



A LO LARGO DE LAS ESTACIONES

ANIME SUS VENTAS
Y AUMENTE
SU CREATIVIDAD
TODO EL AÑO



Editorial

Cada temporada es una oportunidad. Hierbas aromáticas en la superfood y en los productos de temporada, Valrhona le acompaña para marcar el año con momentos amistosos y ricos en emociones.

Las estaciones le permiten darle ritmo a su oferta, renovarse y sobre todo valorizar la calidad de sus productos, a dúo con el ciclo de la naturaleza.

Descubra de nuevo este librito de recetas de temporada de los chefs de la École Valrhona así como consejos y trucos para animar su tienda, aumentar sus ventas y su creatividad.

Yemas primaverales, sol estival, colores otoñales, frío invernal... La inspiración está en cualquier lugar, ¡observe la naturaleza y a jugar!



VALRHONA

Los chefs de la École Valrhona (Tain l'Hermitage) que han participado en la creación de las recetas de este librito



Jérémy Aspa



Baptiste Blanc



David Briand

Creada hace cerca de 30 años por Frédéric Bau con la ambición de transmitir un saber-hacer de excelencia al mayor número posible de profesionales, la École Valrhona se extiende hoy en día a través del mundo entero, en Tain l'Hermitage, París, Tokio y Nueva-York.

Perfeccionamiento de trucos, enriquecimiento del saber-hacer, profundización en la cultura del chocolate... La École es un verdadero centro de maestría del chocolate, a la vez terreno de expresión, de creatividad y de reencuentros, abierto a los artesanos del gusto del mundo entero.

Movidos por la audacia, los 30 chefs de la École Valrhona guían a los profesionales a lo largo de su carrera para ayudarles a revelar su singularidad y a desarrollar su red comercial.



01

EN PRIMAVERA, DESPIERTE LA NATURALEZA

P 06
Los consejos de temporada

P 08 Receta artesano Receta restaurador
Primeras fresas ¡Desconcertante!

02

EN VERANO, ACAPARE VITAMINAS

P 14
Los consejos de temporada

P 16 Receta artesano Receta restaurador
Placer helado y Dulzor afrutado
vitaminado

03

REDESCUBRA LOS COLORES Y LOS SABORES DEL OTOÑO

P 22
Los consejos de temporada

P 24 Receta artesano Receta restaurador
Delicias de castañas 3 chocolates

04

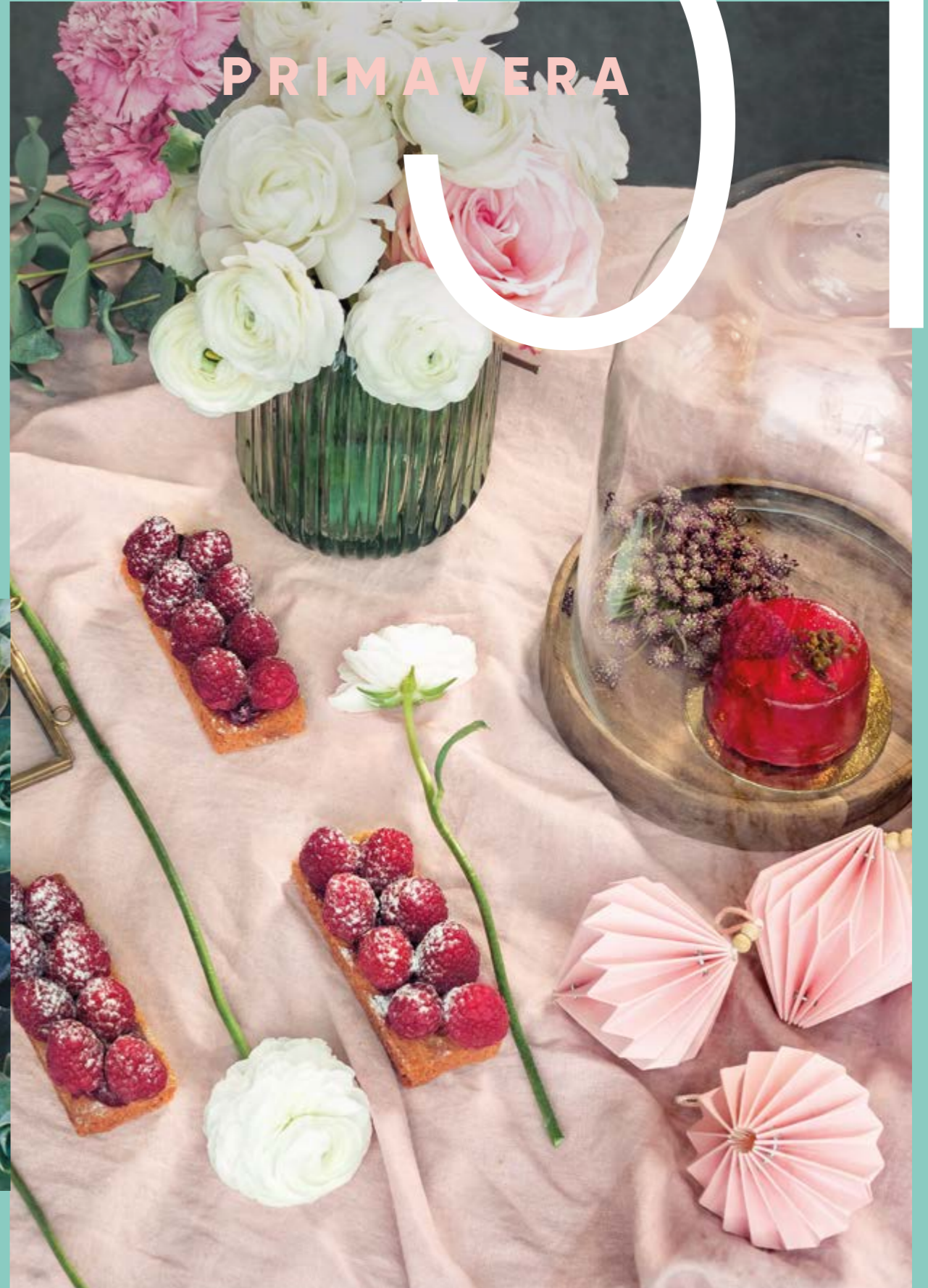
EN INVIERNO, HACEMOS SITIO AL COCOONING

P 30
Los consejos de temporada

P 32 Receta artesano Receta restaurador
Snacking junto al fuego Vuelta a la infancia



Despierte la naturaleza



PRIMAVERA

01

SUMARIO

P. 06
Los consejos de temporada

P. 08
Receta artesano
Primeras fresas

P. 10
Receta restaurador
¡Desconcertante!



LOS CONSEJOS DE TEMPORADA

En primavera, ¡haga sitio a la naturaleza!

En primavera, estación de renovación, mejore sus recetas con especias y haga que su tienda resplandezca con decoraciones floridas.

FOOD

1. ¡ATRÉVASE CON LAS HIERBAS AROMÁTICAS Y SABORES FLORALES!

¡Sorprenda a sus clientes perfumando sus recetas con especias.



- › La **menta** de perfume refrescante valorizará de maravilla sus comidas saladas y dulces.
- › El **tomillo** con su aroma potente es uno de los componentes imprescindibles del bouquet.
- › La **albahaca** con virtudes digestivas, emblemática de la cocina italiana.
- › El **romero**, ¡una planta detox que despertará sus postres!

¡Inspírese en los principales chefs!



› Fraiseur al **estragón** por **Thierry Merville**.



› Higo a la miel y al **eneldo** por **Anne-Sophie Pic**.



› Frescor de piña a **la salvia** y a las bayas con pimienta por **Benoît Charvet**.

¡COMUNIQUE EN LAS REDES SOCIALES!



Los hashtags de la temporada:

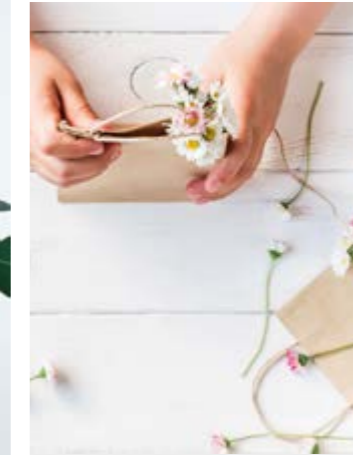
- #foodspring (83 000)
- #springvibes (562 000)
- #yummy (123 millones)

DECO

2. HAGA QUE SU TIENDA Y SUS PACKAGINGS FLOREZCAN



Seleccione decoraciones florales y accesorios primaverales.



Vista sus packagings de flores u hojas.

DIY - LE TUTO

La corona de flores

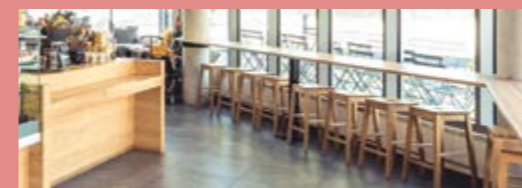


Realice usted mismo una corona de flores:

- › corte un alambre a la medida de su cabeza
- › realice mini ramos de flores y únalos con Flora tape

EVENT

3. HAGA QUE SUS CLIENTES SALGAN



Acondicione su tienda

- Un espacio de mesa alta, en terraza o cerca del escaparate para un desayuno rápido.

Instale un «buffet de ensaladas» con platos para componer uno mismo a partir de ingredientes de temporada para aliñar delicia y productos de calidad.



¡Proponga un menú pic-nic gourmet!

- Un sándwich o una ensalada magret de pato y queso azul, acompañada por un postre snacking frambuesa y verbena y una bebida de chocolate.



Adapte sus ofertas a la estación

- Packagings coloridos, pequeñas tarjetas personalizadas para regalar, limonada a la violeta en auto-servicio.

Primeras fresas

TARTA FRESA PISTACHO VAINILLA

Una receta original de Jérémy Aspa



Receta calculada para 6 tartas de 16 cm

Namelaka Opalys vainilla

140 g	Leche entera UHT
2	Vainas de vainilla
7 g	Glucosa DE38/40
3,5 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
18 g	Agua de hidratación
250 g	OPALYS 33%
270 g	Nata UHT 35%

Llevar la leche a ebullición con las vainas de vainilla raspadas. Infundionar unas 2 horas después colar y completar el peso de la leche. Calentar la leche infundionada con la glucosa. Añadir la gelatina anteriormente rehidratada. Verter progresivamente sobre el chocolate fundido. Batir para perfeccionar la emulsión. Añadir la nata líquida fría. Batir de nuevo. Dejar cristalizar idealmente una noche en la nevera.

Ganache montada Inspiration Fresa

140 g	Pulpa de fresa
15 g	Glucosa DE38/40
15 g	Azúcar invertido
250 g	INSPIRATION FRESA
460 g	Nata UHT 35%

Calentar la pulpa con la glucosa y el azúcar invertido. Verter progresivamente la mezcla caliente sobre la cobertura de frutas fundida. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir la nata líquida fría. Batir de nuevo. Reservar en la nevera y dejar cristalizar preferentemente una noche. Montar.

Bizcocho tierno pistacho

160 g	Pistacho de Irán crudo
30 g	Pasta pura de pistachos
130 g	Azúcar
240 g	Huevos enteros
65 g	Mantequilla seca 84%
50 g	Claros de huevo
30 g	Azúcar

En el robot coupe, triturar los pistachos, la pasta de pistacho, el azúcar. A continuación añadir los huevos para montar el conjunto (unos 10 minutos). Incorporar la mantequilla templada al final del montaje. Paralelamente, montar las claras con el azúcar. Mezclar delicadamente las dos masas.

Pasta Sablée a las almendras

740 g	Harina de Trigo Tradition Française
380 g	Mantequilla seca 84%
280 g	Azúcar glas
95 g	Almendra blanqueada en polvo
5 g	Sal
160 g	Huevos enteros

Sablar los polvos con la mantequilla fría cortada en dados. Cuando no haya trozos, añadir los huevos fríos. Parar la mezcla cuando se obtenga una pasta homogénea. Reservar en la nevera o extender enseguida. Cocer en el horno a 150 °C. *Truco: Evidentemente puede utilizar los restos de la pasta sablée que utiliza habitualmente en el resto de sus fabricaciones.*

Sablé prensado Inspiration Fresa

200 g	Pasta Sablée Almendras
140 g	Éclat d'or
200 g	INSPIRATION FRESA

En la mezcladora, desmigalar la pasta sablée cocida y después incorporar el Éclat d'or y la cobertura de frutas fundida.

Glaseado Absolu para pulverizar

450 g	Absolu Cristal
45 g	Agua

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua. Pulverizar en seguida con una pistola a unos 80 °C.

Montaje y acabado

Realice el namelaka y la ganache montada, reservar en la nevera. Realizar la pasta sablée, extender entre dos hojas guitarra a 2,5 mm de espesor y congelar. En un aro de 14 cm de diámetro, escudillar bolas de namelaka con una manga con boquilla n° 9 (110 g). Congelar.

Escudillar el namelaka, la ganache montada con una manga con boquilla PF n° 10 de manera aleatoria (ver foto). Congelar.

Desmoldar y aplicar un velo de glaseado absolu para pulverizar.

Moldear las tartas, después con un aro de 14 cm de diámetro, cortar un disco para perforar el fondo de la tarta. Coger los sobrantes de pasta y cocer a 160 °C unos 15 minutos. Realizar el sablé prensado y en un aro de 14 cm de diámetro, prensar 90 g. Reservar en frío.

Precocer el fondo de tarta 10 minutos a 160 °C. Realizar el bizcocho tierno pistacho, verter 110 g en cada fondo y cocer unos 15 minutos a 160 °C. Al sacarlo del horno, poner el disco de sablé prensado sobre el bizcocho. Reservar. Voltear la tarta y colocar el aro de namelaka y ganache montada en el sitio por donde se ve el bizcocho.

Decorar con unos cuartos de fresa y una «decoración personalizada de su logo».

¡Desconcertante!



TARTA DE FRESA INVERTIDA PISTACHO VAINILLA

Una receta original de *Jérémy Aspa*



Receta calculada para 24 postres

Namelaka Opalys vainilla

180 g	Leche entera UHT
2	Vainas de vainilla
10 g	Glucosa DE38/40
5 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
20 g	Agua de hidratación
330 g	OPALYS 33%
350 g	Nata UHT 35%

Llevar la leche a ebullición con las vainas de vainilla raspadas. Infundir unas 2 horas después colar y completar el peso de la leche. Calentar la leche infundida con la glucosa. Añadir la gelatina anteriormente rehidratada. Verter progresivamente sobre el chocolate fundido. Batir para perfeccionar la emulsión. Añadir la nata líquida fría. Batir de nuevo. Dejar cristalizar idealmente una noche en la nevera.

Ganache montada Inspiration Fresa

100 g	Pulpa de fresa
10 g	Glucosa DE38/40
10 g	Azúcar invertido
240 g	INSPIRATION FRESA
340 g	Nata UHT 35%

Calentar la pulpa con la glucosa y el azúcar invertido. Verter progresivamente la mezcla caliente sobre la cobertura de frutas fundida. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir la nata líquida fría. Batir de nuevo. Reservar en la nevera y dejar cristalizar preferentemente una noche. Montar.

Pasta Sablée a las almendras

740 g	Harina de Trigo Tradition Française
380 g	Mantequilla seca 84%
280 g	Azúcar glas
95 g	Almendra blanqueada en polvo
5 g	Sal
160 g	Huevos enteros

Sablar los polvos con la mantequilla fría cortada en dados. Cuando no haya trozos, añadir los huevos fríos. Parar la mezcla cuando se obtenga una pasta homogénea. Reservar en la nevera o extender enseguida. Cocer en el horno a 150 °C.

Truco: Evidentemente puede utilizar los restos de la pasta sablé que utiliza habitualmente en el resto de sus fabricaciones.

Sablé prensado Inspiration Fresa

200 g	Pasta Sablée Almendras
140 g	Éclat d'or
200 g	INSPIRATION FRESA

En la mezcladora, desmigalar la pasta sablé cocida y después incorporar el Éclat d'or y la cobertura de frutas fundida.

Bizcocho esponja pistacho

170 g	Pistachos
70 g	Leche entera UHT
20 g	Harina T55
240 g	Claras de huevo

Mezclar los pistachos con la leche. Filtrar. Añadir la harina, batir y terminar con las claras de huevo líquidas. Verter en un sifón. Cargar 2 cartuchos de N2O. Hacer 4 cortes con las tijeras en el fondo de los vasos de plástico. Rellenar con unos 30 g de masa. Cocer 1 minuto en el microondas a 1000 vatios. Congelar, después desmoldar.

Marinada de fresa a los cítricos

120 g	Pulpa de fresa
25 g	Azúcar
30 g	Zumo de pomelo rosa
3 g	Pimienta de Timut
230 g	Fresas

Hervir ligeramente la pulpa de fresa, el azúcar, el zumo de pomelo y la pimienta de Timut. Infundir durante 5 minutos antes de quitar los granos de pimienta. Añadir las fresas anteriormente cortadas en brunoise. Reservar en la nevera.

Sorbete fresa

170 g	Agua
90 g	Azúcar
35 g	Glucosa en polvo DE33
1,5 g	Estabilizante
300 g	Pulpa de fresa

Calentar el agua, a 40 °C añadir los azúcares y el estabilizante. Llevar a ebullición. Enfriar rápidamente. Dejar reposar en la nevera durante una noche. Añadir la pulpa de fresa descongelada en el sirope, batirlo todo y mantecar.

Montaje y acabado

Realizar el namelaka, la ganache montada, la marinada, el sorbete y el bizcocho esponja. Realizar la pasta sablé, extender entre dos hojas guitarra a 2,5 mm de espesor y congelar. Moldear las tartas con un aro de 11 cm de diámetro. Cortar el fondo con diferentes cortapastas para perforar el fondo. Cocer las tartas y los restos de pasta para realizar el sablé prensado a 160 °C unos 15 minutos. Presentación: Colocar un corta-pastas de 10 cm de diámetro en el plato y escudillar una espiral de namelaka con ayuda de manga con boquilla n° 8 (35 g). Escudillar en el extremo de la namelaka un anillo de ganache montada con una manga con boquilla n° 10 (25 g). Poner unos trozos de sablé prensado sobre el namelaka y sacar el cortapastas antes de cubrir con el fondo de tarta (ver foto). Poner marinada de fresa en el plato (15 g) y tres trozos de bizcocho esponja. Acabar por una quenelle de sorbete de fresa y una «decoración personalizada con su logo».

Llénese de vitaminas

SUMARIO

P. 14
Los consejos de temporada

P. 16
Receta artesano
Placer helado y vitaminado

P. 18
Receta restaurador
Dulzor afrutado



LOS CONSEJOS DE TEMPORADA

¿Quiere llenarse de vitaminas?
¡Tenemos las recetas!

En verano, apostar por la calidad de sus materias primas significa: llenarse de vitaminas y consumir productos locales. Bueno para el cuerpo y para el medioambiente, incite a sus clientes a reponer fuerzas para mantenerse fuerte todo el año!

¡COMUNIQUE EN LAS REDES SOCIALES!



Los hashtags de la temporada:
 #vitamin (3 millones)
 #healthyfood (49 millones)
 #holidays (52 millones)

FOOD

1. LA ELECCIÓN DE LOS INGREDIENTES ANTE TODO



Las estrellas de las frutas de temporada

Melón, albaricoque, fresa, ciruela, higo, melocotón... Las mejores frutas están cerca de usted, ¡compre localmente!

Opte por la superfood

Los súper-alimentos son ingredientes con un gran potencial nutricional. Súper-frutas, súper-algas y súper bayas invaden Instagram.



3 recetas de temporada de tendencia:

Frozen yogurt

Yogurt y azúcar bastan para crear un yogurt helado, diviértase después con los toppings.



Smoothie bowl

Un smoothie mejorado con fruta fresca y trocitos de almendras caramelizadas.



Muesli

Muesli crujiente acompañado de fruta fresca y leche vegetal o queso blanco.



DECO

2. HAGA QUE EL SOL ENTRE EN SU TIENDA



Disponga frutas en su tienda para un ambiente acidulado.



¡Mimbre y toques dorados para una decoración que huele a vacaciones!



Proponga una bebida estival refrescante en auto-servicio para acompañar sus menús y promociones.

DIY - LE TUTO

Un packaging colorido



› Corte una forma decorativa en un papel de colores.

› Perfore la forma y pase un lazo o una rafia por el agujero.

› Rodee el packaging con el lazo y la decoración estival que haya escogido.



EVENT

3. CREE EVENTOS



Momento de aperitivo

Prepare recetas de aperitivos originales y de temporada para sus clientes.

- Aperitivo de tomates cherry al chocolate espolvoreados con semillas de sésamo y amapola.
- Zumo de aguacate con una pizca de chocolate.

La box pic-nic

Imagine asociaciones «box pic-nic», para nuevos placeres en el aperitivo. Surtidos de pequeños dulces para picar, rápidos y traviosos...

- Tableta de chocolate o mendiante a las especias: Pimienta, jengibre, 4 especias...
- Bandeja de quesos con frutos secos bañados con chocolate (avellana, higo y albaricoque).



Placer helado y vitaminado

VERANO FRESCO

Una receta original de David Briand



Receta calculada para 6 tartas de 16 cm

Crujiente tarta helada

255 g	Éclat d'or
225 g	Almendra tostada picada
45 g	Mantequilla líquida clarificada
195 g	Praliné almendras 70% afrutado

Mezclar el praliné y la mantequilla líquida clarificada fundida, añadir el Éclat d'or y las almendras tostadas picadas.

Sorbete frambuesa

160 g	Agua
70 g	Glucosa en polvo DE33
175 g	Azúcar
4 g	Estabilizante
790 g	Pulpa de frambuesa

En una cacerola, verter el agua. A 40 °C, añadir la glucosa atomizada, el azúcar y el estabilizante anteriormente mezclado con una pequeña cantidad de azúcar. Hervir. Enfriar rápidamente el mix a 4 °C después de dejarlo reposar 12 horas en la nevera. Antes de mantecar, mezclar la pulpa de frambuesa al sirope. Batir y mantecar.

Coulis helado frambuesa

95 g	Pulpa de frambuesa
25 g	Agua
65 g	Azúcar
55 g	Glucosa DE60
2,5 g	Licor de frambuesa
2,5 g	Ácido cítrico

Pulpa azucarada al 10%. Cocer el azúcar, la glucosa y el agua a 160 °C. Descocer con la pulpa de frambuesa. Añadir el alcohol y la solución de ácido cítrico.

Helado de leche Inspiration Almendra

950 g	Leche entera UHT
45 g	Leche en polvo 1% MG
60 g	Azúcar
85 g	Glucosa en polvo DE33
5,6 g	Estabilizante combinado
250 g	INSPIRATION ALMENDRA

Calentar la leche a 25 °C, añadir la leche en polvo. A 30 °C, añadir los azúcares (azúcar y glucosa atomizada). A 45 °C, incorporar la mezcla estabilizante / emulsionante añadida a una parte de azúcar inicial (aprox. 10%). A 60 °C, verter una pequeña parte del líquido (2/3 del peso de la Inspiration Almendra) sobre la Inspiration Almendra parcialmente fundida. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir el resto del líquido. Pasteurizar el conjunto a 85 °C durante 2 minutos después de enfriar rápidamente el mix a +4 °C. Dejar reposar 12 horas a 4 °C. Batir y mantecar entre -6 °C y 10 °C.

Mousse helada limón miel

205 g	Nata UHT 35%
5 g	Cortezas de limón
100 g	Claros de huevo
3,5 g	Claros de huevo secos
80 g	Azúcar
16 g	Azúcar invertido
50 g	Glucosa DE 38/40
100 g	Agua mineral
25 g	Miel Miiflores
12 g	Limoncello

Infundir las cortezas en la nata. Montar las claras, las claras secas, el azúcar, el azúcar invertido y la glucosa. Añadir el agua, la miel y el limoncello. Continuar montando. Colar y rectificar el peso de nata, después montar. Mezclar las dos masas juntas de manera delicada. Verter enseguida.

Glaseado para pulverizar en frío

100 g	Agua
100 g	Dextrosa
35 g	Glucosa DE60
510 g	Absolu Cristal

Mezclar el agua, la dextrosa y la glucosa DE60 y llevar a ebullición. Verter sobre el glaseado Absolu Cristal, batir. Utilizar el glaseado para pulverizar a una temperatura en torno a 25 °C.

Montaje y acabado

Realizar el sorbete frambuesa, el coulis frambuesa y el helado de leche Inspiration Almendra, reservar. Realizar el crujiente y pesar 120 g en aros de 14 cm de diámetro, prensar ligeramente y reservar en la nevera. Con una manga con boquilla lisa nº 10, realizar sobre el crujiente, bolas de sorbete frambuesa (130 g), reservar en el congelador.

Con una manga sin boquilla, colocar en los huecos del sorbete de frambuesa, 40 g de coulis frambuesa. Congelar.

Escudillar con una manga con boquilla nº 10 bolas de helado de leche Inspiration Almendra directamente sobre el montaje anterior (170 g). Congelar. Colocar un aro de 16 cm de diámetro con un rhodoid en el congelador unos 30 minutos.

Realizar la mousse helada limón miel después de verter directamente 90 g en el aro. Colocar el interior poniendo atención en tener el crujiente por encima (montaje al revés). Congelar. Desmoldar la tarta y sobre la parte superior, escudillar con una manga con boquilla nº 12, bolas de helado de leche y bolas de sorbete de frambuesa de manera irregular (unos 60 g de cada) y con una cuchara mojada en agua caliente, hacer un hueco en cada bola. Congelar. Realizar el glaseado y pulverizar la tarta.

Extender la cobertura Inspiration Almendra precristalizada entre dos hojas guitarra y con un cortapastas acanalado, cortar discos. Dejar cristalizar y colocar sobre la tarta. Terminar con una «Decoración personalizada con su logo».

VALRHONA: Éclat d'or (8029) - Mantequilla líquida clarificada (5009) - Praliné Almendra 70% afrutado (9015) - Absolu Cristal (5010).
VALRHONA SIGNATURE: Decoración personalizada.

Dulzor afrutado

GENOLA

Una receta original de Baptiste Blanc



Receta calculada para 24 postres

Mantequilla amasada

80 g Mantequilla seca 84%
20 g Harina T45

Mezclar la mantequilla pomada con la harina.

Pan genovés almendra

395 g Pasta de almendra de Provenza 50%
385 g Huevos enteros
75 g Harina T45
5 g Levadura química
40 g Mantequilla líquida clarificada

Aflojar la pasta de almendra templada con la mitad de los huevos, montar y añadir el resto al final de la mezcla. Cuando la mezcla esté montada al lazo, separar una pequeña parte que será añadida a la mantequilla líquida. Unirlo todo e incorporar delicadamente la harina y la levadura química tamizadas con anterioridad. Cocer en el horno a 170/180 °C.

Glaseado Absolu para pulverizar

220 g Absolu Cristal
22 g Agua

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua. Pulverizar en seguida con una pistola a unos 80 °C.

Gelée Kalingo

515 g Leche entera UHT
2,5 g Pectina X58
35 g Azúcar
170 g KALINGO 65%

Mezclar el azúcar y la pectina X58. Templar la leche e incorporar con unas varillas la mezcla azúcar-pectina. Hervir sin dejar de remover. Verter progresivamente una parte de la leche caliente sobre la cobertura picada y mezclar con ayuda de una lengua pastelera para crear un núcleo elástico, señal de una emulsión iniciada. Continuar vertiendo la leche vigilando que se conserve la emulsión hasta el final de la mezcla. Dejar enfriar un instante (30 °C) y verter. Para un uso posterior, calentar la gelatina a 60 °C y utilizar a 30 °C. Atención, esta gelée no se congela.

Compota de frutos rojos

245 g Mezcla de frutos rojos
45 g Pulpa de frambuesa
45 g Pulpa de grosellas
45 g Pulpa de guindas
125 g Absolu Cristal

Batir las pulpas de frutas descongeladas con el Absolu Cristal. Añadir la mezcla de frutos rojos. Reservar en la nevera.

Sorbete de frutos rojos

100 g Agua
45 g Glucosa en polvo DE33
110 g Azúcar
2,5 g Estabilizante SE 64
495 g Pulpa de frutos rojos

A 40 °C, añadir la glucosa atomizada, el azúcar y el estabilizante anteriormente mezclado con una pequeña cantidad de azúcar. Hervir. Enfriar rápidamente el mix a 4 °C después dejarlo reposar 12 horas en la nevera. Antes de mantecar, mezclar la pulpa de frutos con el sirope. Batir y mantecar.

Montaje y acabado

Realizar la compota de frutos rojos y reservar en la nevera. Realizar el pan de Génova y cocer en molde antiadherente individual de 10 cm de diámetro y 2 cm de altura anteriormente untados con mantequilla (mantequilla amasada) y decorado con una corona de almendras fileteadas.

Colocar en el centro del molde un pequeño aro de 4,5 cm de diámetro también untado con mantequilla para obtener una corona de pan de Génova.

Con una manga con boquilla de 12 mm, escudillar unos 35 g de pan de Génova por molde y cocer.

Realizar la gelée chocolate y verter 100 g entre dos aros de 12 y 16 cm de diámetro, reservar en la nevera.

Con Kalingo precristalizado, realizar anillos de chocolate de 12 cm y 16 cm de diámetro y 2 cm de largo, dejar cristalizar a 16 °C.

Cubrir el pan de Génova con el glaseado Absolu y colocar en el centro del plato.

Cortar el anillo de gelée de chocolate en tres partes iguales, coger un trozo y colocar en el plato. (Ver foto)

Poner, a continuación, los 3 anillos de chocolate cortados a las medidas deseadas para crear un movimiento en el plato. (Ver foto)

Rellenar enseguida el último espacio entre los anillos con 25 g, aproximadamente, de compota de frutos rojos y poner encima una quenelle de sorbete de frutos rojos. Terminar con una «Decoración personalizada con su logo».

VALRHONA: Kalingo 65% (9789) - Pasta de almendras de Provenza 50% (3211) - Mantequilla líquida clarificada (5009) - Absolu Cristal (5010).

VALRHONA SIGNATURE: Decoración personalizada.

Redescubra los colores y los sabores



OTOÑO

03

SUMARIO

P.22
Los consejos de temporada

P. 24
Receta artesano
Delicias de castañas

P. 26
Receta restaurador
3 chocolates

LOS CONSEJOS DE TEMPORADA

Los sabores cálidos del otoño

En otoño, haga descubrir nuevos sabores a través de las asociaciones dulces/saladas a base de productos de temporada como las cucurbitáceas, nuez y avellanas.

FOOD

1. JUEGUE CON LOS SABORES

I Asocie verduras de temporada con chocolate

Suprema de ave a la plancha, dauphinois de patatas dulces, salsa Xocopili.



I Aprovechese de la castaña, ingrediente estrella de la temporada

Financiero a la harina de castaña, trocitos de marrons glacés.



I Piense en las confituras de otoño artesanales

Chutney de castañas, confitura de higos y canela.



Creps, gofres, buñuelos... Revíste los deliciosos clásicos golosos de temporada.

I Gofres golosos

Biskélia o Caraméla con promociones de merienda.

I Piruletas al chocolate

En forma de hojas de otoño, jugando con los diferentes colores de chocolate.



¡COMUNIQUE EN LAS REDES SOCIALES!



Los hashtags de la temporada:

- #pumpkin (9,5 millones)
- #autumnvibes (420 000)
- #autumn (71 millones)

DECO

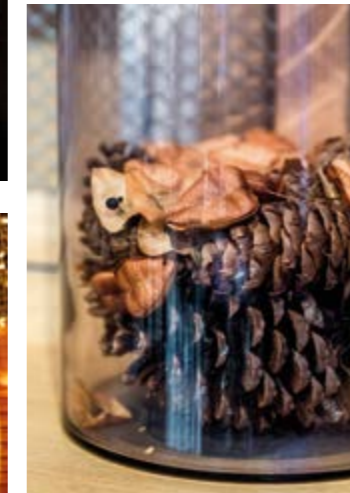
2. DEJE QUE EL OTOÑO ENTRE EN SU TIENDA



Juegue con flores secas.



Decore su tienda con farolillos para un ambiente cálido.



Jarrones ahumados para jugar con la luz.

DIY - LE TUTO

El bote otoñal



› Necesitará un bote de cristal, una vela, bellotas, alambre y un unas tijeras de podar.

› Disponga la vela y las bellotas en el fondo del bote.

› Trence un alambre y póngalo sobre el cuello del bote para colgarlo.

EVENT

3. PARA LA VUELTA AL COLE, ¡PIENSE EN LOS NIÑOS!



I Proponga una promoción de merienda

- Una compota de frutas de temporada con chocolate caliente y fingers al chocolate.



I Organice talleres padres/hijos

Talleres rentables que permiten mostrar la parte de atrás de la decoración y valorizan su saber-hacer para fidelizar a sus clientes.

- Pequeños merengues en forma de fantasmas.
- Pan de leche a la harina de castaña.

Delicias de castañas

MONT GERBIER

Una receta original de David Briand



Receta calculada para 24 individuales

Merengue francés

140 g Claras de huevo
130 g Azúcar
130 g Azúcar glas

Montar las claras a baja velocidad para obtener un alveolo regular, añadir el azúcar poco a poco para obtener claras con una textura de espuma de afeitador.
Añadir delicadamente el azúcar glas con la lengua pastelera.

Glaseado Bahibe marron

420 g BAHIBE 46%
40 g Aceite de pepitas de uva
40 g Trocitos de marron glacé

Fundir el chocolate y el aceite a 35 °C, añadir los trocitos de marrons.
Glasear a 35 °C y dejar cristalizar en nevera.

Crema inglesa

80 g Nata UHT 35%
80 g Leche entera UHT
30 g Yemas de huevo
15 g Azúcar

Llevar a ebullición la nata con la leche y verter sobre las yemas de huevos anteriormente mezcladas (sin blanquear) con el azúcar.
Cocerlo todo a 84 °C, pasar por el colador chino y utilizar enseguida o reservar enfriando rápidamente.

Cremoso Bahibe

170 g Crema inglesa
1 g Gelatina en polvo 220 Bloom
5 g Agua de hidratación
85 g BAHIBE 46%

Cuando la crema inglesa esté caliente y colada, añadir la gelatina anteriormente rehidratada. Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
Dejar que cristalice en la nevera.

Ganache montada Inspiration Yuzu

65 g Pulpa de yuzu
7.5 g Glucosa DE38/40
7.5 g Azúcar invertido
190 g INSPIRATION YUZU
7.5 g Manteca de cacao
220 g Nata UHT 35%

Calentar la pulpa con la glucosa y el azúcar invertido.
Verter poco a poco la mezcla caliente la cobertura de frutas fundida y la manteca de cacao. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
Añadir la nata fría. Batir de nuevo.
Reservar en la nevera y dejar cristalizar preferentemente una noche. Montar.

Glaseado Absolu para pulverizar

230 g Absolu Cristal
20 g Agua

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua. Pulverizar en seguida con una pistola a unos 80 °C.

Fideos de marrons

250 g Pasta de castañas
120 g Crema de castañas
80 g Mantequilla seca 84%

En el Robot Coupe, mezclar todos los ingredientes, entre ellos la mantequilla bien fría en dados, hasta que la textura sea homogénea, cremosa y ligeramente blanqueada.

Montaje y acabado

Preparación: Realizar el cremoso Bahibé, la ganache montada Inspiration Yuzu, reservar.
Realizar los fideos de marrons y escudillar sobre una hoja guitarra con una manga con boquilla para fideos. Congelar.
Realizar el merengue francés, después con una manga con boquilla lisa nº 15, escudillar bolas de 15 g sobre pequeñas cúpulas de silicona de 3,5 cm de diámetro. Voltear y secar en el horno a 100 °C aproximadamente 1h30.
Retirar la cúpula de silicona y reservar en un lugar seco. Pulverizar los merengues con manteca de cacao para impermeabilizarlos.
Escudillar en el hueco 10 g de cremoso Bahibé y 5 g de crema de marrons. Congelar. Con un palillo clavado en el cremoso, bañar el merengue en el glaseado crujiente Bahibe. Dejar cristalizar.
Con una manga con boquilla nº15, realizar bolas de ganache montada de unos 20 g después aplastar ligeramente con un papel de guitarra cuadrada. Congelar. Pulverizar la ganache montada con un ligero velo de Absolu Cristal. Colocar sobre el merengue.
Con Inspiration Yuzu precristalizado, realizar discos de 6 cm de diámetro entre dos hojas guitarra. Dejar cristalizar a 16 °C.
Cortar discos de fideos de castañas del mismo diámetro y colocarlos directamente sobre las decoraciones Inspiration Yuzu. Terminar con una «Decoración personalizada con su logo».

VALRHONA: Bahibe 46% (9997) - Inspiration Yuzu (19998) - Manteca de cacao (160) - Absolu Cristal neutro (5010).
VALRHONA SIGNATURE: Decoración personalizada.

3 chocolates

BOCADOS A LOS 3 CHOCOLATES

Una receta original de David Briand



Receta calculada para 24 postres

Helado de leche Macaé

640 g	Leche entera UHT
35 g	Leche en polvo 1% MG
40 g	Azúcar
60 g	Glucosa en polvo DE33
40 g	Azúcar invertido
5 g	Nata UHT 35%
4 g	Estabilizante combinado
170 g	MACAÉ 62%

Calentar la leche a 25 °C, añadir la leche en polvo. A 30 °C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada, azúcar invertido). A 40 °C, incorporar la nata. A 45 °C, incorporar la mezcla estabilizante /emulsionante añadida a una parte del azúcar inicial (aproximadamente un 10%). A 60 °C, verter progresivamente sobre el chocolate. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Pasteurizar el conjunto a 85 °C durante 2 minutos después enfriar rápidamente el mix a +4 °C. Dejar reposar al menos 12 horas a 4 °C. Mezclar y turbinar a una temperatura de entre -6 y -10 °C. Congelar a -30 °C. Almacenar en el congelador a -18 °C.

Helado de leche Manjari

640 g	Leche entera UHT
35 g	Leche en polvo 1% MG
45 g	Azúcar
60 g	Glucosa en polvo DE33
40 g	Azúcar invertido
5 g	Nata UHT 35%
4 g	Estabilizante combinado
170 g	MANJARI 64%

Calentar la leche a 25 °C, añadir la leche en polvo. A 30 °C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada, azúcar invertido). A 40 °C, incorporar la nata. A 45 °C, incorporar la mezcla estabilizante /emulsionante añadida a una parte del azúcar inicial (aproximadamente un 10%). A 60 °C, verter progresivamente sobre el chocolate. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Pasteurizar el conjunto a 85 °C durante 2 minutos después enfriar rápidamente el mix a +4 °C. Dejar reposar al menos 12 horas a 4 °C. Mezclar y turbinar a una temperatura de entre -6 y -10 °C. Congelar a -30 °C. Almacenar en el congelador a -18 °C.

Helado de leche Illanka

640 g	Leche entera UHT
35 g	Leche en polvo 1% MG
60 g	Azúcar
60 g	Glucosa en polvo DE33
20 g	Azúcar invertido
15 g	Nata UHT 35%
4 g	Estabilizante combinado
170 g	ILLANKA 63%

Calentar la leche a 25 °C, añadir la leche en polvo. A 30 °C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada, azúcar invertido). A 40 °C, incorporar la nata. A 45 °C, incorporar la mezcla estabilizante /emulsionante añadida a una parte del azúcar inicial (aproximadamente un 10%). A 60 °C, verter progresivamente sobre el chocolate. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Pasteurizar el conjunto a 85 °C durante 2 minutos después enfriar rápidamente el mix a +4 °C. Dejar reposar al menos 12 horas a 4 °C. Mezclar y turbinar a una temperatura de entre -6 y -10 °C. Congelar a -30 °C. Almacenar en el congelador a -18 °C.

Espuma Grué de cacao

35 g	Grué de cacao
240 g	Leche entera UHT
14 g	Azúcar
1 g	Pectina X58
2 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
10 g	Agua de hidratación

Calentar el grué de cacao al horno a 150/160 °C durante 10 minutos aproximadamente. Durante este tiempo, mezclar el azúcar y la pectina X58. Llevar a ebullición la leche y añadir el grué aún hirviendo. Dejar infusionar 10 minutos, después colar. En la leche caliente infusionada, añadir, en lluvia y batiendo, la mezcla azúcar/pectina. Llevar de nuevo a ebullición, añadir la gelatina anteriormente rehidratada, después dejar enfriar para poner en sifón. Cargar 2 cartuchos de N2O. Utilizar muy frío.

Masa para cake chocolate

280 g	Huevos enteros
85 g	Azúcar invertido
140 g	Azúcar
85 g	Almendra blanqueada en polvo
140 g	Harina T45
30 g	Cacao en polvo
8 g	Levadura química
140 g	Nata UHT 35%
85 g	Mantequilla líquida clarificada
60 g	Licor de chocolate
60 g	EXTRA AMER 67%

Mezclar los huevos, el azúcar invertido y el azúcar. Añadir el polvo de almendras, la harina tamizada con la levadura química y el cacao en polvo. Verter la nata y la mantequilla líquida. Añadir el licor de chocolate y terminar por el chocolate fundido. Cocer en moldes (anteriormente forrados con papel sulfurizado) a 160 °C durante unos 40/45 minutos. Al sacarlo del horno, se puede empapar el cake con un poco de licor de chocolate, después dejar enfriar el cake sobre el lado para conservar su forma.

Nougatine al Grué de cacao

230 g	Azúcar
4 g	Pectina NH
200 g	Mantequilla seca 84%
15 g	Agua
80 g	Glucosa DE38/40
270 g	Grué de cacao

Mezclar juntos el azúcar y la pectina, después la mantequilla, el agua y la glucosa. Cocerlo todo a fuego lento sin remover demasiado hasta que ligue. Dejar hervir unos segundos. Añadir el grué de cacao. Cocer en el horno a 190/200 °C. Dejar enfriar.

Glaseado crujiente Illanka Éclat d'or

490 g	ILLANKA 63%
50 g	Aceite de pepitas de uva
60 g	Éclat d'or

Fundir la cobertura y el aceite a 35 °C, añadir el Éclat d'Or. Glasear a 35 °C y dejar cristalizar en nevera.

Montaje y acabado

Realizar los diferentes mix de helado de leche. Reservar de cada, 240 g de mix que servirán de salsa chocolate. Mantecar los helados y reservar. Realizar el bizcocho y hornear en aros de 4,5 cm de diámetro. Perforar el centro del bizcocho y congelar. Realizar el glaseado crujiente después sumergir cada bizcocho. Reservar. Realizar la espuma de grué y reservar en sifón en la nevera. Realizar la nougatine al grué y cortar discos de 5 cm de diámetro. Reservar. Realizar un trazo de salsa en el plato. Colocar 3 bizcochos y rellenar cada cavidad con salsa, disponer un disco de nougatine al grué. Colocar una quenelle de helado correspondiente a la salsa. Realizar una bola de espuma después rayar un haba de chocolate. Terminar con una «Decoración personalizada con su logo».

VALRHONA: Macaé 62% (6221) - Manjari 64% (4655) - Illanka 63% (9559) - Extra Amer 67% (4663) - Mantequilla líquida clarificada (5009) - Grué de cacao (3285) - Éclat d'or (8029) - Cacao en polvo (159).
VALRHONA SIGNATURE: Decoración personalizada.

Deje sitio al cocooning

SUMARIO

P. 30
Los consejos de temporada

P. 32
Receta artesano
Snacking junto al fuego

P. 34
Receta Restaurador
Vuelta a la infancia



LOS CONSEJOS DE TEMPORADA

La autenticidad de los placeres simples y sinceros

En invierno, la vuelta del frío hace que apetezcan cosas golosas y cálidas. Deje que estos deseos se sienten a su mesa o en torno a una chimenea para un momento de confort.

FOOD

1. SUCUMBA AL «COMFORT FOOD»

¿El «comfort food» qué es?

Es un término inglés que designa una **cocina generosa, reconfortante**. En esta época del año, los consumidores se sienten atraídos por los alimentos que les recuerdan a su infancia, platos que son buenos **tanto para el paladar como para el espíritu**.

Revisite recetas regresivas

Valorice las recetas de su infancia y opte por **el croque monsieur de jamón trufado, la tarta de frutas asadas, el pan perdido goloso...**



¡COMUNIQUE EN LAS REDES SOCIALES!



Los hashtags de la temporada:
 #winter (89,8 millones)
 #chill (33 millones)
 #cocooning (766 000)

¡Inspírese en los principales chefs!

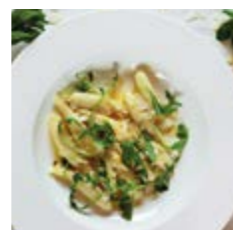
Los chefs con estrella siguen también la tendencia revisitando los grandes clásicos reconfortantes:



La ratatouille revisitada a la flor de tomillo por **Alain Passard**.



La tarta Tatin revisitada tipo club sándwich por **Cyril Lignac**.



Los gnocchis a la romana a los tomates San Marzano de **Massimo Bottura**.

DECO

2. UN LUGAR CONFORTABLE PARA UNA MAYOR HOSPITALIDAD



Piel, madera, colores dulces y claros.



Juegue con pequeñas guirlandas luminosas.



DIY - LE TUTO

La estrella brillante



› Coja 5 ramas de madera seca.

› Fijelas con un cordel para formar una estrella.

› Enrolle una guirlanda luminosa en torno a las ramas de la estrella.

EVENT

3. OPTE POR EL COCOONING



Proponga promociones

- Para la merienda: Un chocolate a la taza artesano humeante con una tarta de manzanas de nuestra infancia.
 - Para la comida: Un gratén dauphinois.
- Y un fundente chocolate-nube.



Invite a sus clientes a la terraza

- Adapte la parte exterior cuando llegue el frío con **suaves mantas en la terraza**, múltiples cojines para mayor comodidad y una playlist relajante invernal para sumergirse en un universo de ternura.



Caliente sus recetas con las especias

- Haga un guiño cocooning añadiendo a **sus preparaciones especias de temporada**. Así, la canela, la moscada, los clavos y el cardamomo perfumarán sus creaciones para un toque invernal muy apreciado.

Snacking junto al fuego

FINGERS COCOONING

Una receta original de David Briand



Receta calculada para 10 cajas

Pasta sablée almendras

890 g	Harina de Trigo Tradition Française
450 g	Mantequilla seca 84%
340 g	Azúcar glas
110 g	Almendra blanqueada en polvo
7 g	Sal
190 g	Huevos enteros

Sablificar los polvos con la mantequilla fría cortada en dados. Cuando no haya trozos, añadir los huevos fríos. Parar la mezcla cuando se obtenga una pasta homogénea.

Montaje y acabado

CS JIVARA 40% ○ AZÉLIA 35% ○ BAHIBE 46%
CS INSPIRATION PASIÓN
CS Mango-Fruta de la Pasión Crispy

CS CARAIBE 66% ○ ILLANKA 63% ○ MACAÉ 62%
CS INSPIRATION FRAMBUESA
CS Frambuesa Crispy

Realizar la pasta sablée y con una manga con boquilla nº 7, escudillar a lo largo sobre placa de 60 x 40 cm. Congelar. Cortar palitos de 9 cm de largo. Cocer sobre una tela de silicona micro-perforada a 140 °C unos 45 minutos para secarlos bien. Bañar los palitos con cobertura Inspiration y espolvorear directamente con los Crispy correspondientes.

Dejar cristalizar. Bañar a continuación con cobertura de leche o negra según su gusto utilizando el fuelle.

Dejar cristalizar a 16 °C. Colocar seguidamente los palitos en las «Cajas transparentes (8750)».



INSPIRATION PASIÓN 15390

Frutas exóticas y aciduladas

Descubra sabores frescos y acidulados que revelan el verdadero sabor de la fruta.



INSPIRATION FRAMBUESA 19999

Ligero y goloso

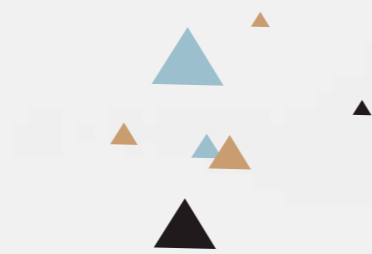
Descubra notas de frambuesa cocida y en confitura en ataque, seguido de una punta de acidez, muy típica de este fruto rojo.

VALRHONA: Jivara 40 (4658) - Azélia 35% (11603) - Bahibe 46% (9997) - Caraïbe 66% (4654) - Illanka 63% (9559) - Macaé 62% (6221) - Inspiration Pasión (15390) - Inspiration Frambuesa (19999).

Vuelta a la infancia

CHOCOLATE CALIENTE CARANOA Y MAGDALENAS

Una receta original de Baptiste Blanc



Receta calculada para 24 chocolates a la taza (30 cl)

Magdalena a la mantequilla tipo pequeño cake

1	Limón
130 g	Azúcar
20 g	Azúcar invertido
25 g	Miel Milflores
130 g	Huevos enteros
215 g	Harina T45
5 g	Levadura química
85 g	Nata UHT 35%
130 g	Mantequilla líquida clarificada

Rallar el limón sobre el azúcar. Mezclar el azúcar invertido, la miel y los huevos. Añadir el azúcar y las cortezas. Tamizar la harina con la levadura química e incorporar a la masa anterior. Añadir la nata y a continuación la mantequilla líquida clarificada calentada a 40/45 °C. Dejar reposar la pasta 24 horas en la nevera. Hornear a 190 °C después bajar la temperatura a 170 °C durante 7 u 8 minutos. Poner en rejilla al sacar de horno.

Chocolate caliente Caranoa

4800 g	Leche entera UHT
1200 g	Nata UHT 35%
1200 g	CARANOA 55%

Llevar a ebullición la leche y la nata. Realizar una emulsión sobre el chocolate.

Montaje y acabado

CS **CARANOA 55%**

Realizar el chocolate caliente y las magdalenas. Con Caranoa, glasear las magdalenas y poner en el molde inicial para hacer una capa de cobertura crujiente y brillante. Dejar cristalizar a 16 °C. Verter el chocolate caliente en botella y servir templado acompañado de unas magdalenas.

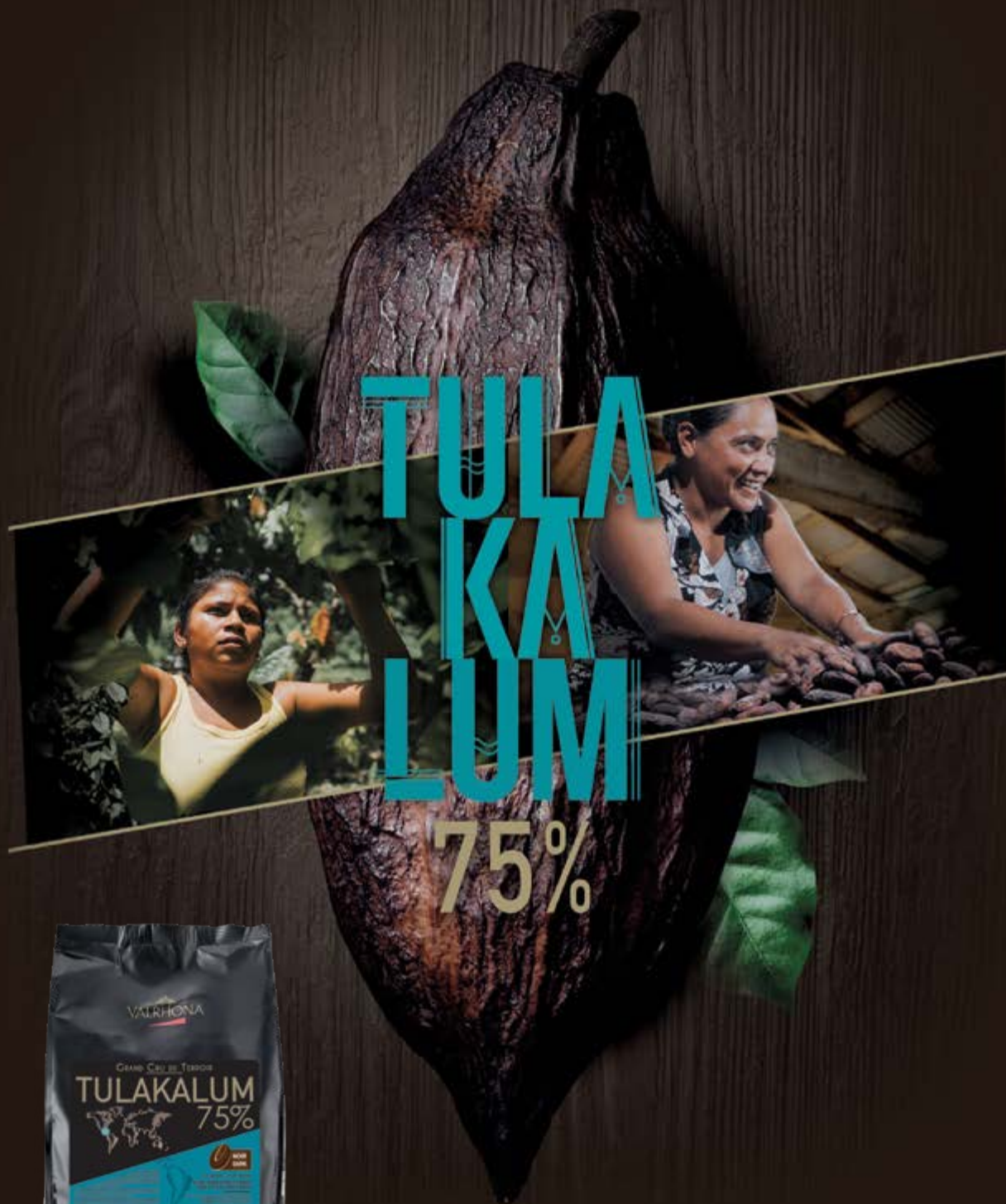


CARANOA 55% 20131

Chocolateado y caramelizado

Caranoa es un maridaje suave y goloso que ofrece en boca bonitas notas chocolateadas asociadas a la delicadeza del caramelo, de la mantequilla y un toque de sal.

TULAKALUM 75 %, LA REVELACIÓN DE UN SABOR ÚNICO



VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE

Tél.: +33 (0)4 75 09 26 38 - serviceclients.espagne@valrhona.fr - www.valrhona.com