assez fines pour le dressage.

Dressage :
Placer les fraises coupées comme un carpaccio.
Dresser à la poche munie d'une petite douille unie 35 g de crémeux Azélia dans un emporte-pièce de 5 cm et par-dessus 15 g de marmelade Fraise.
Déposer un décor Azélia, un point de crémeux, et la meringue.
Déposer un rouleau de sorbet.
Finaliser avec le coulis de fraise et quelques éclats de noisettes torréfiées.

Une gamme réfrigérée prête à emploi !

AZÉLIA 35%
GOURMAND & NOISETTE

11603 - 3 kg

Azélia 35% incarne l'alliance parfaite entre la tendresse du chocolat au lait, la richesse des noisettes grillées et le savoir-faire unique de Valrhona, pour une expérience sensorielle aussi réconfortante qu'un souvenir d'enfance

ALBUWHIP

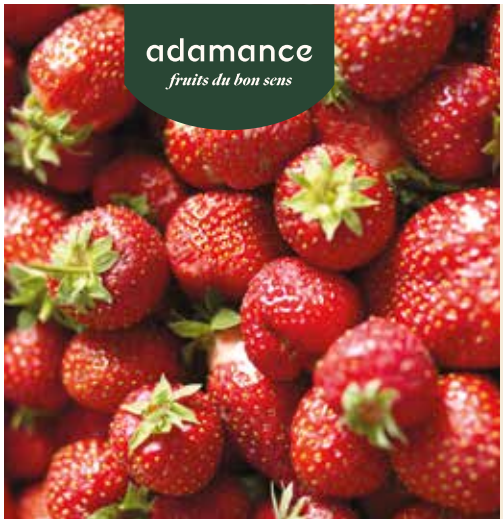
49688 - 500 g

100 % Albumine : contient uniquement la protéine du blanc d'œuf, sans additif, sans stabilisant.

Effet foisonnant de +25 % : permet d'obtenir des textures plus aérées et volumineuses.
Stabilité multipliée par 5 : tenue prolongée, même en conditions de service intensif.

FRAISE CLÉRY & CHARLOTTE EN PURÉE 100%

41191 - 4x1 kg



100% fruit
100% tracés

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

FRAISES FRANÇAISES

Carpentras
Vaucluse,
France

La qualité de nos fraises est due aux hivers froids offerts par le Mont Ventoux tout proche et au climat ensoleillé du Vaucluse.

Marine Nouveau,
Productrice de fraises depuis 3 générations

VALRHONA : Azélia 35% (11603/3 kg), Absolu cristal (5010/5 kg), Caramélia 36% (7098/3 kg).
SOSA : Glucose en poudre DE33 (41434/3 kg - 50053/500 g - 45763/12,5 kg), Profiber Stab 5 (45116/600 g - 45339/3 kg), Gélatine Gélatine bovine en poudre (48655/750 g - 45482/3,5 kg), Gelcrem froid (48652/500 g - 44603/12,5 kg), Albuwhip - Blanc d'œufs secs (48688/500 g - 46064/12,5 kg).
NOROHY : Gousse de vanille Bourbon bio en poudre (29626/500 g - 43549/15 kg).
ADAMANCE : Fraise Cléry & Charlotte en purée 100% (43473/4 x 1 kg - 43474/2 x 5 kg - 43475/10 kg), Fraise Mara des bois en purée 100% (41187/1 kg -32365/5 kg), Framboise Meeker en purée 100% (32355/4 x 1 kg - 32366/2 x 5 kg), Citron Femminello en purée 100% 41186/1 kg - 32368/5 kg - 50088/10 kg).

Parce que la bonne recette, c'est celle qui vous correspond.

pour apprendre d'autres techniques et recettes aux fruits, suivez-nous sur **instagram @adamance_fruits** et **adamance.fr**

Inspiration recettes

À la recherche de nouvelles idées pour vos recettes de printemps?
Découvrez d'autres recettes de l'École Valrhona.

Une question sur une recette ? Un conseil sur un produit ?
Contacter la hotline de l'École Valrhona du lundi au vendredi de 9h à 12h
au 04 75 07 90 95

Mélanie Morea
CHEFFE PÂTISSIÈRE
SUPPORT TECHNIQUE

Signez vos créations et soyez reconnaissable !

Rond extra fin Ø 18 mm
Chablon - PCN 216
À personnaliser avec votre logo.

L'École
VALRHONA

PROGRAMME DE FORMATION

L'École Valrhona rassemble les acteurs et actrices de la gastronomie sucrée du monde entier pour promouvoir durablement l'excellence, l'innovation et la transmission de ses métiers et de ses filières.

Découvrez le programme de formation avec des stages emblématiques en Chocolaterie, Pâtisserie, Boulangerie, Glacerie et Desserts de restaurant mais aussi des nouvelles tendances ainsi que des rendez-vous inédits !
Les Écoles de Tain l'Hermitage et de Paris vous accompagnent lors de formations animées par des chefs formateurs spécialistes dans leur domaine, ainsi que des invités de prestige parmi lesquels figurent des Meilleurs Ouvriers de France et des champions du monde.

Découvrez le programme sur
www.valrhona.com

Pour tous renseignements ou demandes d'inscriptions, contactez notre service clients :
par mail à ecole@valrhona.fr | par téléphone au : 04 75 07 90 95

L'École
VALRHONA

Ensemble

CULTIVONS VOS TALENTS

L'ÉCOLE VALRHONA PROPOSE AUX PROFESSIONNELS DE LA GASTRONOMIE DES FORMATIONS POUR SE PERFECTIONNER, STIMULER LEUR CRÉATIVITÉ ET DÉVELOPPER DE NOUVELLES COMPÉTENCES SUR SES CAMPUS DE PARIS ET DE TAIN-L'HERMITAGE. Découvrez notre programme de formation 2025, qui inclut nos stages emblématiques, des rendez-vous inédits et de nouvelles offres ! Nos formations sont animées par les Chefs formateurs de l'École ainsi que par des Chefs invités de prestige, tels que des Meilleurs Ouvriers de France et des Champions du Monde.

POUR DÉCOUVRIR NOTRE PROGRAMME COMPLET, RENDEZ-VOUS SUR VALRHONA.COM
POUR TOUTE DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS, CONTACTEZ-NOUS AU +33(0)4 75 07 90 95

VALRHONA SELECTION,
UN COLLECTIF DE MARQUES ENGAGÉES

Chez Valrhona Selection, nous fédérons des marques référentes et engagées dans une démarche responsable comme **Valrhona, Sosa, Chocolatree, la Rose Noire, Norohy, Adamance et Pariani** afin de vous proposer une offre diversifiée et répondre à vos besoins.
Ces marques sont toutes animées par la même volonté d'inscrire leur développement dans un projet commun et durable. Pour cela, elles s'engagent de manière concrète à mettre en place des actions afin de mieux préparer l'avenir dans le respect de la nature et de l'Homme.

VALRHONA

La force de Valrhona réside dans le lien que nous créons entre producteurs, collaborateurs et clients. C'est ce lien que nous tissons chaque jour qui permet à la fois aux producteurs de cacao de mieux vivre de leur métier, et à nos clients d'aller vers une créativité plus engagée, grâce aux produits et services que nous vous proposons.

Sosa

Chez Sosa Ingredients nous réinventons la gastronomie pour l'adapter à son époque. Accompagnés des plus grands chefs, nous élaborons des ingrédients : texturants, lyophilisés et crispies, fruits secs ou encore fruits confits, toujours plus inspirants et innovants, pour que vos créations soient un délicieux mélange de modernité et d'émotion.

chocolatree

Parce que l'on mange d'abord avec les yeux, soyez remarquable ! En un clin d'œil, apportez une touche festive et personnelle à vos créations culinaires grâce aux moules et décors en chocolat Valrhona, avec des couleurs 100 % d'origines naturelles. Ce qui nous anime : être le complice de votre touche finale sur-mesure !

LA ROSE NOIRE

Avec nos fonds de tarte La Rose Noire, proposez une offre de pâtisseries qui enchantera tous les palais.
L'argument incontestable ? Tous nos fonds de tarte, cônes et paniers sont intégralement faits main, à partir des meilleures matières premières.

NOROHY

Norohy a pour mission de mettre en lumière les femmes et les hommes qui travaillent la vanille, sur toute la chaîne de valeur. Nous agissons au quotidien pour défendre des usages de la vanille plus justes et éclairés et pour une filière plus transparente. Nous vous assurons ainsi une traçabilité produit optimale pour des solutions aromatisantes naturelles, gourmandes et responsables.

adamance

Nos fruits en purée, sans sucres ajoutés et sans additifs, 100% tracés, respectent autant le bon goût de fruits mûrs que la nature et les femmes et les hommes qui la travaillent en agroécologie.
Pour que les artisans engagés puissent raconter à leurs clients les fruits qu'ils utilisent.

PARIANI
Ricerca ed Eccellenza

L'entreprise, fondée en 2010, propose des fruits secs sourcés parmi les meilleures variétés du territoire Italien, comme la noisette « Nocciola Piemonte IGP » ou encore la pistache « Verde di Bronte D.O.P » et déclinés sous toutes leurs formes : entière, poudre, hachée, huile biologique, pâte pure, crème... L'ensemble des producteurs respectent la charte stricte « Filiera PARIANI », plus exigeante que celle de l'IGP, qui garantit la plus haute qualité des matières premières.
Avec son slogan « Recherche et Excellence », l'entreprise atteste de sa mission : créer des ingrédients et des produits exceptionnels, 100% d'origine naturelle, satisfaire les palais les plus exigeants et inspirer des recettes créatives.

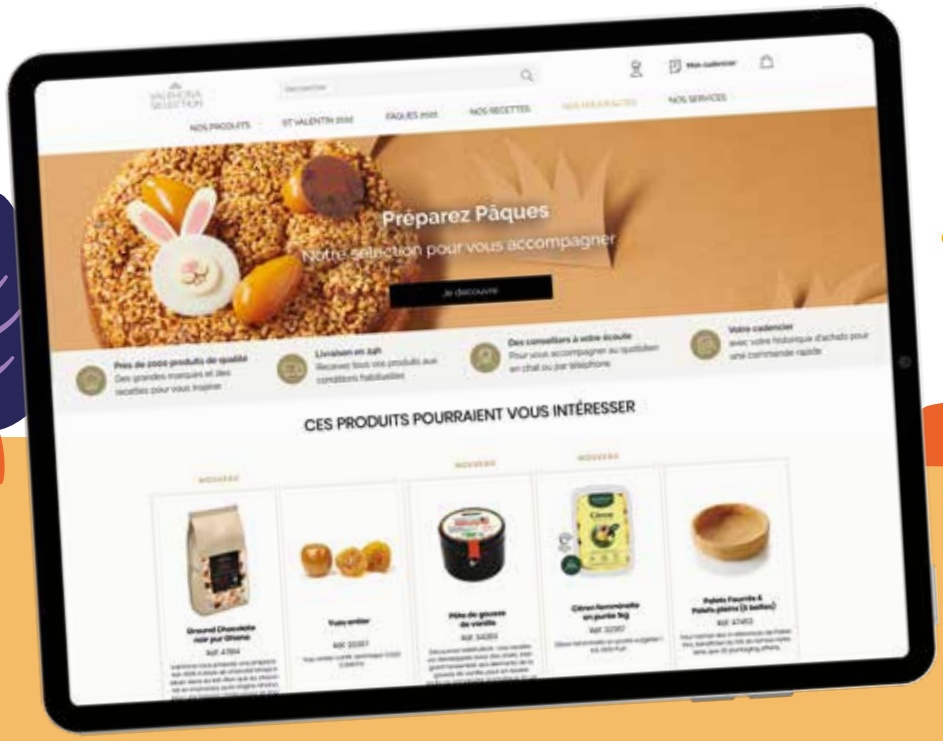
www.valrhona-selection.fr

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Retrouvez le meilleur du chocolat et de la gastronomie sucrée sur

valrhona-selection.fr



Un service disponible 7J/7, 24H/24
-2% de remise exclusive web
Vos remises habituelles
Des promotions et des nouveautés
Des recettes saisonnières
Accès à votre cadencier

Valrhona Selection, un collectif de 8 marques engagées
pour co-construire une gastronomie plus responsable

VALRHONA · Sosa · chocolatrée · LA ROSE NOIRE · NOROHY · adamance · Pariani · VILLARS

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE - www.valrhona.com
scvalrhona@valrhona.fr - Service Client France : 04 75 09 26 38 - www.valrhona-selection.fr

© VALRHONA SELECTION 07/2025 – FR 54271 – CRÉDITS PHOTOS : PHILIPPE BARRET – LAURENT FAU – MAYA COMMUNICATION – ANNE-CLAIRE HERAUD – LA MANUFACTURE – A DIFFERENT STORY – HUGO DE PICCOLI – INSIGN – GINKO. TOUTE REPRODUCTION INTERDITE, TOUS DROITS RÉSERVÉS.