



## DI STAGIONE IN STAGIONE

INCORAGGIATE GLI  
ACQUISTI E DATE SFOGO  
ALLA VOSTRA CREATIVITÀ  
PER TUTTO L'ANNO

# Editoriale

Ogni stagione è un'opportunità da cogliere. Dalle erbe aromatiche ai superalimenti e ai prodotti di stagione, Valrhona vi accompagna per celebrare l'anno con momenti conviviali ed emozionanti.

Le stagioni vi permettono di scandire la vostra offerta, di rinnovarla e soprattutto di evidenziare la qualità dei vostri prodotti, in linea con il ciclo della natura.

In questo opuscolo troverete delle ricette stagionali create dagli chefs pasticceri dell'École Valrhona, e consigli e trucchi per decorare il negozio, incrementare le vendite e la creatività.

Boccioli di primavera, sole estivo, colori autunnali, freddo invernale ... L'ispirazione è ovunque, osservate la natura e ... ora tocca a voi!



VALRHONA

Gli Chef dell'École Valrhona (Tain l'Hermitage) che hanno partecipato alla creazione delle ricette di questo libretto



Jeremy Aspa



Baptiste Blanc



David Briand

Creata quasi 30 anni fa da Frédéric Bau con l'ambizione di trasmettere a tutti un know-how di eccellenza, l'École Valrhona brilla oggi in tutto il mondo, a Tain-l'Hermitage, Parigi, Tokyo e New York.

Perfezione dei gesti, ricchezza di conoscenze, approfondimento della cultura del cioccolato... L'École è un vero centro di competenza sul cioccolato, un campo di espressione, di creatività e incontri, aperto agli artigiani del gusto di tutto il mondo.

Spinti dall'audacia, i 30 cuochi dell'École Valrhona accompagnano i professionisti nel corso della loro carriera, per aiutarli a rivelare la loro singolarità e sviluppare il loro network.



## 01

IN PRIMAVERA,  
RISVEGLIATE  
LA NATURA

**PAG. 06**  
Suggerimenti stagionali

**PAG. 08**  
Ricetta artigiano: Premières fraises  
Ricetta ristorante: Incredibile!

## 02

IN ESTATE, FATE  
IL PIENO  
DI VITAMINE

**PAG. 14**  
Suggerimenti stagionali

**PAG. 16**  
Ricetta artigiano: Piacere gelato e vitaminico  
Ricetta ristorante: Dolcezza fruttata

## 03

RISCOPRITE  
I COLORI E  
I SAPORI  
DELL'AUTUNNO

**PAG. 22**  
Suggerimenti stagionali

**PAG. 24**  
Ricetta artigiano: Delizie alla castagna  
Ricetta ristorante: 3 Cioccolati

## 04

IN INVERNO,  
COCCOLATEVI

**PAG. 30** Suggerimenti stagionali

**PAG. 32**  
Ricetta artigiano: Snacking accanto al fuoco  
Ricetta ristorante: Ritorno all'infanzia



# Risvegliate la natura

## SOMMARIO

Pag. 06  
Suggerimenti stagionali

Pag. 08  
Ricetta artigiano  
Premières fraises

Pag. 10  
Ricetta ristorante  
Incredibile!



PRIMAVERA

01



## SUGGERIMENTI STAGIONALI

# In primavera, fate spazio alla natura!

In primavera, stagione di rinnovamento, aggiungete erbe aromatiche alle vostre ricette e fate splendere il vostro negozio con decorazioni floreali.

## FOOD

## 1. OSATE CON LE ERBE AROMATICHE E I SAPORI FIORITI!

! Sorprendete i vostri clienti profumando le vostre ricette con erbe aromatiche



› La **menta** dal profumo rinfrescante valorizzerà a meraviglia i vostri piatti dolci e salati.

› Il **basilico** con virtù digestive, emblema della cucina italiana.

› Il **timo** con il suo potente aroma è uno dei componenti essenziali del bouquet garni.

› Il **Rosmarino**, una pianta disintossicante che risveglierà i dessert!

! Ispiratevi dai grandi chefs!



› "Fraisier" al dragoncello di **Thierry Merville**.



› Fichi miele e aneto di **Anne-Sophie Pic**.



› "Fraîcheur" di ananas alla salvia e bacche pepate di **Benoît Charvet**.

COMUNICATE SUI SOCIAL NETWORK!



Gli hashtags della stagione:

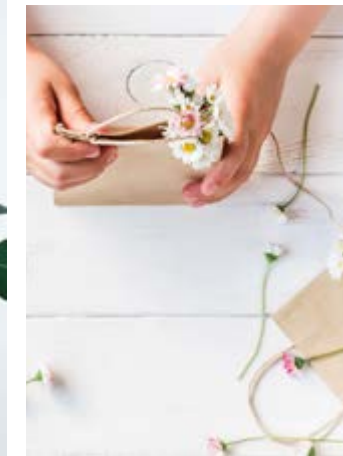
- #foodspring (83.000)
- #springvibes (562.000)
- #yummi (123 milioni)

## DECORAZIONE

## 2. FATE RISPLENDERE IL VOSTRO NEGOZIO E I PACKAGING



Selezionate le decorazioni floreali e gli accessori primaverili.



Vestite i vostri imballaggi con fiori o foglie.

## DIY - TUTORIAL

La corona di fiori

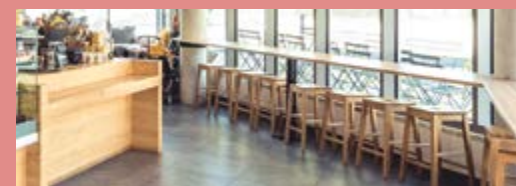


Realizzate voi stessi una corona di fiori:

- › Tagliate un filo prendendo come misura il diametro della vostra testa
- › Realizzate dei mini bouquet di fiori e assemblateli con il Flora tape

## EVENTO

## 3. FATE USCIRE I VOSTRI CLIENTI



### Decorate il vostro negozio

• Un spazio con tavolo alto, sulla terrazza o vicino alla vetrina per un pranzo veloce. Create un «bar per insalata» con dei piatti da comporre da sé partendo con ingredienti stagionali che alleano golosità e prodotti di qualità.



### Proponete una formula pic-nic gourmet!

• Un sandwich o un'insalata di petto d'anatra, accompagnati da un dessert con lamponi e verbena e una bevanda a scelta.



### Adattate le vostre offerte alla stagione

• Imballaggi colorati, bigliettini personalizzati da regalare, limonata alla viola di cui servirsi.

# Premières fraises



## CROSTATA DI FRAGOLE AL PISTACCHIO E ALLA VANIGLIA

Una ricetta originale di Jérémy Aspa



Ricetta calcolata per 6 crostate di 16 cm

### Namelaka Opalys vaniglia

140 g	Latte intero UHT
2	Baccelli di vaniglia
7 g	Glucosio DE38/40
3.5 g	Gelatina in polvere 220 Bloom
18 g	Acqua d'idratazione
250 g	<b>OPALYS 33%</b>
270 g	Panna UHT 35%

Far bollire il latte insieme ai baccelli di vaniglia grattati. Lasciare in infusione per 2 ore circa, e filtrare. Scaldare il latte infuso con il glucosio. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Versare progressivamente sul cioccolato sciolto. Mixare per perfezionare l'emulsione. Aggiungere la panna liquida fredda. Mixare nuovamente. Idealmente, lasciar cristallizzare un'intera notte in frigorifero.

### Ganache montata Inspiration Fragola

140 g	Polpa di fragola
15 g	Glucosio DE38/40
15 g	Zucchero invertito
250 g	<b>INSPIRATION FRAGOLA</b>
460 g	Panna UHT 35%

Riscaldare la polpa con il glucosio e lo zucchero invertito. Versare progressivamente la miscela calda sulla copertura di frutta sciolta. Mixare appena possibile per completare l'emulsione. Aggiungere la panna liquida fredda. Mixare nuovamente. Mettere in frigorifero e lasciare a cristallizzare preferibilmente per una notte. Montare.

### Biscotto morbido al pistacchio

160 g	Pistacchio d'Iran crudo
30 g	<b>Pasta pura di pistacchio</b>
130 g	Zucchero semolato
240 g	Uova intere
65 g	Burro disidratato 84 %
50 g	Albumi
30 g	Zucchero semolato

In un robot da cucina, macinare i pistacchi, la pasta di pistacchi e lo zucchero, poi aggiungere le uova per montare il tutto (10 minuti circa). Verso la fine, incorporare il burro temperato. In contemporanea montare gli albumi con lo zucchero semolato. Mescolare delicatamente le due miscele.

### Pasta frolla alle mandorle

740 g	Farina di grano Tradition Française
380 g	Burro disidratato 84 %
280 g	Zucchero a velo
95 g	Mandorle bianche in polvere
5 g	Sale
160 g	Uova intere

Sabbiare la farina e le mandorle in polvere con il burro freddo tagliato a cubetti. Quando il tutto è omogeneo, aggiungere le uova fredde. Smettere di mescolare soltanto quando diventa una pasta omogenea. Mettere in frigorifero o stendere immediatamente. Cuocere in forno a 150 °C.

*Suggerimento: Si consiglia di utilizzare gli avanzi della pasta sablée per le vostre altre creazioni.*

### Sablé pressé Inspiration Fragola

200 g	Pasta sablée alle mandorle
140 g	<b>Éclat d'or</b>
200 g	<b>INSPIRATION FRAGOLA</b>

In un frullatore, sminuzzare la pasta sablée cotta poi incorporare l'Éclat d'or e la copertura sciolta.

### Glassa Absolu da spruzzo

450 g	<b>Absolu Cristal</b>
45 g	Acqua

Portare a ebollizione la glassa neutra Absolu con l'acqua. Spruzzare con una pistola da cucina a 80 °C circa.

### Montaggio e finitura

Preparare il namelaka e la ganache montata, conservare in frigorifero. Preparare la pasta frolla, stenderla tra 2 fogli chitarra a 2,5 mm di spessore e congelare.

In un cerchio di 14 cm di diametro, creare delle biglie di namelaka usando una tasca con una bocchetta n. 9 (110 g). Congelare. Versare sul namelaka la ganache montata usando una tasca con bocchetta PF # 10 in maniera casuale (vedi foto). Congelare. Sformare e applicare un velo di glassa Absolu da spruzzare.

Dorare le torte e poi usando un cerchio di 14 cm di diametro, ritagliare un disco per incidere il fondo della torta. Recuperare gli avanzi di pasta e cuocere a 160 °C per circa 15 minuti. Realizzare il sablé pressato e in un cerchio di 14 cm di diametro, pressarne 90 g. Conservare al freddo.

Pre-cuocere il fondo della torta per 10 minuti a 160 °C. Preparare il biscotto morbido al pistacchio, versarne 110 g in ogni base di torta e cuocere per circa 15 minuti a 160 °C. AL l'uscita del forno, posizionare il disco di pasta frolla pressata sul biscotto. Conservare. Capovolgere la torta e posizionare il cerchio di namelaka e di ganache montata sulla parte superiore dove è visibile il biscotto. Decorare con quarti di fragole e un **"decoro personalizzato con il vostro logo"**.

**VALRHONA:** Opalys 33% (8118) - Inspiration Fragola (15391) - Éclat d'or (8029) - Absolu Cristal (5010).

**VALRHONA SIGNATURE:** Decoro personalizzato.

**SOSA:** Pasta pura di pistacchio (16655).



# Incredibile!



## TORTA DI FRAGOLE ROVESCIATA VANIGLIA E PISTACCHIO

Una ricetta originale di *Jérémy Aspa*



Ricetta calcolata per 24 dessert

### Namelaka Opalys vaniglia

180 g	Latte intero UHT
2	Bacelli di vaniglia
10 g	Glucosio DE38/40
5 g	Gelatina in polvere 220 Bloom
20 g	Acqua d'idratazione
330 g	<b>OPALYS 33%</b>
350 g	Panna UHT 35%

Far bollire il latte insieme ai baccelli di vaniglia grattati. Lasciare in infusione per 2 ore circa, e filtrare. Scaldare il latte infuso con il glucosio. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Versare progressivamente sul cioccolato sciolto. Mixare per perfezionare l'emulsione. Aggiungere la panna liquida fredda. Mixare nuovamente. Idealmente, lasciar cristallizzare un'intera notte in frigorifero.

### Ganache montata Inspiration Fragola

100 g	Polpa di fragola
10 g	Glucosio DE38/40
10 g	Zucchero invertito
240 g	<b>INSPIRATION FRAGOLA</b>
340 g	Panna UHT 35%

Riscaldare la polpa con il glucosio e lo zucchero invertito. Versare progressivamente la miscela calda sulla copertura di frutta sciolta. Mixare appena possibile per completare l'emulsione. Aggiungere la panna liquida fredda. Mixare nuovamente. Mettere in frigorifero e lasciare a cristallizzare preferibilmente per una notte. Montare.

### Pasta frolla alle mandorle

740 g	Farina di grano Tradition Française
380 g	Burro disidratato 84%
280 g	Zucchero a velo
95 g	Mandorle bianche in polvere
5 g	Sale
160 g	Uova intere

Sabbiare la farina e le mandorle in polvere con il burro freddo tagliato a cubetti. Quando il tutto è omogeneo, aggiungere le uova fredde. Smettere di mescolare quando è una pasta omogenea. Mettere in frigorifero o stendere immediatamente. Cuocere in forno a 150 °C. *Suggerimento: Si consiglia di utilizzare gli avanzi della pasta sablé per le vostre altre creazioni.*

### Sablé pressé Inspiration Fragola

200 g	Pasta sablée alle mandorle
140 g	<b>Éclat d'or</b>
200 g	<b>INSPIRATION FRAGOLA</b>

In un frullatore, sminuzzare la pasta sablé cotta poi incorporare l'Éclat d'or e la copertura sciolta.

### Biscotto spugna pistacchio

170 g	Pistacchi
70 g	Latte intero UHT
20 g	Farina T55
240 g	Albumi

Mescolare i pistacchi con il latte. Filtrare. Aggiungere la farina, mescolare e finire con gli albumi liquidi. Versare in un sifone. Caricare 2 cartucce di N2O. Fare 4 tagli con le forbici sul fondo dei bicchieri di plastica. Guarnire con circa 30 g di prodotto. Cuocere per 1 minuto nel microonde a 1000 Watt. Congelare poi togliere dallo stampo.

### Marinata di fragole agli agrumi

120 g	Polpa di fragola
25 g	Zucchero semolato
30 g	Succo di pompelmo rosa
3 g	Pepe di Timut
230 g	Fragole

Sobbollire la polpa di fragola, lo zucchero, il succo di pompelmo e il pepe di Timut. Lasciare in infusione per 5 minuti prima di rimuovere i grani di pepe. Aggiungere le fragole precedentemente tagliate a dadini. Conservare in frigorifero.

### Sorbetto fragola

170 g	Acqua
90 g	Zucchero semolato
35 g	Glucosio in polvere DE33
1,5 g	Stabilizzante
300 g	Polpa di fragola

Riscaldare l'acqua, a 40 °C aggiungere gli zuccheri e lo stabilizzante. Portare a ebollizione. Raffreddare rapidamente. Lasciare riposare in frigorifero per una notte. Aggiungere la polpa di fragole sciolta allo sciroppo, mescolare il tutto e mixare.

### Montaggio e finitura

Preparare il namelaka, la ganache montata, la marinata, il sorbetto e il biscotto spugna. Preparare la pasta frolla, stenderla tra 2 fogli chitarra a 2,5 mm di spessore e congelare. Dorare le torte usando un cerchio del diametro di 11 cm. Ritagliare il fondo con diversi tagliapasta per inciderlo. Cuocere le torte e gli avanzi di pasta per realizzare la frolla pressata a 160 °C per circa 15 minuti. Montaggio: Posizionare un tagliapasta di 10 cm di diametro sul piatto e creare una spirale di namelaka utilizzando una tasca munita di bocchetta n. 8 (35 g). Dressare all'estremità del namelaka un anello di ganache montata con una tasca e bocchetta n. 10 (25 g). Mettere alcuni pezzi di pasta frolla premuti sul namelaka e rimuovere il taglia-pasta prima di coprire con il fondo della torta (vedi foto). Mettere la marinata alla fragola sul piatto (15 g) e tre pezzi di biscotto spugna. Finire con una quenelle di sorbetto alla fragola e un **"decoro personalizzato con il vostro logo"**.



# Fate il pieno di vitamine

## SOMMARIO

Pag. 14  
Suggerimenti stagionali

Pag. 16  
Ricetta artigiano  
Piacere gelato e vitaminico

Pag. 18  
Ricetta ristorante  
Dolcezza fruttata





## SUGGERIMENTI STAGIONALI

# Il pieno di vitamine? Abbiamo le ricette!

In estate, investire sulla qualità delle materie prime significa: fare il pieno di vitamine e consumare frutta di stagione. Ottimo per il corpo e per l'ambiente, incoraggiate i vostri clienti a ricaricarsi per rimanere in forma tutto l'anno!

### COMUNICATE SUI SOCIAL NETWORK!

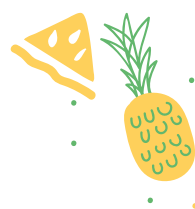


Gli hashtags della stagione:

- #vitamin (3 milioni)
- #healthyfood (49 milioni)
- #holidays (52 milioni)

### FOOD

## 1. LA SCELTA DEGLI INGREDIENTI INNANZITUTTO!



### I Frutti stagionali sotto i riflettori

Melone, albicocca, fragola, prugna, fico, pesca ... I frutti migliori sono vicini a voi, quindi da fonti locali

### I Optate per il superfood

I super alimenti sono ingredienti con un grande potenziale nutrizionale. Super-frutta, super-alghe e super-bacche invadono Instagram.



3 ricette stagionali di tendenza:

### I Gli yogurt gelato

Lo yogurt e lo zucchero sono sufficienti per creare uno yogurt gelato, quindi divertitevi con i toppings.



### I Le Ciotole Smoothie

Un frullato con frutta fresca e scaglie di mandorle caramellate.



### I Muesli

Muesli croccante accompagnato da frutta fresca e latte vegetale o fromage blanc.



### DECORAZIONE

## 2. FATE ENTRARE IL SOLE NEL VOSTRO NEGOZIO



Disponete nel vostro negozio per un'atmosfera estiva.



Vimini e tocchi dorati per un arredamento che profuma di vacanze!



Offrite una rinfrescante bevanda estiva per accompagnare i vostri menu e formule.

### DIY - TUTORIAL

Un packaging colorato



› Ritagliate una forma decorativa dalla carta colorata.

› Forate la forma e infilate un nastro o della rafia nel buco.

› Avvolgete la confezione con il nastro e la decorazione estiva scelta.



### EVENTO

## 3. CREATE DEGLI EVENTI



### I Momenti aperitivo

Preparate delle ricette per aperitivi originali e stagionali per i vostri clienti.

- Amuse-bouche di pomodorini al cioccolato cosparsi di semi di sesamo e papavero.
- Succo di avocado con un pizzico di cioccolato.



### I Cestino pic-nic

Immaginate delle associazioni "cestino picnic" per nuovi piaceri come aperitivo. Degli assortimenti di piccoli dolci sfiziosi rapidi e intelligenti ...

- Barretta di cioccolato o mendant alle spezie: peperoncino, zenzero, 4 spezie ...
- Vassoio di formaggi con frutta secca ricoperto di cioccolato (nocciole, fichi e albicocche).



# Piacere gelato e vitaminico

VERANO FRESCO

Una ricetta originale di David Briand



Ricetta calcolata per 6 entremets da 16 cm

## Croccante Entremet gelato

255 g **Éclat d'or**  
255 g **Mandorle tostate macinate**  
45 g **Burro liquido chiarificato**  
195 g **Praliné alle mandorle 70% fruttato**

Mescolare il pralinato e il burro liquido chiarificato sciolto, aggiungere l'Éclat d'or e le mandorle tostate.

## Sorbetto Lampone

160 g **Acqua**  
70 g **Glucosio in polvere DE33**  
175 g **Zucchero semolato**  
4 g **Stabilizzante**  
790 g **Polpa di lampone**

In una casseruola, versare l'acqua. Riscaldare a 40 °C, aggiungere il glucosio atomizzato, lo zucchero e lo stabilizzante premiscelati con una piccola quantità di zucchero semolato. Portare a ebollizione il tutto. Raffreddare rapidamente il mix a 4 °C e farlo riposare per 12 ore in frigorifero. Prima di mixare, mescolare la polpa di lampone con lo sciroppo. Mixare.

## Coulis gelato lampone

95 g **Polpa di lampone**  
25 g **Acqua**  
65 g **Zucchero semolato**  
55 g **Glucosio DE60**  
2,5 g **Liquore di lampone**  
2,5 g **Acido citrico**

Polpa dolce al 10%. Cuocere lo zucchero, il glucosio e l'acqua a 160 °C. Decuocere con la polpa di lampone. Aggiungere il liquore e la soluzione di acido citrico.

## Gelato al latte Inspiration Mandorla

950 g **Latte intero UHT**  
45 g **Latte in polvere 1% MG**  
60 g **Zucchero semolato**  
85 g **Glucosio in polvere DE33**  
5,6 g **Stabilizzante combinato**  
250 g **INSPIRATION MANDORLA**

Riscaldare il latte. A 25 °C, aggiungere il latte in polvere. A 30 °C aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato). A 45 °C, aggiungere la miscela stabilizzante / emulsionante addizionata ad una porzione dello zucchero iniziale (circa 10%). A 60 °C, versare una piccola quantità di liquido (2/3 del peso di Inspiration mandorla) su Inspiration mandorla parzialmente sciolto. Mixare appena possibile per completare l'emulsione. Aggiungere il resto del liquido. Pastorizzare il tutto a 85 °C per 2 minuti e poi raffreddare rapidamente la miscela a + 4 °C. Lasciar riposare per 12 ore a 4 °C. Frullare e mixare tra -6 °C et -10 °C.

## Mousse gelata limone miele

205 g **Panna UHT 35%**  
5 g **Scorze di limone giallo**  
100 g **Albumi**  
3,5 g **Albumi d'uovo disidratati**  
80 g **Zucchero semolato**  
16 g **Zucchero invertito**  
50 g **Glucosio DE 38/40**  
100 g **Acqua minerale**  
25 g **Miele millefiori**  
12 g **Limoncello**

Mettere in infusione le scorze di limone nella panna. Montare gli albumi, gli albumi disidratati, lo zucchero semolato, lo zucchero invertito e il glucosio. Aggiungere acqua, il miele e il limoncello. Continuare a montare. Filtrare e montare. Mescolare delicatamente le due miscele. Versare immediatamente.

## Glassa da spruzzare a freddo

100 g **Acqua**  
100 g **Destrosio**  
35 g **Glucosio DE60**  
510 g **Absolu Cristal**

Mescolare acqua, destrosio e glucosio DE60 e portare ad ebollizione. Versare sulla glassa Absolu, emulsionare. Usare la glassa e spruzzare a circa 25 °C.

## Montaggio e finitura

Preparare il sorbetto al lampone, il coulis ai lamponi e il gelato al latte Inspiration mandorla. Realizzare il croccante e pesarne 120 g in cerchi di 14 cm di diametro, premere leggermente e conservare in frigorifero. Usando una tasca munita di bocchetta liscia n° 10, realizzare sul croccante delle palline di sorbetto al lampone (130 g), conservare nel congelatore. Usando una tasca senza bocchetta, mettere 40 g di coulis di lamponi nelle cavità del sorbetto al lampone. Congelare. Utilizzando una tasca con bocchetta n.10, creare delle palline di gelato al latte Inspiration mandorla direttamente sul montaggio precedente (170 g). Congelare. Posizionare un cerchio di 16 cm di diametro con un rhodoid nel congelatore per circa 30 minuti. Preparare la mousse gelata al limone e miele e versarne direttamente 90 g nel cerchio. Posizionare l'insero avendo cura di avere il croccante sopra (assemblaggio a rovescio). Congelare. Scerchiare gli entremets e sulla superficie dressare con una tasca con bocchetta n° 12 delle palline di gelato al latte e palline di sorbetto al lampone in modo irregolare (circa 60 g di ciascuna) e utilizzando un cucchiaino immerso in acqua calda, scavare leggermente ogni pallina. Congelare. Realizzare la glassa e spruzzare gli entremets. Distribuire la copertura pre-cristallizzata Inspiration mandorla tra due fogli chitarra e usando un tagliapasta scanalato, ritagliare dei dischi. Lasciare che si cristallizzi e posare sugli entremets. Terminare con una **"decorazione personalizzata con il vostro logo"**.

**VALRHONA:** Éclat d'or (8029) - Burro liquido chiarificato (5009) - Praliné mandorla 70 % fruité (9015) - Absolu Cristal (5010).  
**VALRHONA SIGNATURE:** Decoro personalizzato.



# Dolcezza fruttata

## GENOLA

Una ricetta originale di Baptiste Blanc



Ricetta calcolata per 24 dessert

### Burro lavorato

80 g	Burro disidratato 84 %	Mescolare il burro ammorbidito con la farina.
20 g	Farina T45	

### Pane di Spagna alle mandorle

395 g	Pasta di mandorle della Provenza 50%	Stendere la pasta di mandorle scaldata con metà delle uova, montare e aggiungere il resto dell'impasto. Non appena questa miscela viene montata a nastro, prelevarne una piccola porzione che verrà aggiunta al burro liquido. Raccogliere il tutto e incorporare delicatamente la farina e il lievito precedentemente setacciati. Cuocere in forno a 170/180 °C.
385 g	Uova intere	
75 g	Farina T45	
5 g	Lievito chimico	
40 g	Burro liquido chiarificato	

### Glassa Absolu da spruzzo

220 g	Absolu Cristal	Portare a ebollizione la glassa neutra Absolu con l'acqua. Spruzzare con una pistola da cucina a 80 °C circa.
22 g	Acqua	

### Gelée Kalingo

515 g	Latte intero UHT	Mescolare lo zucchero e la pectina X58. Riscaldare il latte ed incorporare con l'aiuto di una frusta la miscela di zucchero/pectina. Far bollire mescolando. Versare gradualmente una parte del latte caldo sulla copertura tritata e mescolare usando la spatola per creare un nucleo elastico, segno di un'emulsione avviata. Continuare a versare il latte, assicurandosi di mantenere questa emulsione fino alla fine della miscelazione. Lasciare raffreddare per un momento (30 °C) e versare. Per un utilizzo posticipato riscaldare la gelée a 60 °C e utilizzarla a 30 °C. <i>Attenzione, questa gelatina non si congela.</i>
2.5 g	Pectina X58	
35 g	Zucchero semolato	
170 g	KALINGO 65%	

### Composta di frutti rossi

245 g	Mix di frutti rossi	Mescolare la polpa di frutta scongelata con l'Absolu Cristal. Aggiungere la miscela di frutti rossi. Conservare nel frigorifero.
45 g	Polpa di lampone	
45 g	Polpa di ribes	
45 g	Polpa di amarene	
125 g	Absolu Cristal	

### Sorbetto di frutti rossi

100 g	Acqua	Riscaldare l'acqua a 40 °C, aggiungere il glucosio atomizzato, lo zucchero e lo stabilizzante premiscelati con una piccola quantità di zucchero semolato. Far bollire il tutto. Raffreddare rapidamente il mix a 4 °C e farlo riposare per 12 ore in frigorifero. Prima di mixare, mescolare la polpa di frutta con lo sciroppo. Mixare.
45 g	Glucosio in polvere DE33	
110 g	Zucchero semolato	
2,5 g	Stabilizzante SE 64	
495 g	Polpa di frutti rossi	

### Montaggio e finitura

Realizzare la composta di frutti rossi e conservare in frigorifero. Preparare il pan di Spagna e cuocere in uno stampo antiadesivo individuale di 10 cm di diametro e 2 cm di altezza precedentemente imburato (burro lavorato) e decorare con una corona di mandorle filettate. Posizionare al centro dello stampo un piccolo cerchio di 4,5 cm di diametro anch'esso imburato per ottenere una corona di pan di Spagna. Con una tasca munita di una bocchetta da 12 mm, versare circa 35 g di pan di Spagna per stampo e cuocere. Preparare la gelatina di cioccolato e versarne 100 g tra due cerchi di 12 e 16 cm di diametro, conservare in frigorifero. Utilizzando Kalingo pre-cristallizzato, fare degli anelli di cioccolato di 12 cm e 16 cm di diametro e 2 cm di larghezza, lasciare cristallizzare a 16 °C. Completare il pan di Spagna con la glassa Absolu e posizionarlo al centro del piatto. Ritagliare l'anello di gelatina di cioccolato in tre parti uguali, recuperarne un pezzo e metterlo sul piatto. (Vedi foto) Quindi posizionare i 3 anelli di cioccolato ritagliati alle dimensioni desiderate per creare un movimento sul piatto. (Vedi foto) Quindi guarnire l'ultimo spazio tra gli anelli con circa 25 g circa di composta di frutta rossa e mettere su una quenelle di sorbetto ai frutti rossi. Terminare con una **“decorazione personalizzata con il vostro logo”**.



# Riscoprite colori e sapori



## SOMMARIO

Pag. 22  
Suggerimenti stagionali

Pag. 24  
Ricetta artigiano  
Delizie alla castagna

Pag. 26  
Ricetta ristorante  
3 cioccolati



AUTUNNO

# 03



## SUGGERIMENTI STAGIONALI

I sapori  
calorosi  
dell'autunno

In autunno, fate scoprire nuovi sapori attraverso combinazioni dolci e salate basate su prodotti stagionali come cucurbitacee, noci e nocciole.

## FOOD

## 1. GIOCATE CON I GUSTI

## I Unite le verdure di stagione con il cioccolato

Suprême di Pollame alla griglia, dauphinois di patate dolci, salsa Xocopili.



## I Sfruttate la castagna, ingrediente principale della stagione

Financier alla farina di castagna, scaglie di marrons glacés.



## I Pensate alle marmellate autunnali artigianali

Chutney di castagne, marmellata di fichi e cannella.



Pancakes, waffles, ciambelle ... Rivisitate i deliziosi classici golosi di stagione.

## I Waffles golosi

Biskélia o Caramelia con formole da merenda.

## I Lecca lecca al cioccolato

A forma di foglie autunnali che giocano con i diversi colori del cioccolato.

COMUNICATE  
SUI SOCIAL  
NETWORK!

Gli hashtags della stagione:

- #zucca (9,5 milioni)
- #autumnvibes (420.000)
- #autunno (71 milioni)

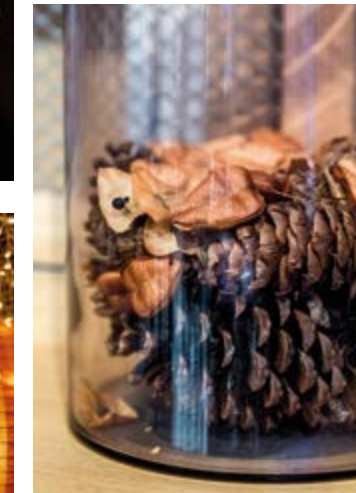
## DECORAZIONE

2. FATE ENTRARE L'AUTUNNO  
NEL VOSTRO NEGOZIO

Giocate con fiori secchi.



Decorate il vostro negozio con lanterne per una calda atmosfera.



Dei vasi affumicati per giocare con la luce.

## DIY - TUTORIAL

Il vaso autunnale



› Avrete bisogno di un vaso di vetro, una candela, delle ghiande, fil di ferro e cesoie.

› Disponete la candela e le ghiande sul fondo del vaso.

› Intrecciate un filo e mettetelo sul collo del barattolo per appenderlo.

## EVENTO

3. PER IL RIENTRO A SCUOLA,  
PENSATE AI BAMBINI!

## I Suggeste una formula merenda

- Una composta di frutta di stagione con cioccolato calda e fingers di cioccolato.



## I Organizzate dei workshop per genitori / figli

Workshop proficui che invitano i vostri clienti dietro le quinte e mettono in risalto il vostro know-how per fidelizzare i clienti.

- Piccole meringhe a forma di fantasmi.
- Pane al latte con farina di castagne.



# Delizie alla castagna

## MONT GERBIER

Una ricetta originale di David Briand



Ricetta calcolata per 24 dolcetti

### Meringa francese

140 g Albumi  
130 g Zucchero semolato  
130 g Zucchero a velo

Montare gli albumi a bassa velocità per ottenere un alveolo regolare, aggiungere lo zucchero a poco a poco per ottenere degli albumi della consistenza della schiuma da barba.  
Aggiungere delicatamente lo zucchero a velo con una spatola.

### Glassa Bahibe marrone

420 g **BAHIBE 46%**  
40 g Olio di vinacciolo  
40 g Briciole di marrons glacés

Sciogliere la cioccolata e l'olio a 35 °C, aggiungere i marroni in briciole.  
Glassare a 35 °C e lasciar cristallizzare in frigorifero.

### Crema inglese

80 g Panna UHT 35%  
80 g Latte intero UHT  
30 g Tuorli  
15 g Zucchero semolato

Far bollire la panna con il latte e versare sopra i tuorli precedentemente mescolati (senza imbianchire) con lo zucchero.  
Cuocere la miscela alla rosa a 84 °C, poi filtrare e utilizzare immediatamente, o conservare raffreddando rapidamente.

### Cremoso Bahibe

170 g Crema inglese  
1 g Gelatina in polvere 220 Bloom  
5 g Acqua d'idratazione  
85 g **BAHIBE 46%**

Quando la crema inglese è calda e filtrata, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato fuso. Mixare appena possibile per completare l'emulsione.  
Lasciar cristallizzare nel frigorifero.

### Ganache montata Inspiration Yuzu

65 g Polpa di yuzu  
7,5 g Glucosio DE38/40  
7,5 g Zucchero invertito  
190 g **INSPIRATION YUZU**  
7,5 g Burro di cacao  
220 g Panna UHT 35%

Riscaldare la polpa con il glucosio e lo zucchero invertito.  
Versare gradualmente la miscela calda sopra la copertura di frutta sciolta e il burro di cacao. Mixare appena possibile per completare l'emulsione.  
Aggiungere la panna fredda. Mixare nuovamente.  
Mettere in frigorifero e lasciare a cristallizzare preferibilmente per una notte. Montare.

### Glassa Absolu da spruzzo

230 g **Absolu Cristal**  
20 g Acqua

Portare a ebollizione la glassa neutra Absolu con l'acqua.  
Spruzzare con una pistola da cucina a 80 °C circa.

### Vermicelles ai marroni

250 g Pasta di marroni  
120 g Crema di marroni  
80 g Burro disidratato 84 %

Nel cutter della planetaria, mescolare tutti gli ingredienti, compreso il burro freddo a cubetti, fino a ottenere una consistenza omogenea, cremosa e leggermente chiara.

### Montaggio e finitura

Preparazione: Preparare il cremoso Bahibe, la ganache montata Inspiration Yuzu, conservare.  
Realizzare dei "vermicelles" ai marroni e versare su foglio chitarra con una tasca munita di una bocchetta "vermicelles". Congelare.  
Preparare la meringa francese, poi con una tasca e una bocchetta liscia n. 15, versare delle palline di 15 g su piccole cupole di silicone di 3,5 cm di diametro. Capovolgere e asciugare in forno a 100 °C per circa 1h30.  
Rimuovere la cupola in silicone e conservare in un luogo asciutto. Spruzzare le meringhe con burro di cacao per impermeabilizzarle.  
Disporre nella cavità 10 g di cremoso Bahibe e 5 g di crema di marroni. Congelare. Usando un bastoncino immerso nel cremoso, rivestire la meringa di glassa croccante Bahibe. Lasciar cristallizzare.  
Usando una tasca con una bocchetta n. 15, creare delle palline di ganache di circa 20 g e poi appiattire leggermente con un quadrato di foglio chitarra. Congelare. Spruzzare la ganache montata con un leggero velo di Absolu Cristal. Mettere sulla meringa. Con Inspiration Yuzu pre-cristallizzato, realizzare dei dischi di 6 cm di diametro tra due fogli chitarra. Lasciar cristallizzare a 16 °C.  
Ritagliare dei dischi di "vermicelles" ai marroni dello stesso diametro e posizionarli direttamente sulle decorazioni Inspiration Yuzu.  
Terminare con una **"decorazione personalizzata con il vostro logo"**.



# 3 cioccolati

## BOUCHÉES AI 3 CIOCCOLATI

Una ricetta originale di David Briand



Ricetta calcolata per 24 dessert

### Gelato al latte Macaé

640 g	Latte intero UHT
35 g	Latte in polvere 1% MG
40 g	Zucchero semolato
60 g	Glucosio in polvere DE33
40 g	Zucchero semolato
5 g	Panna UHT 35%
4 g	Stabilizzante combinato
170 g	<b>MACAÉ 62%</b>

Riscaldare il latte a 25 °C, aggiungere il latte in polvere. A 30 °C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato, zucchero invertito). A 40 °C incorporare la panna. A 45 °C incorporare il composto stabilizzante / emulsionante aggiunto a una parte dello zucchero iniziale (circa 10 %). A 60 °C versare progressivamente sul cioccolato. Mixare appena possibile per completare l'emulsione. Pastorizzare il tutto a 85 °C per 2 minuti e poi raffreddare rapidamente la miscela a + 4 °C. Lasciare riposare il mix per almeno 12 ore a 4 °C. Frullare e mixare tra -6°C e -10°C. Surgelare a -30 °C. Conservare in congelatore a -18 °C.

### Gelato al latte Manjari

640 g	Latte intero UHT
35 g	Latte in polvere 1% MG
45 g	Zucchero semolato
60 g	Glucosio in polvere DE33
40 g	Zucchero semolato
5 g	Panna UHT 35%
4 g	Stabilizzante combinato
170 g	<b>MANJARI 64%</b>

Riscaldare il latte a 25 °C, aggiungere il latte in polvere. A 30 °C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato, zucchero invertito). A 40 °C incorporare la panna. A 45 °C incorporare il composto stabilizzante / emulsionante aggiunto a una parte dello zucchero iniziale (circa 10 %). A 60 °C versare progressivamente sul cioccolato. Mixare appena possibile per completare l'emulsione. Pastorizzare il tutto a 85 °C per 2 minuti e poi raffreddare rapidamente la miscela a + 4 °C. Lasciare riposare il mix per almeno 12 ore a 4 °C. Frullare e mixare tra -6°C e -10°C. Surgelare a -30 °C. Conservare in congelatore a -18 °C.

### Gelato al latte Illanka

640 g	Latte intero UHT
35 g	Latte in polvere 1% MG
60 g	Zucchero semolato
60 g	Glucosio in polvere DE33
20 g	Zucchero invertito
15 g	Panna UHT 35%
4 g	Stabilizzante combinato
170 g	<b>ILLANKA 63%</b>

Riscaldare il latte a 25 °C, aggiungere il latte in polvere. A 30 °C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato, zucchero invertito). A 40 °C incorporare la panna. A 45 °C incorporare il composto stabilizzante / emulsionante aggiunto a una parte dello zucchero iniziale (circa 10 %). A 60 °C versare progressivamente sul cioccolato. Mixare appena possibile per completare l'emulsione. Pastorizzare il tutto a 85 °C per 2 minuti e poi raffreddare rapidamente la miscela a + 4 °C. Lasciare riposare il mix per almeno 12 ore a 4 °C. Frullare e mixare tra -6°C e -10°C. Surgelare a -30 °C. Conservare in congelatore a -18 °C.

### Spuma Grué di cacao

35 g	<b>Grué di cacao</b>
240 g	Latte intero UHT
14 g	Zucchero semolato
1 g	Pectina X58
2 g	Gelatina in polvere 220 Bloom
10 g	Acqua d'idratazione

Riscaldare il grué di cacao in forno a 150/160 °C per circa 10 minuti. Nel frattempo, mescolare zucchero e pectina X58. Portare a ebollizione il latte e aggiungere il grué ancora bollente. Mettere in infusione per 10 minuti e filtrare. Nel latte caldo infuso aggiungere a pioggia e mescolando la miscela di zucchero / pectina. Portare nuovamente a ebollizione, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata, quindi lasciar raffreddare e mettere nel sifone. Caricare 2 cartucce di N2O. Utilizzare molto freddo.

### Miscela per cake al cioccolato

280 g	Uova intere
85 g	Zucchero invertito
140 g	Zucchero semolato
85 g	Mandorle bianche in polvere
140 g	Farina T45
30 g	<b>Cacao in polvere</b>
8 g	Lievito chimico
140 g	Panna UHT 35%
85 g	<b>Burro liquido chiarificato</b>
60 g	Liquore di cioccolato
60 g	<b>EXTRA AMER 67%</b>

Mescolare le uova, lo zucchero invertito e lo zucchero semolato. Aggiungere la polvere di mandorle, la farina setacciata con il lievito e il cacao in polvere. Versare la panna e il burro liquido. Aggiungere il liquore al cioccolato e infine il cioccolato fuso. Cuocere in stampi (precedentemente rivestiti con carta da forno) a 160 °C per circa 40/45 minuti. All'uscita del forno è possibile inzuppare la torta con un po' di liquore al cioccolato, quindi lasciare raffreddare la torta sul lato per mantenere la sua forma.

### Nougatine al Grué di cacao

230 g	Zucchero semolato
4 g	Pectina NH
200 g	Burro disidratato 84%
15 g	Acqua
80 g	Glucosio DE38/40
270 g	<b>Grué di cacao</b>

Mescolare lo zucchero e la pectina, poi il burro, l'acqua e il glucosio. Cuocere il tutto a fuoco lento senza mescolare troppo fino a legare il tutto. Lasciar cuocere per qualche secondo. Aggiungere il grué di cacao. Cuocere in forno a 190/200 °C. Lasciar raffreddare.

### Glassa croccante Illanka Éclat d'or

490 g	<b>ILLANKA 63%</b>
50 g	Olio di vinacciolo
60 g	<b>Éclat d'or</b>

Sciogliere la copertura e l'olio a 35 °C, aggiungere l'Éclat d'or. Glassare a 35 °C e lasciar cristallizzare in frigorifero.

### Montaggio e finitura

Creare le diverse miscele di gelato al latte. Conservare di ciascuna, 240 g di mix che servirà come salsa al cioccolato. Mixare i gelati e metterli da parte. Preparare il biscotto e cuocere in cerchi di 4,5 cm di diametro. Incidere il centro del biscotto e congelare. Preparare la glassa croccante e immergere ogni biscotto. Conservare. Preparare la spuma al grué e conservare in sifone nel frigorifero. Realizzare il croccante al grué e ritagliare dei dischi di 5 cm di diametro. Conservare. Realizzare un tratto di salsa sul piatto. Appoggiare 3 biscotti e guarnire ogni cavità con della salsa, sistemare un disco di croccante al grué. Mettere una quenelle di gelato corrispondente alla salsa. Realizzare una pallina di spuma e grattugiare una fava di cioccolato. Terminare con una "decorazione personalizzata con il vostro logo".

**VALRHONA:** Macaé 62% (6221) - Manjari 64% (4655) - Illanka 63% (9559) - Extra Amer 67% (4663) - Burro liquido chiarificato (5009) - Grué de cacao (3285) - Éclat d'or (8029) - Cacao in polvere (159).  
**VALRHONA SIGNATURE:** Decoro personalizzato.



# Coccolatevi

## SOMMARIO

Pag. 30  
Suggerimenti stagionali

Pag. 32  
**Ricetta artigiano**  
Snacking accanto al fuoco

Pag. 34  
**Ricetta ristorante**  
Ritorno all'infanzia



INVERNO

# 04





## SUGGERIMENTI STAGIONALI

# L'autenticità dei piaceri semplici e sinceri

**In inverno, il ritorno del freddo regala desideri golosi e caldi. Permettete a questi desideri di sedersi al tavolo o intorno al fuoco del caminetto per un momento di relax.**

## FOOD

## 1. LASCIATEVI TENTARE DAL "COMFORT FOOD"

### I Cos'è il "comfort food"?

Si tratta di un termine inglese che definisce una **cucina generosa e rassicurante**. In questo periodo dell'anno, i consumatori sono attratti da cibi che riportano alla mente ricordi d'infanzia golosi, piatti che fanno **bene al morale!**

### I Rivisitate le ricette dei vostri ricordi

Mettete in scena delle ricette della vostra infanzia e optate per il **croque monsieur con prosciutto al tartufo, la torta alla frutta arrostita, il pain perdu gourmet...**



### COMUNICATE SUI SOCIAL NETWORK!



Gli hashtag della stagione:

- #inverno (89,8 milioni)
- #chill (33 milioni)
- #cocooning (766.000)

### I Ispiratevi dai grandi chefs!

Anche gli chef stellati seguono la tendenza rivisitando i grandi classici:



La ratatouille rivisitata con il fiore di timo di **Alain Passard**.



La torta Tatin rivisitata in stile tramezzino di **Cyril Lignac**.



I Gnocchi alla romana con pomodoro San Marzano di **Massimo Bottura**.

## DECORAZIONE

## 2. UN LUOGO SERENO PER MAGGIORE CONVIVIALITÀ



Pelliccia, legno, colori tenui e leggeri.

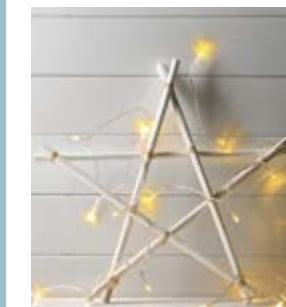


Giocate con piccole ghirlande luminose.



## DIY - TUTORIAL

La stella lucente



› Prendete 5 rami di legno galleggiante.

› Fissateli con uno spago per formare una stella.

› Avvolgete una ghirlanda leggera attorno ai rami della stella.

## EVENTO

## 3. COCCOLATEVI



### I Proponete delle formule

- Per la merenda: una cioccolata calda fatta in casa con la torta di mele della vostra infanzia.
- Per il pranzo: un gratin di patate e un fondente al cioccolato e marshmallow.

### I Invitate i vostri ospiti sulla terrazza

- Adattate gli esterni all'arrivo del freddo con morbidi plaid sulla terrazza, altrettanti cuscini per il massimo comfort e una rilassante playlist invernale per immergervi in un mondo di tenerezza.

### I Riscaldare le vostre ricette con le spezie

- Ispiratevi all'atmosfera invernale aggiungendo ai vostri mix delle spezie stagionali. Così, cannella, noce moscata, chiodi di garofano e cardamomo profumeranno le vostre creazioni per un tocco molto apprezzato.



# Snacking accanto al fuoco

## FINGERS COCOONING

Una ricetta originale di David Briand



Ricetta calcolata per 10 scatole

### Pasta frolla alle mandorle

890 g Farina di grano Tradition Française  
450 g Burro disidratato 84 %  
340 g Zucchero a velo  
110 g Mandorle bianche in polvere  
7 g Sale  
190 g Uova intere

Incorporare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti.  
Quando il tutto è omogeneo, aggiungere le uova fredde.  
Terminare l'impasto quando diventa una pasta omogenea.

### Montaggio e finitura

QB JIVARA 40% ○ AZÉLIA 35% ○ BAHIBE 46%  
QB INSPIRATION PASSIONE  
QB Mango-Frutto della Passione Crispy

QB CARAIBE 66% ○ ILLANKA 63% ○ MACAÉ 62%  
QB INSPIRATION LAMPONE  
QB Lampone Crispy

Preparare la pasta frolla e, usando una tasca munita di bocchetta n. 7, versare delle strisce su una teglia di 60 x 40 cm. Congelare. Tagliare dei bastoncini lunghi 9 cm. Cuocere su un tappetino in silicone microforato a 140 °C per circa 45 minuti per asciugarli bene. Rivestire i bastoncini di copertura Inspiration e cospargere direttamente con il Crispy corrispondente. Lasciare cristallizzare. Quindi rivestire di copertura al latte o fondente in base ai propri gusti utilizzando il soffione. Lasciar cristallizzare a 16 °C. Riporre poi i bastoncini in "Scatole trasparenti (8750)".



**INSPIRATION PASSIONE** 15390

#### Frutti esotici e aciduli

Scoprite sapori freschi e aciduli che svelano il vero gusto della frutta.



**INSPIRATION LAMPONE** 19999

#### Leggero e goloso

Scoprite un attacco di note di lamponi cotti e marmellata, seguite da un pizzico dell'acidità caratteristica di questo frutto di bosco.

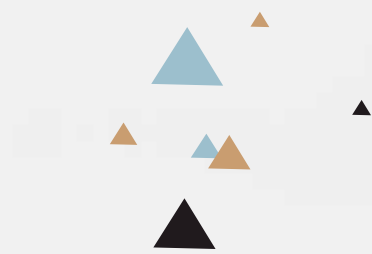
**VALRHONA:** Jivara 40% (4658) - Azélia 35% (11603) - Bahibe 46% (9997) - Caraïbe 66% (4654) - Illanka 63% (9559) - Macae 62% (6221) - Inspiration Passion (15390) - Inspiration Lampone (19999).  
**SOSA:** Mango - frutto della passione Crispy (16420) - Lampone Crispy (15542).



# Ritorno all'infanzia

## CIOCCOLATA CALDA CARANOVA E MADELEINE

Una ricetta originale di Baptiste Blanc



Ricetta calcolata per 24 cioccolate calde (30 cl)

### Madeleine al burro stile mini cake

1	Limone
130 g	Zucchero semolato
20 g	Zucchero invertito
25 g	Miele millefiori
130 g	Uova intere
215 g	Farina T45
5 g	Lievito chimico
85 g	Panna UHT 35%
130 g	Burro liquido chiarificato

Grattugiare la scorza di limone sullo zucchero semolato. Mescolare lo zucchero invertito, il miele e le uova. Aggiungere lo zucchero e le scorze. Setacciare la farina con il lievito chimico e aggiungerla all'impasto precedente. Aggiungere la panna e poi il burro liquido chiarificato scaldato a 40/45 °C. Lascia riposare l'impasto per 24 ore in frigorifero. Infornare a 190 °C e abbassare la temperatura a 170 °C per 7 - 8 minuti. Appoggiare sulla griglia all'uscita dal forno.

### Cioccolato caldo Caranova

4800 g	Latte intero UHT
1200 g	Panna UHT 35%
1200 g	CARANOVA 55%

Portare a ebollizione il latte e la panna. Realizzare un'emulsione sulla cioccolata.

### Montaggio e finitura

QB **CARANOVA 55%**

Realizzare la cioccolata calda e le madeleines. Utilizzando Caranova, glassare le madeleines e posizionarle nello stampo originale per creare uno strato di copertura croccante e lucido. Lasciar cristallizzare a 16 °C. Versare la cioccolata calda nella bottiglia e servire tiepida con alcune madeleines.



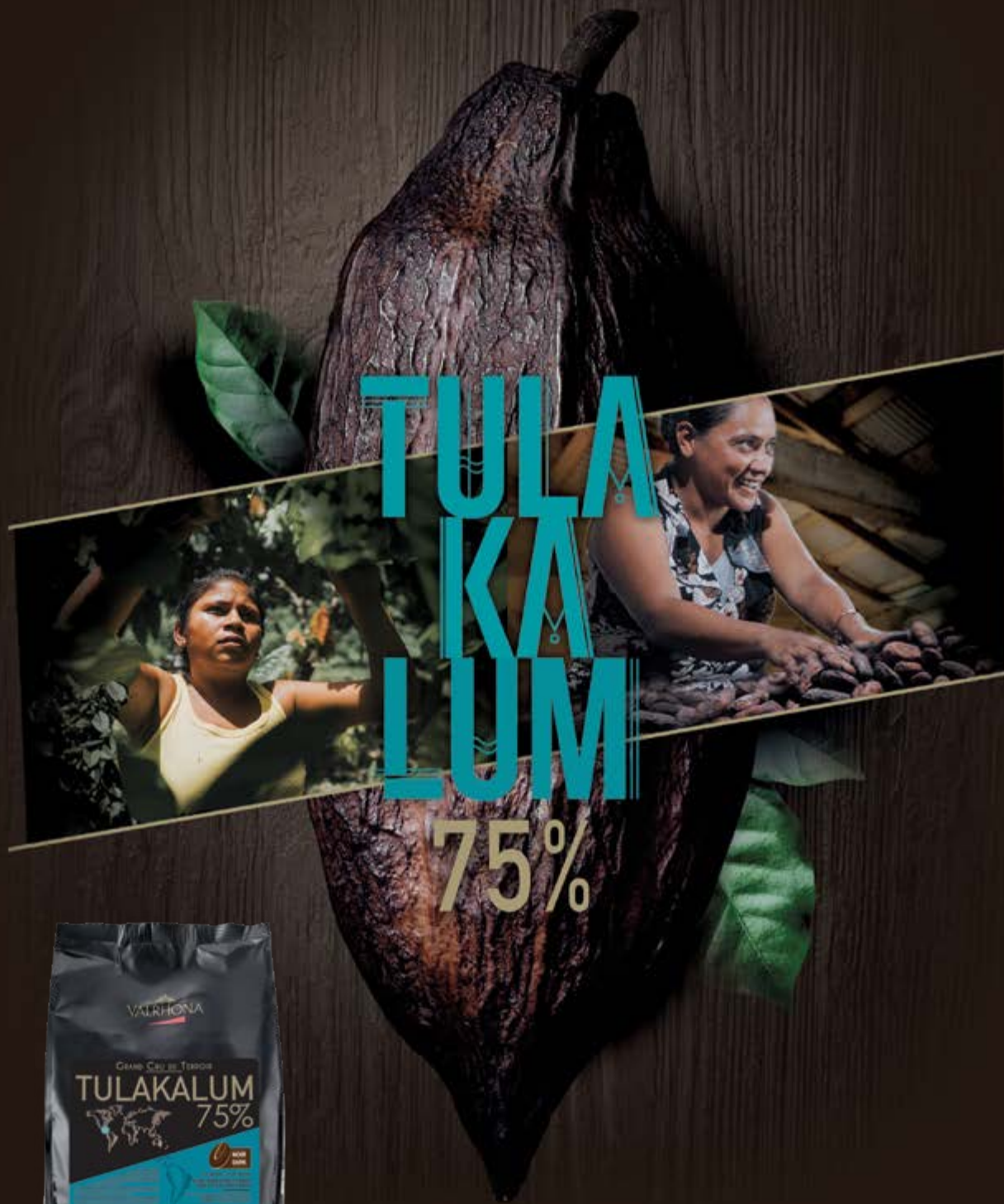
**CARANOVA 55%** 20131

#### Al cioccolato e caramellato

Caranova è una creazione dolce e gourmet che offre al palato delicate note di cioccolato associate alla delicatezza del caramello, del burro e un pizzico di sale.



TULAKALUM 75%, LA RIVELAZIONE DI UN GUSTO RARO



VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

Valrhona Italia S.R.L. - Via Achille Papa, 30 - 20149 Milano - ITALIA  
Tel.: +39 02317336 - servizioclienti@valrhona-selection.fr - www.valrhona.com