

RECETTES FESTIVES
NOËL & NOUVEL AN

2025



VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA



chocolatree

LA ROSE NOIRE

NOROHY

adamance

PARIANI
Ricerca ed Eccellenza

Edito

Autour d'une table magnifiquement dressée, nous aimons surprendre, ravir et émouvoir nos proches avec des créations qui éveillent les sens et font naître des souvenirs impérissables.

Cette année, les chefs de l'École Valrhona vous invitent à explorer un univers culinaire où l'audace rencontre la tradition. Inspirés par la quête d'équilibre entre innovation et réconfort, ils ont imaginé des recettes qui célèbrent la richesse des contrastes. Des épices vibrantes comme la cannelle côtoient les saveurs intemporelles de la vanille, des noisettes et du chocolat, pour offrir des desserts qui réchauffent le cœur et éveillent la curiosité.

La Gourmandise Raisonnée reste au cœur de nos créations : des associations subtiles qui marient plaisir et modération, textures et légèreté, pour sublimer chaque bouchée.

Grâce à l'alliance de nos marques d'exception – **Valrhona, Sosa, Chocolatree, La Rose Noire, Norohy, Adamance et Pariani** – nous mettons à votre disposition tout le nécessaire pour imaginer des desserts à la hauteur de vos aspirations.

Parce que votre réussite est notre priorité, Valrhona Selection s'engage chaque jour à vous accompagner dans vos projets et à répondre à vos attentes avec des produits d'une qualité irréprochable.

Nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année, remplies de moments doux, gourmands et inoubliables.

L'équipe Valrhona Selection et les chefs de l'École Valrhona.

VALRHONA
SELECTION

L'École
VALRHONA



Sommaire

Les Recettes

ARTISANAT

- Bûche Andorine p. 8
Bûche Vilma p. 12
Sapin Pikan p. 16
Entremets Myrkana p. 20

RESTAURATION

- Mignardises Trio 1 p. 24
Mignardises Trio 2 p. 30

mais aussi...

- Nouveautés 2025 p. 4
Formation Noël & Nouvel an p. 36

Nos Nouveautés



IMAGINEZ, CRÉEZ, VIBREZ... À L'INFINI

Révélez l'expression de votre personnalité dans un chocolat au goût unique : le vôtre.

Éveillez vos sens grâce à 4 familles de bases Compoz. Guidé par le Valrhona Lab, un service en ligne inédit, assemblez les bases cacaotées, lactées, sucrée et épicées. Enrichissez la palette aromatique du chocolat d'exception en créant votre chocolat sur-mesure.

DÉCOUVREZ L'EXPÉRIENCE COMPOZ ET CRÉEZ VOTRE CHOCOLAT SUR-MESURE EN 4 ÉTAPES GRÂCE AU VALRHONA LAB



1 ÉVEILLEZ VOS SENS

...avec les profils aromatiques singuliers des bases cacaotées, lactées et épicées.



2 COMPOSEZ

...vos recettes sur-mesure grâce au Valrhona Lab.



3 CRÉEZ

...facilement votre chocolat personnalisé en assemblant les bases.

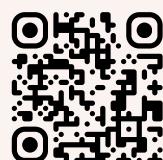


4 VIBREZ

...en dégustant et partageant des créations uniques et infinies !

- 1 Choisissez un univers sensoriel : noir, lait ou blanc.
- 2 Sélectionnez les bases Compoz en fonction de leurs profils aromatiques.
- 3 Équilibrer les intensités de chacune pour affiner votre signature.
- 4 Sauvegardez vos créations sur-mesure dans votre espace personnel pour les retravailler, les éditer en étiquettes, fiches techniques ou fiches de production.

CONNECTEZ-VOUS ET CRÉEZ LE CHOCOLAT QUI VOUS RESSEMBLE





Imaginons le meilleur du chocolat®



Compoz

ENTREZ DANS LA NOUVELLE
ÈRE DE L'ÉMOTION CHOCOLAT

Révélez l'expression de votre personnalité dans un chocolat au goût unique : le vôtre. Éveillez vos sens grâce à 4 familles de bases Compoz. Guidé par le Valrhona Lab, un service en ligne unique, assembliez les bases cacao, lactées, sucrées et épicées. Enrichissez la palette aromatique du chocolat d'exception en créant votre chocolat sur-mesure. Imaginez, créez, vibrez... à l'infini. Rejoignez le mouvement Compoz.

POUR DÉCOUVRIR COMPOZ RENDEZ-VOUS SUR VALRHONA.COM
OU CONTACTEZ-NOUS AU +33 (0)4 75 09 26 38



Gamme Empreinte :
Support papier recyclable - Rendu mat

chocolatree 



**EMBOUT ROND JOYEUSES FÊTES
2 MODÈLES**

85 x 75 mm (40 pièces)

38020CND



**ÉTOILES PUR NOIR
2 TAILLES**

56 x 52 mm (160 pièces)

38112CNR



**ROND POIS
2026**

Ø 30 mm (160 pièces)

37947CCD

NOROHY 



VAKANA

PERLE DE VANILLE

51397 -100 g

51396 - 500 g

MADAGASCAR



- Ultra concentrée avec grains naturels
- Sans sucre ajouté 100% vanille
- Emballage 100% recyclable
- Apporte les marquants de la vanille sans colorer l'application
- Dosage recommandé : 3 à 5g /kg



Découvrez ce produit
dans la recette de l'**entremets
Myrkana p.20**



TADOKA

TADOKA FUMÉ

44651

ESPAGNE LA VERA



Inspirez-vous avec la recette
Venere Norohy

Tadoka, la juste dose de fumé vous permet de parfumer instantanément vos préparations en un seul geste.

- Une recette Clean Label : sans additif ni conservateur
- Application à chaud ou froid, à râper ou faire fondre
- Sans sucre, pour recette salée ou sucrée
- 2 à 7 doses max. par kilo de préparation
- Origine : Pimentón (piment doux fumé) de La Vera AOP (Espagne - Région de Cáceres)





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



Conditionnement :
Carton 2 x 1 kg



GRACILA GEL
Gélifiant 100 %
d'origine végétale
43201 - 600 g



PROFIBER
Stabilisateur pour glaces et
sorbets 100 % d'origine végétale
45116 - 600 g
45339 - 3 kg



RIZ SOUFFLÉ
Idéal pour des intérieurs
croustillants et originaux
44600 - 800 g



Recette vegan



FOND DE TARTE CARMEL

51084 - Mini Ø 32 - H16 mm
51085 - Moyen Ø 51mm - H16 mm
51088 - Grand Ø 75mm - H16 mm



**CANTIANO AMARENA
SEMI CONFITE**
52098 - 1 kg



**PÂTE À TARTINER
NOISETTE 50%**
52101 - 1 kg



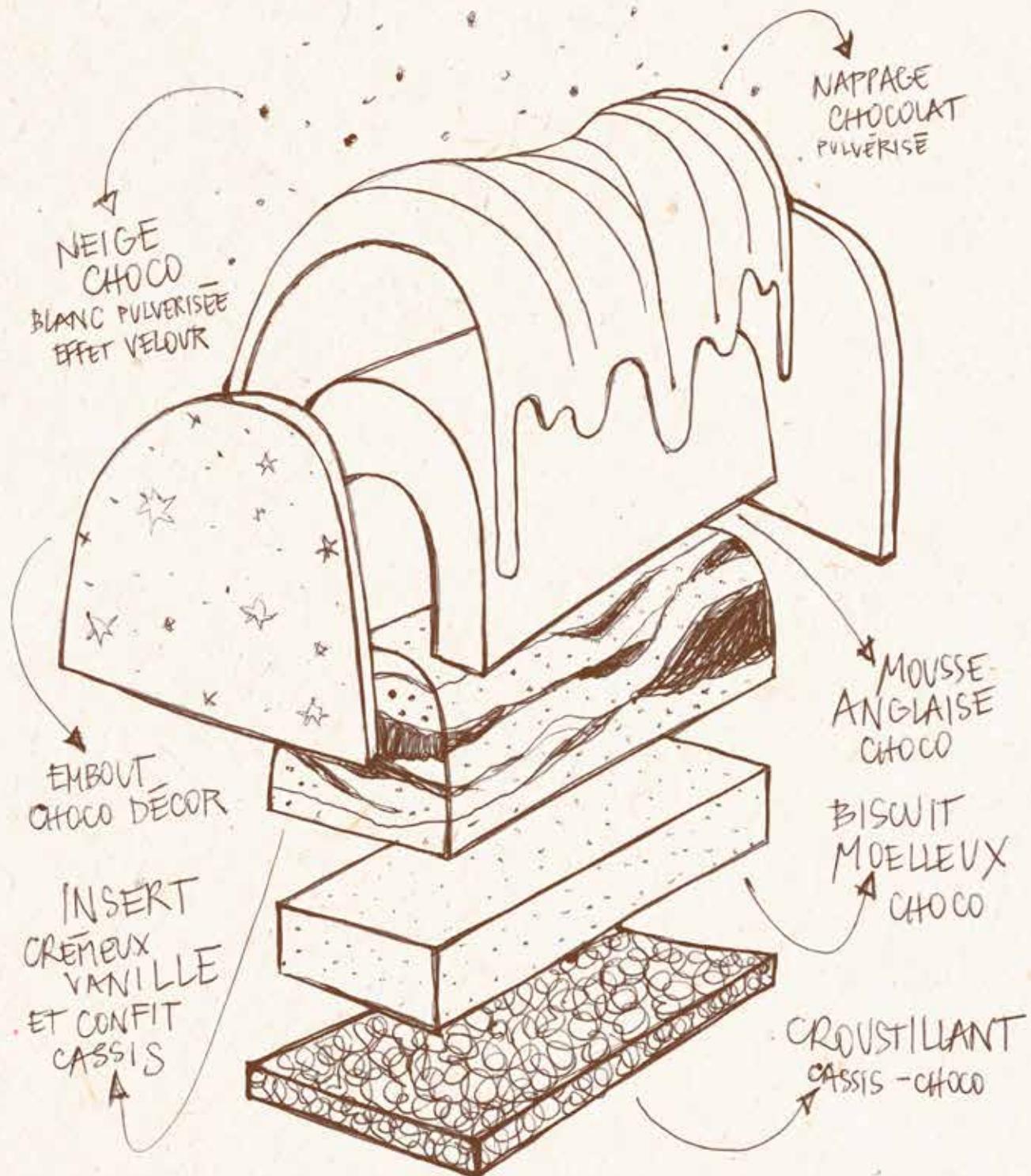
**PÂTE PURE DE NOISETTE DU
PIEMONTE «NOCCIOLA» IGP
TORRÉFACTION MOYENNE**
40454 - 1 kg
40471 - 5 kg



**NOISETTE DU PIEMONTE
«NOCCIOLA»
IGP TORRÉFIÉE**
40460 - 1 kg
40473 - 5 kg







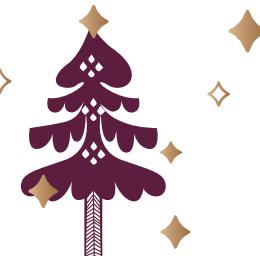
BÜCHE ANDORINE

YOHAN DUTRON

Bûche Andorine



Yohan Dutron
CHEF PÂTISSIER
FORMATEUR



Une recette calculée pour 5 bûches (**Moule bûche design réf.44225**).

CONFIT CASSIS

1900 g	Cassis Blackdown et Andorine en purée 100%
275 g	Sucre semoule
275 g	Glucose en poudre DE33
38 g	Pectine NH
15 g	Citron Femminello en purée 100%
2503 g	Poids total

- Chauder la moitié de la purée.
- À 40 °C, ajouter le mélange sucre - glucose - pectine.
- Porter à ébullition, puis verser sur le reste des purées à 4 °C.

CRÉMEUX PERLE DE VANILLE

1820 g	Crème UHT 35%
27 g	Vakana Perle de Vanille
430 g	Jaunes d'œufs
365 g	Sucre semoule
18 g	Gélatine poudre 220 Bloom
90 g	Eau d'hydratation
2750 g	Poids total

- Porter à ébullition la crème avec la perle de vanille et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.
- Cuire le tout à 84 °C puis ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Mixer.

CROUSTILLANT CONFECTION 80% - CASSIS CRISPY

345 g	Éclat d'or
345 g	Corn flakes
170 g	Crispy Cassis
690 g	CONFECTION REPUBLIQUE DOMINICAINE 80%
1550 g	Poids total

- Mélanger ensemble tous les ingrédients puis ajouter le chocolat fondu.
- Utiliser.

BISCUIT CHOCOLAT MOELLEUX INTENSE CONFECTION 80%

415 g	Eau
25 g	Amidon de maïs
300 g	CONFECTION REPUBLIQUE DOMINICAINE 80%
265 g	Jaunes d'œufs
160 g	Farine T65
405 g	Blancs d'œufs
180 g	Sucre semoule
1750 g	Poids total

- Mélanger à froid une petite partie de l'eau avec l'amidon de maïs. Réserver.
- Chauder le reste de l'eau à 85/90 °C.
- Verser une partie de l'eau chaude sur le mélange eau/amidon.
- Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.
- Émulsionner au fouet en versant progressivement sur le chocolat non fondu.
- Ajouter les jaunes d'œufs, mélanger.
- Ajouter la farine, mélanger.
- Foisonner les blancs d'œufs en ajoutant la totalité du sucre au début.
- Lorsque la ganache de base est entre 35 °C et 40 °C, incorporer délicatement les blancs d'œufs foisonnés à la maryse. Utiliser aussitôt.

CRÈME ANGLAISE DE BASE

700 g	Lait entier UHT
160 g	Glucose DE60
160 g	Jaunes d'œufs
1020 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 CONFECTION 80%

1010 g	Crème Anglaise de base
915 g	CONFECTION REPUBLIQUE DOMINICAINE 80%
1720 g	Crème UHT 35%
3645 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 45/47 °C pour les noirs, et incorporer progressivement la crème montée mousseuse délicatement à la maryse.
- Utiliser aussitôt et surgeler.



Cet appareil a été retravaillé en appliquant des critères inspirés de la Gourmandise Raisonnée.

APPAREIL À PULVÉRISER OPALYS

525 g **OPALYS 33%**
225 g **Beurre de cacao**
750 g **Poids total**

- Fondre ensemble les ingrédients.
- Chinoiser avant utilisation.
- Tempérer le mélange à 28/29 °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.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER CONFECTON 80%

1010 g **Nappage absolu cristal**
100 g **Eau**
240 g CONFECTION REPUBLIQUE DOMINICAINE 80%
1350 g **Poids total**

- Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.
- Ajouter le chocolat et mixer.
- Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.

MONTAGE ET FINITION

QS EXTRA BITTER 61%

Montage :

Préparer le confit cassis et le crémeux vanille, réserver.
Réaliser le croustillant et étaler 1500 g en cadre 40 x 60 cm sur une feuille de papier cuisson.
Réservoir au réfrigérateur.
Préparer le biscuit et peser 1700 g par cadre 40 x 60 cm.
Cuire à 165 °C pendant 15/18 minutes, four ventilé.
Une fois refroidi, découper des bandes de 5,5 x 52 cm.
Dresser 500 g de crémeux vanille dans un "moule insert U" (réf. Mini U : 33977), puis, ajouter 460 g de confit sur toute la longueur et venir faire un marbrage à l'aide d'une maryse.
Déposer une bande de biscuit. Surgeler.
Couper des bandes de croustillant de 7,5 x 52 cm.
Réaliser la mousse et couler directement 690 g par moule.
Placer l'insert préalablement démoulé avec le biscuit vers l'extérieur, rajouter un peu de mousse puis poser le croustillant, surgeler.

Finition :

Étaler du chocolat noir précrystallisé entre deux feuilles guitare et détailler des embouts de bûche à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm puis couper un aplat à 9 cm.
Laisser cristalliser.
À l'aide de l'appareil à pulvériser, réaliser des ronds puis souffler de l'air pour obtenir des ronds sur les embouts de bûches (voir photo).
Démouler les bûches, pulvériser avec le nappage chocolat puis faire un effet velours sur un côté avec l'appareil à pulvériser Opalys.
Découper et décorer les bûches avec l'embout de bûche "Embout rond joyeuses fêtes étoiles filantes" (Réf. 38022CNR) CHOCOLATREE.



CONFECTION RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80% Fèves de cacao de la République Dominicaine

ACIDULÉ, FRUITS MÛRS, AMERTUME & CACAOTÉ

46176 - 3 kg



CASSIS BLACKDOWN & ANDORINE EN PURÉE 100%

SURGELÉ FRAIS
41185 - 4x1 kg 50980 - 2x1 kg
32367 - 2x5 kg



CRISPY CASSIS

40395 - 200 g



EMBOUT ROND JOYEUSES FÊTES ÉTOILES FILANTES

38022CNR

VALRHONA : Confection République Dominicaine 80% (46176/3 kg) - Opalys 33% (44155/3 kg), Beurre de cacao (160), Absolu cristal (5010).

SOSA : Glucose en poudre DE33 (41434/3 kg), Pectine NH (48667/500 g), Crispy Cassis (40395 - 200 g), Glucose liquide DE60 (43294/1,5 kg), Gélatine poudre 220 Bloom (37859/500 g).

CHOCOLATREE : Embout rond joyeuses fête étoiles filantes (38022CNR).

NOROHY : Vakana perle de vanille (51397/100 g - 51396/500 g).

ADAMANCE : Cassis Blackdown et Andorine en purée 100% (Surgelé : 41185/1 kg - 32367/5 kg - Frais : 50980/1 kg).



Bûche Vilma

Lorena Criollo

CHEFFE PÂTISSIERE
FORMATRICE

Une recette calculée pour 4 moules U (Grand U : 44225 - Mini U : 33977).

CRÈME ANGLAISE AUX ŒUFS VANILLE

610 g	Lait entier UHT
260 g	Crème UHT 35%
5 g	Gousse de vanille de Tahiti
7 g	Gousse de vanille du Mexique
175 g	Œufs entiers
20 g	Sucre semoule
1077 g	Poids total

Porter à ébullition le lait avec la crème et infuser les gousses de vanille préalablement fendues et grattées. 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 OPALYS - VANILLE - RHUM

985 g	Crème Anglaise aux œufs
15 g	Gélatine poudre 220 Bloom
65 g	Eau d'hydratation
805 g	OPALYS 33%
130 g	Rhum brun
2000 g	Poids total

Lorsque la crème anglaise est chaude et mixée, ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Emulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu. Ajouter le rhum. Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.

BISCUIT MOELLEUX AUX FRUITS SECS

215 g	Poudre d'amandes de Sicile
330 g	Blancs d'œufs
160 g	Sucre semoule
275 g	Œufs entiers
175 g	Eau
3 g	Sel fin
245 g	Farine T65
1403 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 de fruits secs, les œufs, l'eau et le sel. Ajouter la farine et mélanger de nouveau. Incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés. Utiliser aussitôt.

BISCUIT MOELLEUX AUX FRUITS SECS - CACAO

60 g	Poudre d'amandes de Sicile
95 g	Blancs d'œufs
45 g	Sucre semoule
7 g	Cacao poudre
80 g	Œufs entiers
50 g	Eau
1 g	Sel fin
65 g	Farine T65
404 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 de fruits secs, le cacao poudre, les œufs, l'eau et le sel. Ajouter la farine et mélanger de nouveau. Incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés. Utiliser aussitôt.

STREUSEL ÉCLAT D'OR - AMANDE

110 g	Amande «Tuono» de Sicile
145 g	Beurre sec 84%
145 g	Cassonade
55 g	Farine T55
110 g	Éclat d'or
1 g	Sel fin
2 g	Poudre de Vanille bio de Madagascar
568 g	Poids total

Torréfier les amandes à 150 °C pendant environ 10 minutes. Laisser refroidir puis les concasser grossièrement. Découper le beurre froid en cubes puis, au batteur muni d'une feuille, mélanger avec la cassonade et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter alors les amandes concassées, l'Éclat d'or, le sel et la poudre de vanille. Mélanger brièvement en veillant à ne pas trop émietter. Cuire à 150 °C clé ouverte pour obtenir une couleur ambrée.

STREUSEL PRESSÉ CONFÉCTION GHANA 80%

500 g	Streusel Éclat d'or Amande
160 g	CONFÉCTION GHANA 80%
660 g	Poids total

Une fois le streusel cuit et refroidi, le peser et le concasser légèrement. Le mélanger avec la couverture fondu et le presser immédiatement sans trop écraser. Réserver au réfrigérateur.

MARMELADE DE POIRE

640 g	Poires fraîches
1270 g	Poire William verte en purée 100%
330 g	Glucose en poudre DE33
250 g	Sucre semoule
44 g	Pectine NH
21,8 g	Gélatine poudre 220 Bloom
111 g	Eau d'hydratation
2667 g	Poids total

Peler et couper les poires en cubes.
Mettre les cubes dans une eau légèrement citronnée pour éviter leur noircissement.
Chauffer la purée et les poires en cubes avec le glucose.
À 40 °C ajouter le mélange sucre/pectine.
Porter à ébullition et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Utiliser à 50/60 °C puis laisser gélifier à 4 °C.

CRÈME ANGLAISE DE BASE

470 g	Lait entier UHT
100 g	Glucose DE60
100 g	Jaunes d'œufs
670 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 CONFECTON GHANA 80%

610 g	Crème Anglaise de base
550 g	CONFECTON GHANA 80%
1040 g	Crème UHT 35%
2200 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 45/47 °C pour les noirs, et incorporer progressivement la crème montée mousseuse délicatement à la maryse.
Utiliser aussitôt et surgeler.



MONTAGE ET FINITION

QS	OPALYS 33%
QS	CARAÏBE 66%

Réaliser le crémeux Opalys.

Réaliser les deux biscuits, les mélanger légèrement et étaler 850g de biscuit par plaque sur un silpat.

Cuire à 180 °C pendant 10 minutes. Laisser refroidir.

Démouler sur une feuille de papier guitare et retirer le silpat.

Réaliser le croustillant. Répartir le croustillant afin d'obtenir un rectangle de 6 x 52 cm sur 1 cm de haut (environ 160 g). Réserver au réfrigérateur.

À l'aide d'une poche munie d'une douille de 8 mm dresser environ 250 g de crémeux Opalys sur le croustillant. Surgeler.

Réaliser la compotée de poire.

Verser 300 g dans des **Moules à bûche U (Mini U : 33977) VALRHONA**. Déposer le montage crémeux-croustillant. Surgeler.

Mixer la compotée restante et étaler 600 g par plaques de biscuit.

Détailler des bandes de biscuit de 18 x 53 cm en découplant également la feuille guitare pour faciliter la manipulation et le démoulage.

Placer dans un **Moule U (Grand U : 33978) VALRHONA**.

Démouler l'insert. Surgeler.

Réaliser la mousse et couler 500 g, sur le biscuit, déposer l'insert, côté croustillant vers l'extérieur. Surgeler.

Démouler la bûche.

À l'aide d'une poche sans douille, dresser 200g de crémeux Opalys sur la bûche, lisser avec un morceau de rhodoïd et à l'aide d'une petite spatule, réaliser des formes de vague.

Réaliser le nappage Absolu et pulvériser une fine couche de nappage.

Décorer avec l'embout de bûche "**Embout rond joyeuses fêtes blond 2 modèles**" (38020CND) CHOCOLATREE.



CONFECTON GHANA 80%

Fèves de cacao du Ghana

VANILLE, FRUITS SECS GRILLÉS,
AMERTUME & CACAOté

46174 - 3 kg



GOUSSE DE VANILLE

DU MEXIQUE

25721 - 125 g



POUDRE D'AMANDE DE

SICILE BLANCHIE

43535 - 1 kg

43536 - 5 kg



POIRE WILLIAM VERTE

EN PURÉE 100%

SURGELÉ

41191 - 4x1 kg

32363 - 2x5 kg

VALRHONA : Ghana 80% (46174/3 kg) - Opalys 33% (44155/3 kg), Caraïbe 66% (4654/3 kg), Cacao poudre (159), Absolu cristal (5010).

SOSA : Glucose en poudre DE33 (41434/3 kg), Pectine NH (48667/500 g), Glucose liquide DE60 (43294/1,5 kg), Gélatine poudre 220 Bloom (37859/500 g).

CHOCOLATREE : Embout rond joyeux Noël blond 2 modèles (38020CND).

NORHY : Poudre de vanille bio de Madagascar (29626/500 g - 25637/15 kg), Gousse de vanille du Mexique (25721/125 g).

ADAMANCE : Poire William verte en purée 100% (41191/1 kg - 32363/5 kg).

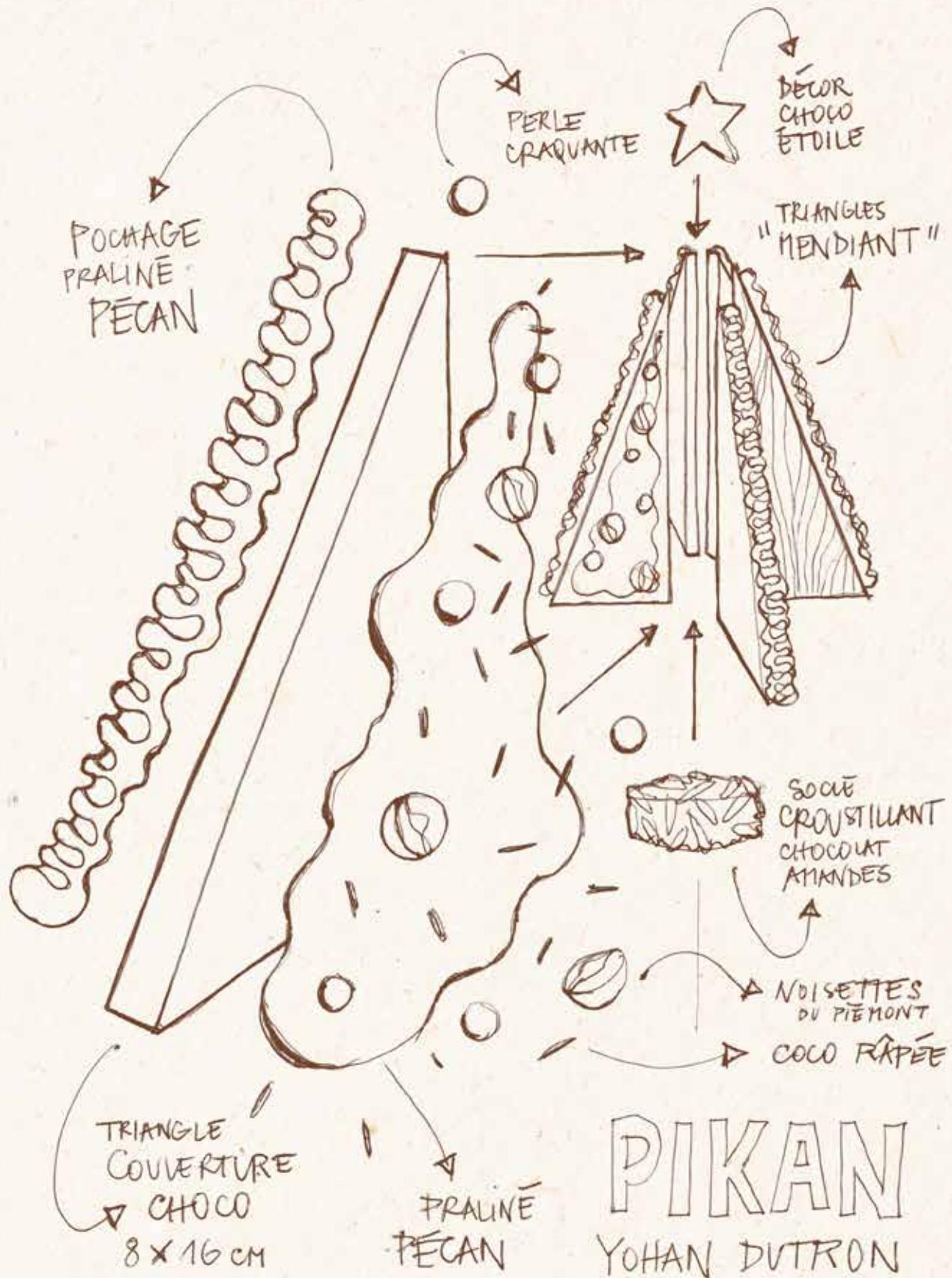
PARIANI : Amande "Tuono" de Sicile 34/36 blanche (43526/1 kg - 43525/5 kg), Poudre d'amande de Sicile blanche (43535/1 kg - 43536/5 kg).



chocolatree*

Embout rond joyeuses fêtes 2 modèles
38020CND





PIKAN
YOHAN DUTRON

Pikan



Yohan Dutron
CHEF PÂTISSIER
FORMATEUR

Une recette calculée pour 5 pièces.

PRALINÉ FOISONNÉ PÉCAN

135 g BAHIBE 46%
400 g Praliné pécan 50% fruité
535 g Poids total

Fondre la couverture à 45 °C puis la mélanger au praliné.
 Amorcer une cristallisation à 24 °C.
 Verser sur une plaque et laisser cristalliser 24 heures.
 Foisonner cette masse au batteur à l'aide de la feuille sans dépasser les 25/26 °C.

CROUSTILLANT AMANDE

90 g Amande en bâtonnets
45 g Éclat d'or
65 g EXTRA BITTER 61%
200 g Poids total

Mélanger tous les ingrédients avec la couverture fondu.
 Utiliser pour le socle.

MONTAGE ET FINITION

QS EXTRA BITTER 61%
QS Perles craquantes Opalys
QS Noisette du Piémont IGP torréfiée
QS Orange confite en dés
QS Perles craquantes inspiration framboise
QS Pistache de Sicile en grains
QS Noix de coco râpée

Réaliser le praliné foisonné Pécan puis laisser cristalliser à 16 °C pendant 24 heures.
 Cadrer à 2 mm d'épaisseur avec de la couverture tempérée.

Avant complète cristallisation, détailler des triangles de 8 x 16 cm et laisser cristalliser à 16 °C.
 Brosser une face du triangle avec une petite brosse métallique.

Foisonner le praliné pécan au batteur, étaler 10 à 15 g sur la face non brossé puis parsemer de fruits secs, fruits confits et perles craquantes comme pour un mendiant. Laisser cristalliser.

Réaliser le croustillant puis peser 25 à 30 g par socle de 5 cm de diamètre.
 Coller 6 triangles ensemble et les coller sur le socle.

À l'aide d'une poche coupée façon saint honore, réaliser les bordures du sapin (voir photo) de haut en bas.

Décor et Parsemages :

Déposer un décor « **Étoile pur noir 2 tailles** » (38112CNR) CHOCOLATREE au sommet du sapin.
 Parsemer de **fruits secs PARIANI**, **fruits confits SOSA**, **perles craquantes VALRHONA**, **perles colorées CHOCOLATREE** ... selon vos envies.
 Laisser cristalliser à 16 °C.



PRALINÉ PÉCAN 50%

11937 - 5 kg

NOTES GRILLÉES



ORANGE EN DÉS

8 x 8 mm

43202



GRAINS DE PISTACHE DE SICILE

40463 - 1 kg



ÉTOILE PUR NOIR

2 TAILLES

38112CNR

VALRHONA : Bahibe 46% (9997/3 kg), Extra Bitter 61% (4657/3 kg - 100/1 kg - 19846/12 kg), Perles craquantes Opalys (10843/3 kg), Perles craquantes Inspiration framboise (26689/1 kg).

SOSA : Orange confite en dés 8 x 8 mm (43202/1 kg).

CHOCOLATREE : Étoile pur noir 2 tailles (38112CNR).

PARIANI : Noisette du piémont IGP torréfiée (40460/1 kg - 40473/5 kg), Grains de pistache de Sicile (40463/1 kg - 40479/5 kg).



◆



chocolatree 

Rond pois 2026
37947CCD



Entremets Myrkana



Marie Juguet

CHEFFE PÂTISSIERE
FORMATRICE

Une recette calculée pour 6 entremets de 6 personnes.

BISCUIT INTENSE AUX FRUITS SECS

300 g	Poudre d'amande de Californie blanchie
180 g	Blancs d'œufs
85 g	Sucre semoule
530 g	Œufs entiers
85 g	Sucre semoule
3 g	Sel fin
70 g	Farine complète
1253 g	Poids total

Torréfier la poudre de fruits secs à 150 °C pendant environ 15 minutes.
Laisser refroidir.
Foisanner les blancs d'œufs avec la première quantité de sucre.
Mélanger la poudre de fruits secs, les œufs, la deuxième quantité de sucre et le sel.
Ajouter la farine et mélanger de nouveau.
Incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés.
Utiliser aussitôt.

CONFIT MYRTILLE

1100 g	Myrtille Vaccinium Myrtillus en purée 100%
245 g	Myrtille fraîche
185 g	Glucose DE35/40
185 g	Sucre semoule
25 g	Pectine NH
35 g	Citron Femminello en purée 100%
1775 g	Poids total

Chauffer la purée de myrtilles avec les myrtilles fraîches et le glucose à 40 °C, puis ajouter le sucre semoule préalablement mélangé avec la pectine.
Porter à ébullition, ajouter la purée de citron et réserver au réfrigérateur.

CROUSTILLANT PRALINÉ - INSPIRATION AMANDE

130 g	INSPIRATION AMANDE
300 g	Praliné amande 70% fruité
215 g	Éclat d'or
645 g	Poids total

Fondre la couverture et mélanger tous les ingrédients ensemble.

MERINGUE ITALIENNE FRUITÉE MYRTILLE

30 g	Myrtille Vaccinium Myrtillus en purée 100%
4 g	Albuwhip
10 g	Eau
35 g	Sucre semoule
79 g	Poids total

Dans une cuve de batteur, rassembler le fruit en purée à 4 °C et l'albumine tamisée.
Mélanger et attendre 15 à 20 minutes que l'albumine s'hydrate.
Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre, cuire à 118 °C, puis verser sur le mélange, fruit en purée et albumine, mousseux.
Foisanner à l'aide d'un batteur, à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement (environ 30 °C).

CRÈME FOUETTÉE FRUITÉE MYRTILLE

40 g	Myrtille Vaccinium Myrtillus en purée 100%
70 g	Crème UHT 35%
110 g	Poids total

Rassembler le fruit en purée à 4 °C et la crème à 4 °C puis foisonner à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une texture mousseuse comme pour une crème fouettée standard.

MOUSSE INTENSE MYRTILLE VACCINUM MYRTILLUS

6,5 g	Gélatine poudre 220 Bloom
100 g	Myrtille Vaccinium Myrtillus en purée 100%
200 g	Myrtille Vaccinium Myrtillus en purée 100%
80 g	Meringue Italienne fruitée myrtille
120 g	Crème fouettée fruitée myrtille
507 g	Poids total

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de fruit en purée à 4 °C, puis attendre 15 à 20 minutes que la gélatine s'hydrate.
Chauffer ce mélange entre 50 °C et 60 °C afin de bien fondre la gélatine, puis verser sur la seconde partie de la purée à 4 °C et mixer pour bien homogénéiser.
Rassembler environ un tiers du fruit en purée avec la meringue Italienne, commencer le mélange au fouet afin de rapprocher les textures.
Ajouter le reste du fruit en purée, mélanger alors à la maryse, puis terminer en incorporant la crème fouettée délicatement, afin de conserver au maximum le foisonnement.
Couler aussitôt.



CRÈME ANGLAISE DE BASE

300 g	Lait entier UHT	Porter à ébullition le lait et le glucose DE60, verser sur les jaunes d'œufs.
60 g	Glucose DE60	Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser.
60 g	Jaunes d'œufs	Utiliser aussitôt ou refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur.
420 g	Poids total	

MOUSSE ANGLAISE INTENSE OPALYS - VAKANA

385 g	Crème Anglaise de base	Peser la quantité de crème anglaise chaude nécessaire pour la recette.
4 g	Vakana perle de vanille	Ajouter la perle de vanille et la gélatine préalablement réhydratée.
10 g	Gélatine poudre 220 Bloom	Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
50 g	Eau d'hydratation	Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
625 g	OPALYS 33%	Vérifier la température de cette base (30/32 °C) et incorporer progressivement la crème montée mousseuse délicatement à la maryse.
655 g	Crème UHT 35%	Utiliser aussitôt et surgeler.
1729 g	Poids total	

NAPPAGE ABSOLU NEUTRE À PULVÉRISER

475 g	Nappage absolu cristal	Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.
25 g	Eau	Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.
500 g	Poids total	

NAPPAGE À PULVÉRISER MYRTILLE

500 g	Nappage absolu cristal	Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec la purée de myrtille, mixer et chinoiser.
50 g	Myrtille Vaccinium Myrtillus en purée 100%	Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.
550 g	Poids total	

MONTAGE ET FINITION

QS OPALYS 33%

Réaliser le biscuit et peser 200 g par cercle de 16 cm, puis cuire 25 minutes à 160 °C.
En sortie de cuisson, les placer au surgélateur.

Réaliser le confit et étaler 250 g par cercle sur le biscuit, lisser et surgeler.

Réaliser le croustillant amande et étaler 90 g dans des cercles de 14 cm. Réserver au réfrigérateur.

Réaliser la mousse intense myrtille et couler 10 g par bille du moule Silikomart Truffles 40 (réf. 36.258.87.0065) et 4 g par bille du moule Silikomart truffles 5 (réf.36.257.87.0065). Surgeler.

Montage :

Réaliser la mousse Opalys Vakana, afin d'avoir un montage plus net laisser légèrement cristalliser la mousse avant de l'utiliser.

Déposer l'insert, confit vers le bas dans le moule Silikomart Wave (réf. 20.466.13.0065).

Dresser 270 g de mousse sur les bords et sur le dessus de l'insert, terminer par le croustillant puis surgeler.

Finitions :

Démouler les entremets et les billes de mousse myrtille. Déposer 5 grosses billes et 6 petites sur le confit.

Pulvériser de nappage Absolu sur l'ensemble de l'entremets, puis uniquement les arrêtes avec le nappage myrtille afin de créer des ombrages réguliers.

Déposer un décor chocolat « Rond pois 2026 » (37947CCD) CHOCOLATREE.



OPALYS 33%
VANILLÉ & TYPE
LAIT FRAIS

44155 - 3 kg



**MYRTILLE VACCINUM
MYRTILLUS EN PURÉE 100%**
SURGELÉ

41195 - 4x1 kg
48594 - 2x5 kg



**VAKANA
PERLE DE VANILLE**
51397 - 100 g
51396 - 500 g



ALBUWHIP
48688 - 500 g
49565 - 15 kg

VALRHONA : Inspiration amande (14029/3 kg), Opalys 33% (44155/3 kg), Praliné amande 70% fruité (9015/5 kg), Éclat d'or (8029), Absolu cristal (5010).

SOSA : Glucose liquide 35-40 DE (48647/1,5 kg), Pectine NH (48667/500 g), Glucose liquide DE60 (43294/1,5 kg), Gélatine poudre 220 Bloom (37859/500 g), Albuwhip (48688/500 g - 49565/15 kg).

CHOCOLATREE : Rond pois 2026 (37947CCD).

NOROHY : Vakana perle de vanille (51397/100 g - 51396/500 g).

ADAMANCE : Myrtille Vaccinium Myrtillus en purée 100% (41195/1 kg - 48594/5 kg), Citron Femminello en purée 100% 41186/1 kg - 32368/5 kg - 50088/10 kg).

PARIANI : Poudre d'Amande de Californie blanchie (43540/5 kg).





Mignardises Trio 1



Laurent Masse

CHEF PÂTISSIER
FORMATEUR



Boule de Noël

CONFECTION REP DOM 80% - PRALINÉ PÉCAN - MANDARINE

Une recette calculée pour 100 pièces.

CROUSTILLANT RIZ SOUFFLÉ PRALINÉ PECAN

185 g CONFECTION RÉPUBLIQUE

DOMINICAINE 80%

35 g Beurre de cacao

150 g Praliné Pécan 50% fruité

370 g Riz soufflé

740 g Poids total

Fondre le chocolat confection avec le beurre de cacao.

Ajouter le praliné Pécan et le riz soufflé.

Mélanger le tout et réserver.

EMPOIS DE BASE

495 g Eau

20 g Fécule de pomme de terre

502 g Poids total

Dans une casserole, peser l'eau et ajouter la féculle de pomme de terre.

Cuire lentement jusqu'à épaississement.

Utiliser immédiatement.

G GANACHE MONTÉE VÉGÉTALE PRALINÉ PÉCAN

502 g Empos de base

365 g Praliné Pécan 50% fruité

230 g Beurre de cacao

1097 g Poids total

Une fois l'empois réalisé, verser et mélanger progressivement sur le praliné et le beurre de cacao fondu.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures.

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

GEL MANDARINE ET SPHÈRE MANDARINE

690 g Mandarine Ciaculli en purée 100%

20 g Zestes de mandarine

35 g Jus citron vert

35 g Sucre semoule

15 g Gracila Gel

795 g Poids total

Dans une casserole mettre les purées de fruits, les zestes, incorporer le mélange sucre-Gracila

gel et porter à ébullition.

Mixer l'ensemble pour affiner les zestes de mandarine.

ZESTES DE MANDARINE CONFIT

210 g Eau

270 g Sucre semoule

70 g Zeste de mandarine

550 g Poids total

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, porter à ébullition.

Ajouter les fils de zestes de mandarine.

Laisser confire une nuit dans le sirop.

Égoutter avant d'utiliser.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER NEUTRE

670 g Nappage absolu cristal

70 g Eau

740 g Poids total

Porter à ébullition le nappage neutre absolu cristal avec l'eau.

Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.

APPAREL À PULVÉRISER CONFECTION RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%

290 g CONFECTION RÉPUBLIQUE

DOMINICAINE 80%

180 g Beurre de cacao

470 g Poids total

Fondre ensemble les ingrédients.

Chinoiser avant utilisation.

Pour une pulvérisation "velours", utiliser un mélange chaud (40/45 °C) et le pulvériser sur un support congelé.

MONTAGE ET FINITION

1710 g Huile de pépin de raisin

Préparer le croustillant au riz soufflé et peser environ 7 g dans des petits moules savarin silicone de 4 cm. Réserver au réfrigérateur.

Réaliser la ganache montée praliné et réserver au réfrigérateur.

Préparer le gel mandarine et garder de côté 320 g. Laisser refroidir.

Mettre l'huile de pépins dans un récipient et le déposer au congélateur.

À l'aide d'une bouteille, faire des gouttes dans l'huile froide avec le reste du gel.

Après refroidissement, filtrer les perles et les rincer à l'eau claire avant de les stocker dans une boîte avec un peu de jus de mandarine.

Réaliser les zestes de mandarine et réserver.

À l'aide d'une poche sans douille, garnir les fonds de croustillant, de 3 g de gel mandarine dans le creux.

Foisonner la ganache montée et à l'aide d'une poche munie d'une douille de 20, dresser des gouttes sur le fond de croustillant.

Faire un creux dans la ganache avec une cuillère parisienne. Surgeler.

Pulvériser les mignardises avec une première couche d'absolu cristal puis donner un effet velours sur la base de croustillant avec le flocage chocolat.

Égoutter les perles mandarine et en déposer dans le creux de la ganache.

Décorer avec un zeste de mandarine confit réalisé préalablement dans la recette.



PRALINÉ PÉCAN 50%

11937 - 5 kg



NOTES GRILLÉES



**MANDARINE CIACULLI
EN PURÉE 100%**

SURGELÉ FRAIS

41196 - 4x1 kg 50991 - 2x1 kg
36790 - 2x5 kg



GRACILA GEL

43201- 600 g



RIZ SOUFFLÉ

44600 - 800 g

Idéal pour rendre cette bouchée ultra croustillante et gourmande !



Étoile framboise vanille

P125 COEUR DE GUANAJA - OPALYS - FRAMBOISE



Une recette calculée pour 100 pièces.

PÂTE SABLÉE P125 CŒUR DE GUANAJA

145 g	Beurre sec 84%		Au batteur à l'aide d'une feuille, mélanger le beurre froid coupé en cubes jusqu'à l'obtention d'un beurre pommade.
80 g	P125 COEUR DE GUANAJA		Ajouter le chocolat P125 Cœur de Guanaja fondu à 35 °C.
110 g	Sucre glace		Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel.
35 g	Poudre d'amande		Incorporer les œufs.
2 g	Sel fin		Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
60 g	Œufs entiers		Étaler aussitôt et réserver.
285 g	Farine T55		
650 g	Poids total		



BISCUIT CHOCOLAT MOELLEUX INTENSE P125 CŒUR DE GUANAJA

480 g	Eau	Mélanger à froid une petite partie de l'eau avec l'amidon de maïs. Réserver.
30 g	Amidon de maïs	Chauffer le reste de l'eau à 85/90 °C.
330 g	P125 COEUR DE GUANAJA	Verser une partie de l'eau chaude sur le mélange eau/amidon.
305 g	Jaunes d'œufs	Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.
185 g	Farine T65	Émulsionner au fouet en versant progressivement sur le chocolat non fondu.
465 g	Blancs d'œufs	Ajouter les jaunes d'œufs, mélanger.
210 g	Sucre semoule	Ajouter la farine, mélanger.
2000 g	Poids total	Foisonner les blancs d'œufs en ajoutant la totalité du sucre au début.
		Lorsque la ganache de base est entre 35 °C et 40 °C, incorporer délicatement les blancs d'œufs foisonnés à la maryse.
		Utiliser aussitôt.

CONFIT ET VOILE FRAMBOISE

1010 g	Framboise Meeker en purée 100%	Chauffer la purée et le glucose à 40 °C, puis ajouter en pluie le sucre semoule préalablement mélangé avec Gracila Gel.
101 g	Glucose DE35/40	
101 g	Sucre semoule	Porter l'ensemble à ébullition.
13 g	Gracila Gel	
1225 g	Poids total	

CRÈME ANGLAISE DE BASE VANILLE

160 g	Lait entier UHT	Porter à ébullition le lait avec la perle de vanille et le glucose DE60, verser sur les jaunes d'œufs.
5 g	Vakané perle de vanille	Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser.
35 g	Glucose DE60	Utiliser aussitôt ou refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur.
35 g	Jaunes d'œufs	
235 g	Poids total	

MOUSSE ANGLAISE INTENSE OPALYS 33% FRAMBOISE

210 g	Crème Anglaise de base Vanille	Peser la quantité de crème anglaise chaude nécessaire pour la recette.
5 g	Gélatine poudre 220 Bloom	Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
25 g	Eau d'hydratation	
340 g	OPALYS 33%	Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
355 g	Crème UHT 35%	Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion et incorporer la liqueur.
30 g	Liqueur de framboise	Vérifier la température de cette base (30/32 °C) et incorporer progressivement la crème montée mousseuse délicatement à la maryse.
965 g	Poids total	Utiliser aussitôt et surgeler.

MONTAGE ET FINITION

QS OPALYS 33%

Réaliser la pâte sablée et l'étaler à 2,5 mm d'épaisseur.

Détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 3 cm.

Cuire les fonds à 150 °C pendant 10/12 minutes.

Réaliser le confit framboise : prélever 720 g et en couler 360 g par plaque 40 x 60 cm tiède. Incliner pour repartir le confit sur toute la superficie. Réserver au réfrigérateur. Mouler le reste dans des sphères de 1 cm de diamètre (5 g environ) et laisser cœlifier au réfrigérateur. Surgeler.

Réaliser le biscuit et étaler environ 900 g par plaque 40 x 60 cm.

Realiser le biscuit et étailler environ 300 g par

À l'aide d'un emporte-pièce de 2 cm, détailler des disques de biscuit. Réservrer.

Réaliser la mousse vanille framboise et garnir de 8 g les moules silicone sphère de 3 cm, y incorporer une sphère de confit de framboise, et terminer avec un disque de biscuit. Surgeler.

Démouler les sphères et les déposer sur les fonds sablés, puis détailler avec un emporte pièces de 6 cm le voile framboise, le déposer sur la boule et la façonner pour obtenir une étoile.

Étaler de la couverture blanche précristallisée entre deux feuilles transferts **CHOCOLATREE** et à l'aide d'un emporte-pièce, détailler des ronds de 2 cm, laisser cristalliser.

Déposer le décor sur le voile



**P125 COEUR DE
GUANAJA
CACAOté ET GRILLé
6260 - 3 kg**



VAKANA PERLE DE VANILLE

51397 - 100 g
51396 - 500 g



FRAMBOISE MEEKER EN PURÉE 100%

SURGELÉ FRAIS
41188 - 4x1 kg 50987 - 2x1 kg
32366 - 2x5 kg
50090 - 10 kg



GRACILA GEL
43201- 600 g



Rondin

JIVARA 40% - AMANDE - MANGUE PASSION



Une recette calculée pour 100 pièces.

BISCUIT INTENSE AUX FRUITS SECS AMANDES

360 g	Amande blanche poudre extra fine	Torréfier la poudre de fruits secs à 150 °C pendant environ 15 minutes. Laisser refroidir.
210 g	Blancs d'œufs	Foisonner les blancs d'œufs avec la première quantité de sucre.
105 g	Sucre semoule	Mélanger la poudre de fruits secs, les œufs, la deuxième quantité de sucre et le sel.
635 g	Œufs entiers	Ajouter la farine et mélanger de nouveau.
105 g	Sucre semoule	Incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés.
3 g	Sel fin	
80 g	Farine complète	
1500 g	Poids total	

CONFIT EXOTIQUE MANGUE PASSION

330 g	Mangue Kesar et Alphonso en purée 100%	Chauffer les purées de fruits avec le glucose à 40 °C, puis ajouter le sucre semoule préalablement mélangé avec la pectine.
140 g	Fruit de la passion en purée 100%	Porter à ébullition et réserver au réfrigérateur.
140 g	Glucose en poudre DE33	
70 g	Sucre semoule	
11 g	Pectine NH	
691 g	Poids total	

EMPOIS DE BASE

510 g	Lait entier UHT	Mélanger à froid une petite partie du lait avec la féculle de pomme de terre, réserver.
15 g	Fécule de pommes de terre	Chauffer le reste du lait entre 85 °C et 90 °C.
525 g	Poids total	Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait / féculle. Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

GANACHE MONTÉE INTENSE JIVARA

475 g	Empois de Base	Peser la quantité d'empois de base chaud nécessaire pour la recette et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
3 g	Gélatine poudre 220 Bloom	Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
15 g	Eau d'hydratation	Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
320 g	JIVARA 40%	Ajouter la crème liquide froide.
190 g	Crème UHT 35%	Mixer de nouveau.
1003 g	Poids total	Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C. Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.

GLAÇAGE ESKIMO JIVARA

600 g	JIVARA 40%	Faire fondre à 45/50 °C la couverture.
60 g	Huile de pépins de raisin	Ajouter l'huile et mélanger.
660 g	Poids total	L'ensemble doit se situer entre 30/35 °C, si besoin refroidir.

NAPPAGE ABSOLU NEUTRE À PULVÉRISER

400 g	Nappage absolu cristal	Porter à ébullition le nappage neutre absolu cristal avec l'eau.
40 g	Eau	Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.
440 g	Poids total	



MONTAGE ET FINITION

QS ANDOA NOIRE 70%

Réaliser le biscuit et étaler environ 740 g par plaque 40 x 60 cm avec silpat. Cuire à 175 °C pendant environ 12-15 minutes, four ventilé.

Réaliser le confit et la ganache montée, réserver au réfrigérateur. Préparer le glaçage eskimo. Réserver.

Détailler le biscuit en 4 rectangles de 16 x 28 cm. et y étaler 80 g de confit exotique. Surgeler.

Foisonner la ganache montée et étaler 120 g sur le confit.

Enrouler le biscuit et le serrer avec une grille, puis le placer au surgélateur. Découper des rondins de 2 cm et les déposer sur une plaque.

Dresser une pointe de ganache montée avec une poche munie d'une douille de 10 mm sur le coin de jointure du biscuit. Repasser au congélateur.

Dresser des points de garniture munies avec une pince munie d'un écaillier de 10 mm sur le coin de jointure du biseau. Repasser au congélateur.

Pulvérer les rondins avec du nappage absolu.

A l'aide d'un Pic, tremper le bas des rondins dans le glaçage eskimo fondu à 45 °C à mi-hauteur.

A l'aide d'un cornet de couverture noire précristallisée, réaliser des sapins de Noël.

Laisser cristalliser. Poser le décor sur les rondins.



ANDOA NOIRE 70%
Cacao Pur Pérou
FRUITÉ, BOISÉ
& AMERTUME
12515 - 3 kg



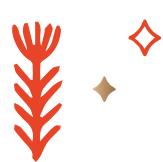
JIVARA 40%
LACTÉ, MALTÉ
& VANILLE
4658 - 3 kg



**MANGUE KESAR ET ALPHONSO
EN PURÉE 100%**



PECTINE NH
37850 - 1 kg

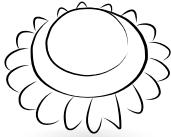




Mignardises Trio 2



Marie Juguet
CHEFFE PÂTISSIERE
FORMATRICE



Lizhi

MERINGUE - LITCHI - OSMANTHE

Une recette calculée pour 100 pièces.

MERINGUE SUISSE

270 g Blancs d'œufs
535 g Sucre semoule
805 g Poids total

Dans un bol de batteur sur un bain-marie, mélanger les blancs et le sucre jusqu'à 55/60 °C.
Retirer le bol du bain-marie puis foisonner au batteur à l'aide d'un fouet.

GEL IOTA LITCHI - OSMANTHE

25 g Sucre semoule
3 g (Iota) Pro pannacotta
4 g Poudre d'osmanthe
520 g Litchi Chinensis en purée 100%
552 g Poids total

Mélanger le sucre avec les iota caraghénanes et la poudre d'osmanthe, puis verser en pluie sur la purée de litchi en 4 °C.
Chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.
Mixer vigoureusement.
Couler aussitôt.

CHANTILLY FRUITÉE LITCHI GÉLIFIÉE

3 g Gélatine poudre 220 Bloom
230 g Litchi Chinensis en purée 100%
25 g Sucre semoule
340 g Crème UHT 35%
598 g Poids total

Hydrater la gélatine dans 45 g de purée de litchi.
Mélanger le sucre avec le reste de litchi en purée à 4 °C, chauffer la masse gélifiée et l'ajouter à la purée sucrée.
Ajouter la crème.
Laisser cristalliser au frais.
À l'aide d'un batteur équipé d'un fouet, foisonner le mélange à vitesse moyenne, jusqu'à l'obtention d'une texture dressable à la poche.

MONTAGE ET FINITION

QS Poudre d'Osmanthe

Réaliser la meringue suisse : à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée 18, la dresser sur la moitié de demi-sphères de 3 cm de diamètre retournées. Parsemer les meringues de poudre d'Osmanthe. Cuire pendant 4 heures à 60 °C.

Réaliser le gel iota. Mouler directement en bille dans les moules Silikomart Truffles (Réf. 36.257.87.0065).
Laisser gélifier à 4 °C pendant 30 minutes puis surgeler.

Réaliser la chantilly gélifiée litchi et laisser cristalliser idéalement 4 heures à 4 °C.

Démouler les meringues et, à froid, limer le dessous des meringues afin de créer un aplat.

Monter la chantilly et dresser 5 g par meringue avec une poche munie d'une douille unie de 12.

Démouler les billes de iota litchi et venir les déposer dans la crème jusqu'à obtenir un petit bourlet de crème autour des billes.

Parsemer la crème de quelques fleurs d'Osmanthe séchée. Dresser avant chaque service.



LITCHI CHINENSIS
EN PURÉE 100%
SURGELÉ
45616 - 4x1 kg



(IOTA) PRO PANNACOTTA
48650 - 800 g



GÉLATINE PORCINE
220 BLOOM
37859 - 500 g



Milta

ANDOA NOIRE 70% BIO - MENTHE - CITRON VERT



Une recette calculée pour 100 pièces.

CRÈME ANGLAISE AUX ŒUFS DE BASE

285 g Lait entier UHT
125 g Crème UHT 35%
80 g Œufs entiers
30 g Sucre semoule
520 g Poids total

Porter à ébullition le lait avec 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 ANDOA NOIRE

485 g Crème anglaise aux œufs de base
215 g ANDOA NOIRE 70% 
700 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.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.

CRÉMEUX MENTHE

105 g Lait entier UHT
20 g Menthe fraîche
90 g Crème UHT 35%
30 g Sucre semoule
1,5 g Pectine X58
30 g Œufs entiers
1 g Gélatine poudre 220 Bloom
5 g Eau d'hydratation
15 g Beurre sec 84%
298 g Poids total

Mixer le lait avec la menthe durant 30 secondes. Chinoiser.
Ajuster le poids de lait si nécessaire.
Faire chauffer le lait avec la crème, à 40 °C ajouter le mélange sucre-pectine et porter à ébullition.
Ajouter les œufs, la gélatine préalablement réhydratée et mixer en ajoutant le beurre.
Réservoir ou couler aussitôt.

GEL MENTHE

205 g Eau
70 g Jus de citron vert
7 g Gracila Gel
20 g Menthe fraîche
302 g Poids total

Faire bouillir l'eau, le jus de citron et le gracila.
Laisser cristalliser au frais.
Mixer le tout très fin avec les feuilles de menthe.

APPAREIL À PULVÉRISER JIVARA

60 g JIVARA 40%
40 g Beurre cacao
100 g Poids total

Fondre ensemble les ingrédients.
Chinoiser avant utilisation.
Pour une pulvérisation "velours", utiliser un mélange chaud (40/45 °C) et le pulvériser sur un support congelé.

MONTAGE ET FINITION

QS ANDOA NOIRE 70%

Réaliser le crémeux Andoa, le crémeux menthe et le gel. Réserver au réfrigérateur.
Étaler finement de la couverture Andoa Noire précrystallisée entre deux feuilles guitare et détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 4 cm de diamètre. Tracer un trait au couteau aux 3/4 du disque afin de réaliser un aplat.

Détailler également des petits flocons de neige.

Une fois cristallisés, démouler les flocons, les placer au réfrigérateur et les pulvériser velours avec un appareil à pulvériser lait.

À l'aide d'un cornet, coller les flocons sur un des aplats de la future mignardise.

Sur le côté non décoré, dresser le crémeux chocolat (3 g) et dresser au centre le gel menthe (1 g).

Déposer un nouveau aplat par dessus et dresser le crémeux menthe (2 g).

Déposer un troisième aplat et dresser à nouveau le crémeux chocolat et le gel menthe.

Déposer le dernier aplat de chocolat.



Nwel

OPALYS 33% - CARAÏBE 66% - PAIN D'ÉPICES

Une recette calculée pour 100 tartelettes (mini ronds sucré caramel LA ROSE NOIRE).

EMPOIS DE BASE À L'EAU

220 g Eau
7 g Fécule de pommes de terre
29 g Poids total

Mélanger à froid une petite partie du l'eau avec la féculle de pomme de terre, réserver.
Chauder le reste de l'eau entre 85 ° et 90 °C.
Verser progressivement le mélange eau/ féculle dans l'eau chaude en fouettant et porter à ébullition.
Utiliser aussitôt.



GANACHE MONTÉE INTENSE OPALYS - ÉPICES DE NOËL

205 g Empois de Base à l'eau
5 g Épices à pain d'épices
3 g Gélatine poudre 220 Bloom
15 g Eau d'hydratation
150 g OPALYS 33%
125 g Crème UHT 35%
503 g Poids total

Peser la quantité d'empois de base chaud en ajoutant le mélange à pain d'épices nécessaire pour la recette et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème liquide froide. Mixer de nouveau.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.
Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.



GANACHE INTENSE ENTREMETS ET TARTES CARAÏBE - ORANGE

310 g Lait entier UHT
205 g Crème UHT 35%
5 g Zestes d'orange
90 g Glucose DE60
15 g Sucre semoule
4 g Pectine X58
420 g CARAÏBE 66%
1049 g Poids total

Chauder le lait, la crème, les zestes d'orange et le glucose DE60 à 40/45 °C.
Incorporer le mélange sucre-pectine et porter le tout à ébullition pendant quelques secondes afin de bien activer la pectine.
Lorsque la base pectinée est chaude, filtrer et émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion. Couler à 40/45 °C.

MONTAGE ET FINITION

La veille, réaliser la ganache montée et la laisser cristalliser 12 heures à 4 °C.

Montage :

Réaliser la ganache Caraïbe orange et couler 10 g par **fond de tarte « mini ronds caramel - Ø32mm, H 16 » (15307) LA ROSE NOIRE**.
Laisser cristalliser 2 heures à 4 °C.

Foisonner la ganache montée épices et à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 11 cm, dresser 4 g de ganache sur une feuille guitare.

Déposer une feuille transfert « **Houx biscuit Noël » (13640CNZ) CHOCOLATREE** sur les points de ganache.

Aplatir le tout en ne dépassant pas les 3,5 cm de diamètre par goutte. Surgeler.

Décoller d'un coup sec la feuille transfert et déposer un palet de ganache montée par tartelette.

À réaliser avant chaque service.



CARAÏBE 66%
Assemblage
ÉPICES SUCRÉES,
GRILLÉ & AMER
4654 - 3 kg



OPALYS 33%
VANILLÉ & TYPE
LAIT FRAIS
8118 - 3 kg



**TRANSFERT HOUX
BISCUIT NOËL**
8 x 8 mm
13640CNZ

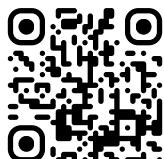


MINI ROND CARAMEL
Ø 32 mm - H 16 mm
51084
Recette vegan



Inspiration recettes

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

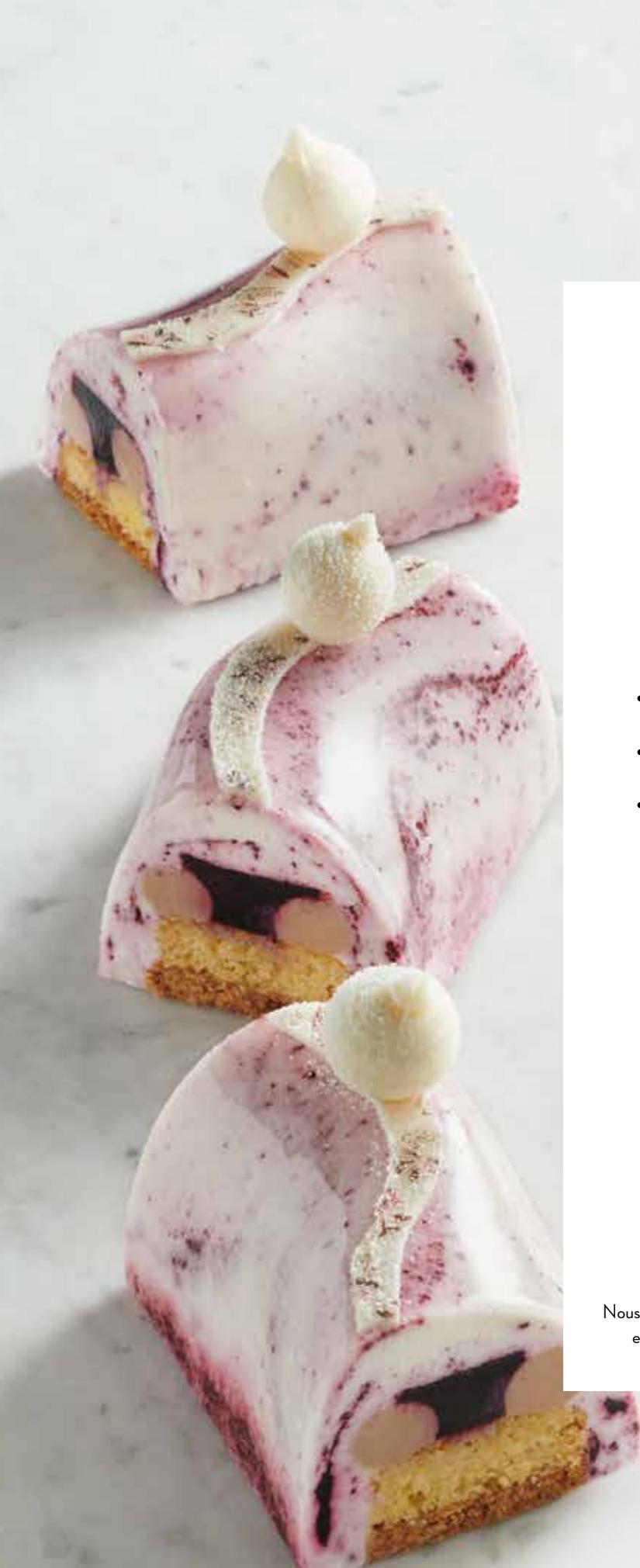


Une question sur une recette ? Un conseil sur un produit ?
Contacter la hotline de l'École Valrhona du lundi au vendredi de 9h à 12h
au 04 75 07 90 95



Mélanie Morea
CHEFFE PÂTISSIÈRE
SUPPORT TECHNIQUE





Perfectionnez-vous grâce à la
formation Noël et Nouvel An
avec nos chefs pâtissiers

- Innover pour renouveler votre gamme de bûches et d'entremets du nouvel an.
- Maîtriser les méthodes de fabrication, montage et finition.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

Le programme de formation



Contact et inscription

Pour tout renseignement sur nos différentes prestations ou inscriptions, contactez notre Service Clients :

 inscription-ecolevalrhona@valrhona.fr
 04 75 07 90 95

Nous serons ravis de vous répondre : du lundi au jeudi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h et le vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 16h.



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.



VALRHONA SELECTION, UN COLLECTIF DE MARQUES ENGAGÉES



Chez Valrhona Selection, nous fédérons des marques référentes et engagées dans une démarche responsable comme **Valrhona, Sosa, Chocolatree, la Rose Noire, Norohy, Adamance et Pariani** afin de vous proposer une offre diversifiée et répondre à vos besoins.

Ces marques sont toutes animées par la même volonté d'inscrire leur développement dans un projet commun et durable. Pour cela, elles s'engagent de manière concrète à mettre en place des actions afin de mieux préparer l'avenir dans le respect de la nature et de l'Homme.



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



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.



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 !



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 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.



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.

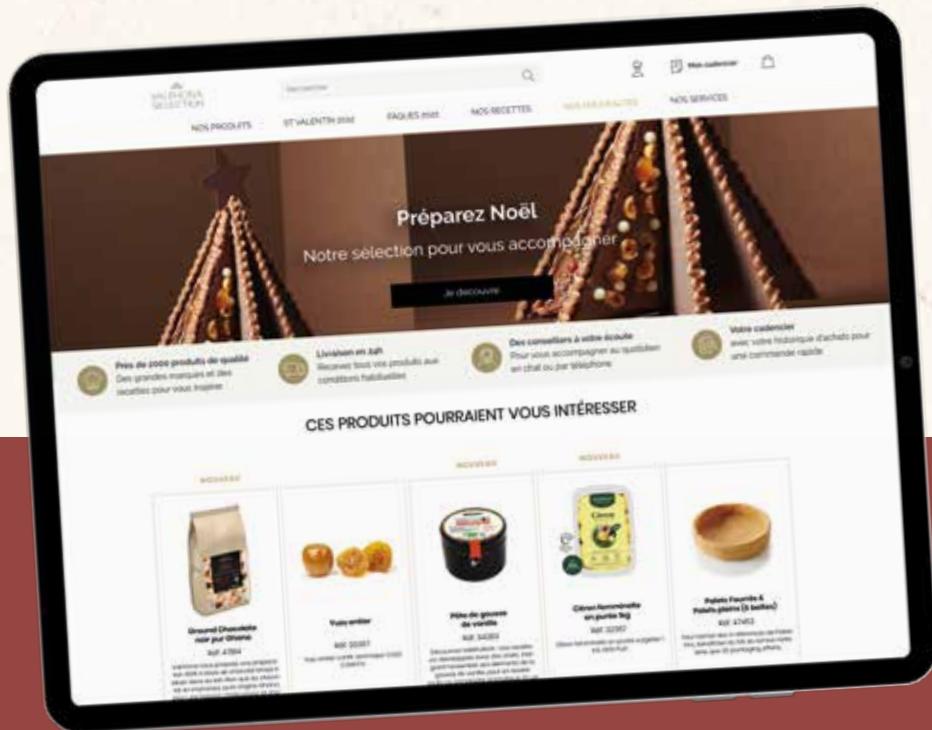


L'entreprise, fondée en 2010, propose des fruits secs sourcés parmi les meilleures variétés du territoire Italien, comme la noisette « Nocciola Piemonte IGP » ou encore la pistache « Verde di Bronte D.O.P » et déclinés sous toutes leurs formes : entière, poudre, hachée, huile biologique, pâte pure, crème... 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.

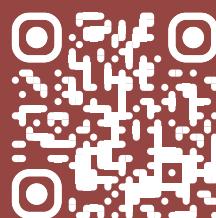


www.valrhona-selection.fr

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

