

# LES INDISPENSABLES

PRODUITS | USAGES | RECETTES



VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

# LES INDISPENSABLES

*Glaciers*

  
VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



# Édito



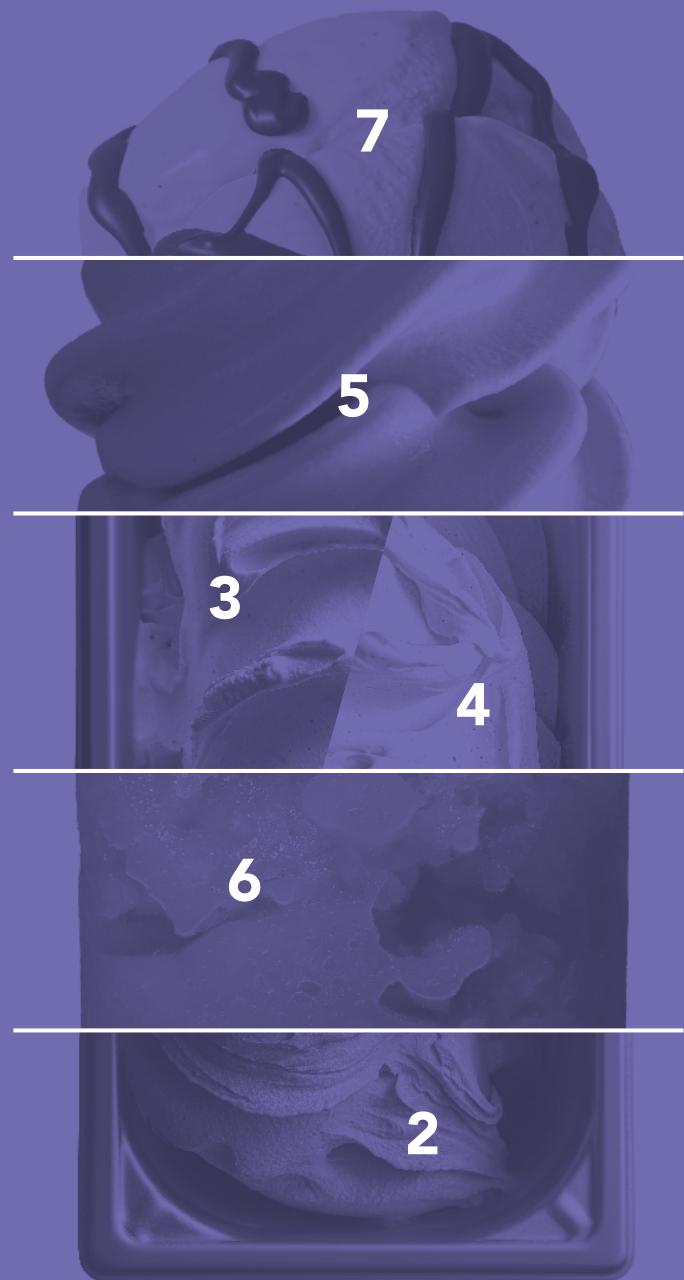
## CHERS PARTENAIRES, CE LIVRET EST VOTRE INDISPENSABLE !

Chaque produit de ce livret a été rigoureusement sélectionné au sein de toutes les maisons Valrhona Selection (Valrhona, Chocolatree, Sosa, Norohy, Adamance, Pariani) pour vous proposer les produits les plus intéressants et vous garantir un rendu aromatique optimal et des textures parfaites !

Nous l'avons conçu comme l'indispensable de votre laboratoire pour vous accompagner dans la réalisation de glaces parfaitement équilibrées, adaptées aux saisons et à tous les univers.

Vous trouverez ainsi de nouvelles associations telles que chocolats et fruits dans des glaces au lait, des sorbets chocolat 100% végétaux, des sorbets aux fruits avec une texture de crème glacée grâce à la gamme Inspiration, des glaçages esquimaux, des chantilly fruitées... Un recueil de 142 recettes, des conseils et la possibilité de poursuivre et renforcer vos connaissances en formations au sein de l'École Valrhona.

À très bientôt !



1

8

# Sommaire

<b>1 —</b>	<b>Technologie des ingrédients</b>	P.06	
	Explorez l'univers de tous les ingrédients qui composent la glace et apprenez à les équilibrer vous même !		
<b>2 —</b>	<b>Les sorbets</b>	P.24	
<b>3 —</b>	<b>Les glaces au lait</b>	P.36	
<b>4 —</b>	<b>Les crèmes glacées</b>	P.46	
<b>5 —</b>	<b>Les softs</b>	P.60	
<b>6 —</b>	<b>Granités &amp; glaces à l'eau</b>	P.66	
<b>7 —</b>	<b>Toppings, sauces &amp; cornets</b>	P.74	
<b>8 —</b>	<b>Optimisez votre offre</b>	P.96	

# 1 —

## TECHNOLOGIE DES INGRÉDIENTS

Explorez l'univers de tous les ingrédients qui composent une glace et apprenez à les équilibrer vous même !



# Le rôle des familles d'ingrédients

## LES LIQUIDES

L'eau, pouvant être incorporée au mélange sous différentes formes liquides (lait, crème, eau, jaunes d'oeufs, boisson végétale, purée de fruits), a pour rôle d'hydrater tous les éléments secs, tels que les sucres, les protéines et les stabilisateurs. Cela permet d'obtenir un mélange homogène et uniforme, prêt à être correctement turbiné.



**NB.** Pour tous les liquides, y compris les boissons végétales et les purées de fruits, vérifiez la fiche technique du produit ou la liste des ingrédients pour calculer le pourcentage de solides et de liquides.

## L'AIR

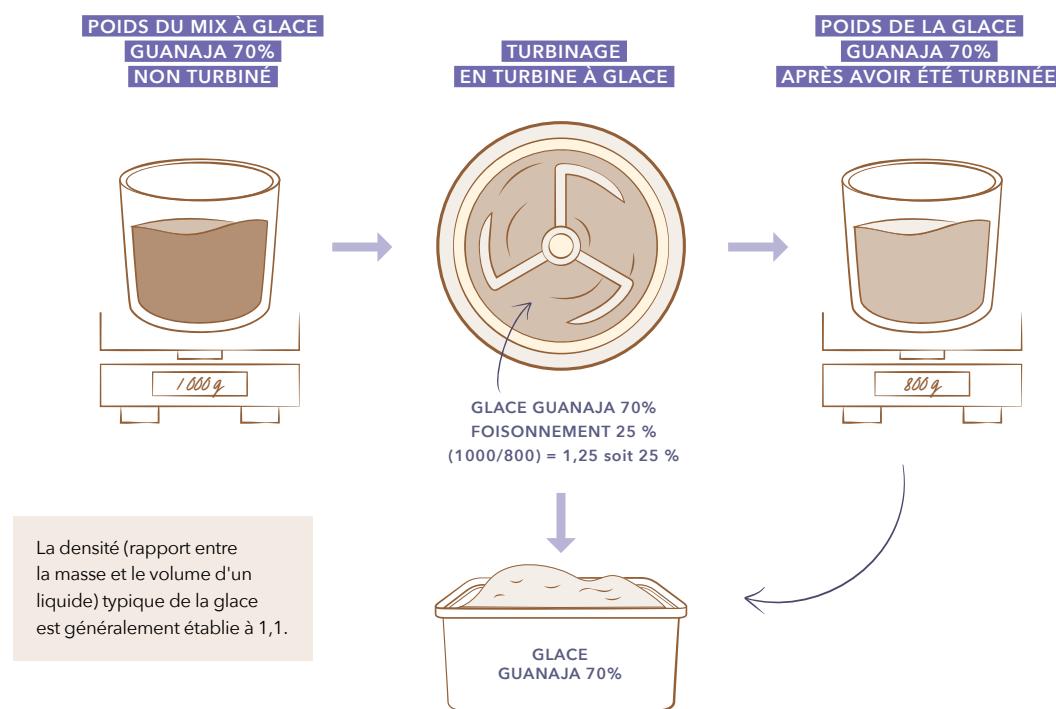
L'air est un ingrédient clé dans la structure de la glace.

IMPACTS SUR LE GOÛT	IMPACTS SUR L'ONCTUOSITÉ	IMPACTS SUR LA RENTABILITÉ
$(+)$ Air = $(-)$ Goût	$(+)$ Air = $(+)$ Spatulabilité	$(+)$ Air = $(+)$ Marge

Une glace artisanale renferme généralement entre 25 et 35 % d'air, incorporé durant la phase de turbinage. L'air est essentiel à la consistance de la glace : il apporte de l'onctuosité. Avec peu d'air, la glace sera plus froide et dure. À l'inverse, une quantité d'air plus élevée rendra la glace plus fondante, car les cristaux de la glace sont davantage espacés.

## Calcul de l'overrun

## Solution 1



## Solution 2

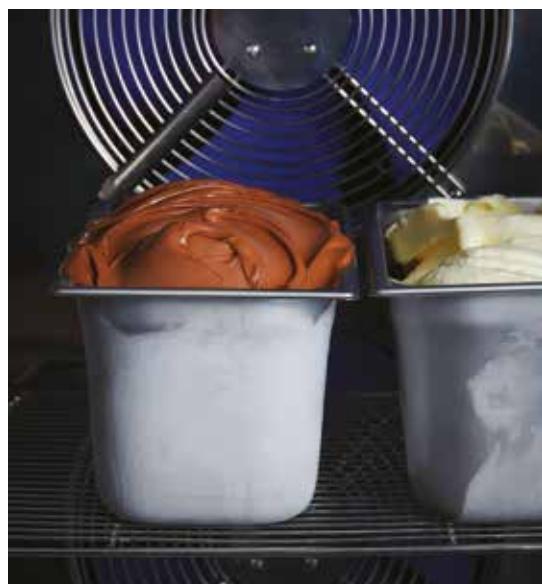
L'air, comme nous l'avons mentionné, est un autre élément clé de la glace. Pour incorporer de l'air pendant le processus du turbinage, la préparation doit avoir une consistance suffisamment visqueuse : si le mélange est trop liquide, l'air ne sera pas retenu.

$$\text{Overrun} = \frac{(\text{Densité} \times \text{Poids du mix}) - \text{Poids de la glace}}{\text{Poids de la glace}}$$

Exemple : Densité de la glace = 1,1  
Poids du mix = 80 g / Poids de la glace = 68 g

$$\frac{(1,1 \times 80) - 68}{68} = \frac{88 - 68}{68} = 0,29 = 29 \%$$

## LE FROID



Le froid est généré par le type de turbine utilisée.

Une machine réfrigérante (turbine) est nécessaire pour produire de la glace.

Le rôle du froid fourni par la turbine est de congeler la portion de liquide libre.

## LES SOLIDES (EXTRAITS SECS)

Les solides sont tous les ingrédients qui ne sont pas liquides et qui sont contenus dans le mélange.

On y retrouve :

Des sucres  
Des graisses  
Des protéines

Des fibres  
Des stabilisants  
Des émulsifiants

En général, le rôle des solides est d'absorber et de contrôler l'eau libre présente dans le mélange, de déterminer la texture finale de la glace en influençant le foisonnement (par exemple, la teneur en protéines de la glace), d'aider à réguler le PAC de la recette et de transmettre une sensation de froid plus ou moins intense à la dégustation.



SUCRE



GRAS



PROTÉINES



FIBRES



STABILISANTS



ÉMULSIFIANTS

## Les sucres et les fibres

**Les liquides sont essentiels à la structure de la glace.** Le contrôle de l'eau est un élément clé dans la fabrication de la glace, car l'eau joue un rôle crucial dans la structure et la texture du produit. Cependant, une eau libre excessive peut causer divers problèmes, tels que la synthèse (libération d'eau) et une structure non optimale de la glace. Pour maîtriser l'eau dans la glace, il est essentiel de l'équilibrer avec d'autres ingrédients comme les sucres et les fibres.

### Données techniques des sucres et des fibres

INGRÉDIENTS	EXTRAIT SEC	PAC*	POD
SACCHAROSE	100 %	100 %	100 %
TRÉHALOSE	98 %	98 %	45 %
DEXTROSE MONOHYDRATE	92 %	173 %	64 %
SUCRE INVERTI LIQUIDE	73,5 %	140 %	120 %
CREMSUCRE	81 %	154 %	110 %
GLUCOSE DE33	95 %	56 %	24 %
MIEL	80 %	146 %	130 %
GLUCOSE DE40	79 %	73 %	41 %
GLUCOSE DE60	81 %	96 %	52 %
MALTODEXTRINE 18DE	95 %	22 %	9 %
INULINE À FROID	95 %	39 %	14 %
INULINE À CHAUD	99,5 %	0 %	0 %

NE CONTRÔLE PAS L'EAU	CONTRÔLE PEU L'EAU	CONTRÔLE MOYENNEMENT L'EAU	CONTRÔLE FORTEMENT L'EAU
0			
0			
0			
0			
	(+)		
	(-/-)		
	(+)		
	(+)		
		(+)	
			(+)
			(++)

Cremsucre = sucre inverti en pâte

\*Le PAC n'est pas calculé uniquement sur l'extrait sec mais sur le poids total.

### Calculer le PAC (Pouvoir Anti-Congelant)

**Comme pour le pouvoir sucrant, la référence est le saccharose. On va établir le PAC des différents sucres (ou d'autres ingrédients) en les comparant au saccharose.**

Pour établir le PAC d'un sucre donné, on divise le poids moléculaire du saccharose par le poids moléculaire (masse molaire) du sucre en question.

Poids moléculaire du saccharose = 342,3 (g/mol)

Exemple : calculons le PAC du dextrose monohydraté ( $C_6 H \cdot 12O_6 \cdot H_2O$ ) qui a un poids moléculaire de 198,17 (g/mol), en considérant qu'il contient 8 % d'humidité.

$$PAC = \frac{\text{Poids moléculaire du saccharose}}{\text{Poids moléculaire du dextrose monohydraté}} = \frac{342,3}{198,17} = 1,73$$

## Les sucres et les fibres

### Focus sur les sucres dérivés de l'amidon



### Le pouvoir anti-congelant (PAC)

**Le pouvoir anti-congelant (PAC) est la capacité d'un sucre à abaisser le point de congélation d'un mélange.**

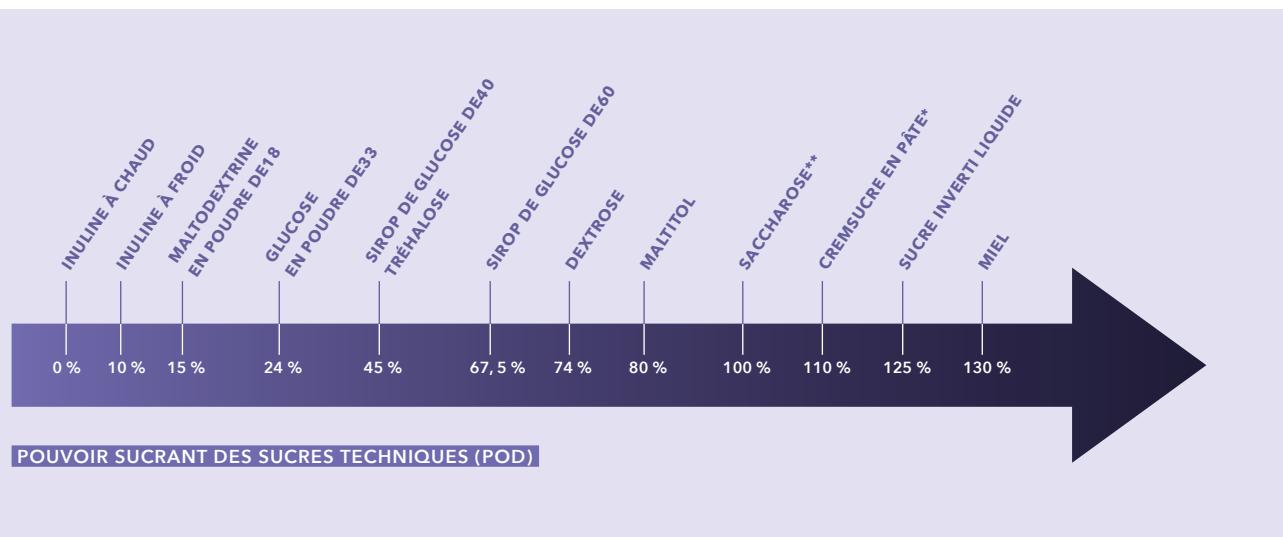
L'eau pure gèle à 0 °C. La présence de sucres, liés à l'eau, dans la solution, gêne la cristallisation de l'eau et par conséquent diminue la température d'apparition des cristaux de glace.

La température de service est liée au PAC : plus la température de service est basse, plus on cherche une texture molle à basse température donc un PAC élevé.

### Le pouvoir sucrant (PS ou POD)

**Le pouvoir sucrant représente la perception sucrée fournie par un composé chimique par rapport à un autre.** Le goût sucré est défini par rapport à un indice de référence, généralement une solution de saccharose dont le pouvoir sucrant est égal à 100 par définition.

La valeur PS (POD) n'est pas une valeur absolue, elle dépend de l'interaction du sucre avec les autres ingrédients de la recette par exemple dans le chocolat, l'amertume contrebalance la perception sucrée, tout comme l'acidité d'un fruit.



\* Cremesucré en pâte = sucre inverti en pâte

\*\* Saccharose = sucre de référence pour l'indice de pouvoir sucrant (PS ou POD)

# Le rôle des principaux sucres et fibres



**CREMSUCRE  
(LE SUCRE INVERTI EN PÂTE)**

Le sucre inverti apporte beaucoup de mœlleux. Mais il a un très grand pouvoir sucrant : il est donc à utiliser avec parcimonie. Un excès donnera une texture pâteuse et collante, peu agréable dans un dessert glacé. Le dosage recommandé se situe entre 2 % et 5 %.



**LE DEXTROSE**

Le dextrose améliore la texture des mélanges et abaisse le point de congélation. Un excès peut provoquer une sensation de froid.



**LE GLUCOSE DÉSHYDRATÉ**

Le glucose déshydraté ou le glucose en poudre assouplit la texture de la glace.



**LE SIROP  
DE GLUCOSE DE60**

Le sirop de glucose DE60 a de bonnes capacités hygroscopiques (absorption de l'eau) ; il fournit un extrait sec, et il a un pouvoir sucrant faible.



**LE TRÉHALOSE**

Le trehalose est un sucre dérivé de l'amidon de tapioca. Il a un faible pouvoir sucrant et peut être utilisé comme agent de charge.



**LE MALTITOL**

Le polyol de maltitol n'est pas un glucide (il contient 2 calories au lieu de 4). Il éclaircit la couleur du produit final et a un pouvoir sucrant similaire au saccharose. Il est recommandé de ne pas dépasser les quantités d'un maximum de 5 % du poids total.



**LA MALTODEXTRINE**

La maltodextrine est dérivée d'un amidon (généralement du maïs). Les chaînes d'amidon sont raccourcies enzymatiquement. Il assouplit et apporte de la spatubilité. Un excès provoque un changement de couleur. Ne pas dépasser 5 % dans vos recettes.



**L'INULINE À FROID\***

L'inuline à froid, extraite de la racine de chicorée, crée une sensation onctueuse en bouche et fournit un extrait sec avec un faible pouvoir sucrant. Elle doit être dosée à un maximum de 5 % du poids total de la recette. Utilisée comme substitut partiel des sucres, elle contrôle l'eau libre, réduit la formation de cristaux de glace et augmente la résistance du produit à la fonte.



**L'INULINE À CHAUD\***

L'inuline à chaud, extraite de la racine de chicorée est utilisée pour substituer les matières grasses, garantissant un pouvoir texturant des mixes supérieurs à celui des inulines à froid.

\* L'inuline, à chaud comme à froid est une fibre qui n'est pas absorbée par l'organisme. Il est recommandé de ne pas dépasser une quantité maximale de 5 % du poids total de la recette.



Attention pensez bien à vérifier la législation en vigueur dans votre pays concernant l'usage des sucres et fibres.

## Les stabilisants et émulsifiants

Pour ajuster la viscosité de la préparation, des stabilisants sont souvent utilisés. Il s'agit d'épaississants (guar, caroube, etc...) ou d'émulsifiants (Natur Emul, etc...)

Les stabilisants sont d'autant plus importants lorsque la recette est pauvre en fibres ou lorsque des fruits acides sont utilisés (citron, fruit de la passion, etc...)

Les stabilisants jouent également un rôle important du point de vue de la conservation : ils retardent la croissance des cristaux de glace, assurant une stabilité dans le temps.

INGRÉDIENTS	CONTROLE DE L'EAU
GOMME DE GUAR [E412]	⊕⊕⊕⊕⊕⊕⊕
GOMME DE XANTHANE [E415]	⊕⊕⊕⊕
GOMME DE CAROUBE [E410]	⊕⊕⊕
PSYLLIUM	⊕⊕
FIBRE D'AGRUMES (NATUR EMUL)	⊕
FIBRE DE LIN (FLAXFIBER)	⊕⊕

### Stabilisateur combiné

PROFIBER (FLAXFIBER, PSYLLIUM, NATUR EMUL)	⊕⊕⊕
PROCREMA BIO 5 (CAROUBE [E410], XANTHANE [E415])	⊕⊕⊕⊕



**GOMME DE GUAR**

Famille des galactomananes.  
Dispersible dans l'eau chaude ou froide.  
Capacité stabilisatrice et émulsifiante.  
Aide à stabiliser dans les émulsions eau/graisse. Texture plus dense et compacte.



**GOMME DE XANTHANE**

Soluble dans l'eau froide, convient à tous les types d'utilisation (alcools, acides...) Texture extrêmement élastique.



**GOMME DE CAROUBE**

Soluble dans l'eau chaude, insoluble dans les milieux alcooliques. Ne fonctionne pas dans des environnements acides. Texture moyennement compacte



**PSYLLIUM**

Partiellement soluble dans l'eau, crée un composé visqueux en raison de la teneur élevée en fibres. Capacité stabilisatrice et émulsifiante. Aide à stabiliser dans les émulsions eau/graisse. Texture plus fondante.



**FIBRE D'AGRUMES (NATUR EMUL)**

Dispersible dans de l'eau chaude, l'eau froide ainsi que dans les matières grasses. Aide à stabiliser les recettes en réduisant la teneur en matières grasses. Elle agit comme un stabilisant et un émulsifiant, ce qui en fait un choix apprécié pour maintenir la stabilité du produit lors du stockage.



**FIBRE DE LIN (FLAXFIBER)**

La fibre de lin se mélange facilement à l'eau chaude ou froide et possède des propriétés stabilisantes et émulsifiantes. Elle aide à stabiliser les émulsions à base d'eau et de graisse.

**PROFIBER**



Attention pensez bien à vérifier la législation en vigueur dans votre pays concernant l'emploi des sucres.



## Quel stabilisateur et émulsifiant utiliser ?

# Comment stabiliser mon sorbet ?



### SORBET SANS MATIÈRE GRASSE

#### SOLUTION 1



PROFIBER

#### SOLUTION 2

PROSORBET 5  
FROID / CHAUD

### SORBET AVEC MATIÈRE GRASSE

#### SOLUTION 1



PROFIBER

#### SOLUTION 2

PROCREMA 5  
BIO CHAUD + NATUR  
EMUL

#### SOLUTION 3

GOMME DE  
GUAR +GOMME DE  
CAROUBEGOMME DE  
GUAR +GOMME DE  
CAROUBE +NATUR  
EMUL

#### DOSAGE SOLUTIONS 1 2 3

0,2 - 0,5% DU POIDS TOTAL DE LA RECETTE  
3 - 5 / Kg

#### DOSAGE SOLUTIONS 1 2 3

0,2 - 0,5% DU POIDS TOTAL DE LA RECETTE  
3 - 5 / Kg

#### DOSAGE

La quantité de stabilisateur varie en fonction de la quantité d'eau ou de fibres dans la recette. Nous vous recommandons un dosage minimum ou maximum par litre.



Nous vous conseillons d'utiliser si possible le Profiber pour les deux solutions.

## Quel stabilisateur et émulsifiant utiliser ?

Comment stabiliser  
ma glace ?



GLACE AVEC  
MATIÈRE GRASSE



SOLUTION 1



PROFIBER

SOLUTION 2



OU



PROCREMA 5  
BIO CHAUD

⊕ NATUR  
EMUL

SOLUTION 3



GOMME  
DE GUAR



GOMME  
DE CAROUBE



NATUR  
EMUL

### DOSAGE SOLUTIONS 1 2 3

0,2 - 0,5% DU POIDS TOTAL DE LA RECETTE  
3 - 5 / Kg

#### DOSAGE

La quantité de stabilisateur varie en fonction de la quantité d'eau ou de fibres dans la recette. Nous vous recommandons un dosage minimum ou maximum par litre.



Nous vous conseillons d'utiliser si possible le Profiber pour les deux solutions.



# Profiber Stab 5

Stabilisant pour glaces et sorbets,  
sans émulsifiants synthétiques et sans additifs,  
100 % fibres végétales



45116 - 600g  
45339 - 3Kg

**Clean Label**  
**sans additifs**

**Utilisation**  
**à chaud ou à froid**

**Utilisation**  
**pour les glaces**

## Caractéristiques

- Stabilisateur **à chaud et à froid**.
- Grande capacité **émulsifiante**.
- **Apport élevé** d'onctuosité.
- Pouvoir **anti-cristallisant**.
- **Goût neutre**.

## Composition

- Fibre d'agrumes **comme émulsifiant**.
- Fibre de lin **comme stabilisant**.
- **Psyllium** pour la rétention d'eau.

## Principales applications

Glaces et sorbets.



## *En savoir plus sur Profiber Stab 5*

### **1- Dosage recommandé**

**0,5% masse totale (kg).**

**Il est possible d'augmenter le dosage jusqu'à 0,7%.**

dans les bases qui nécessitent une plus grande stabilisation, comme les fruits acides.

### **2- Mode d'emploi**

Mélanger avec la base glacée à froid ou à chaud (85 °C), en agitant énergiquement (batteur électrique) pour bien disperser le produit.

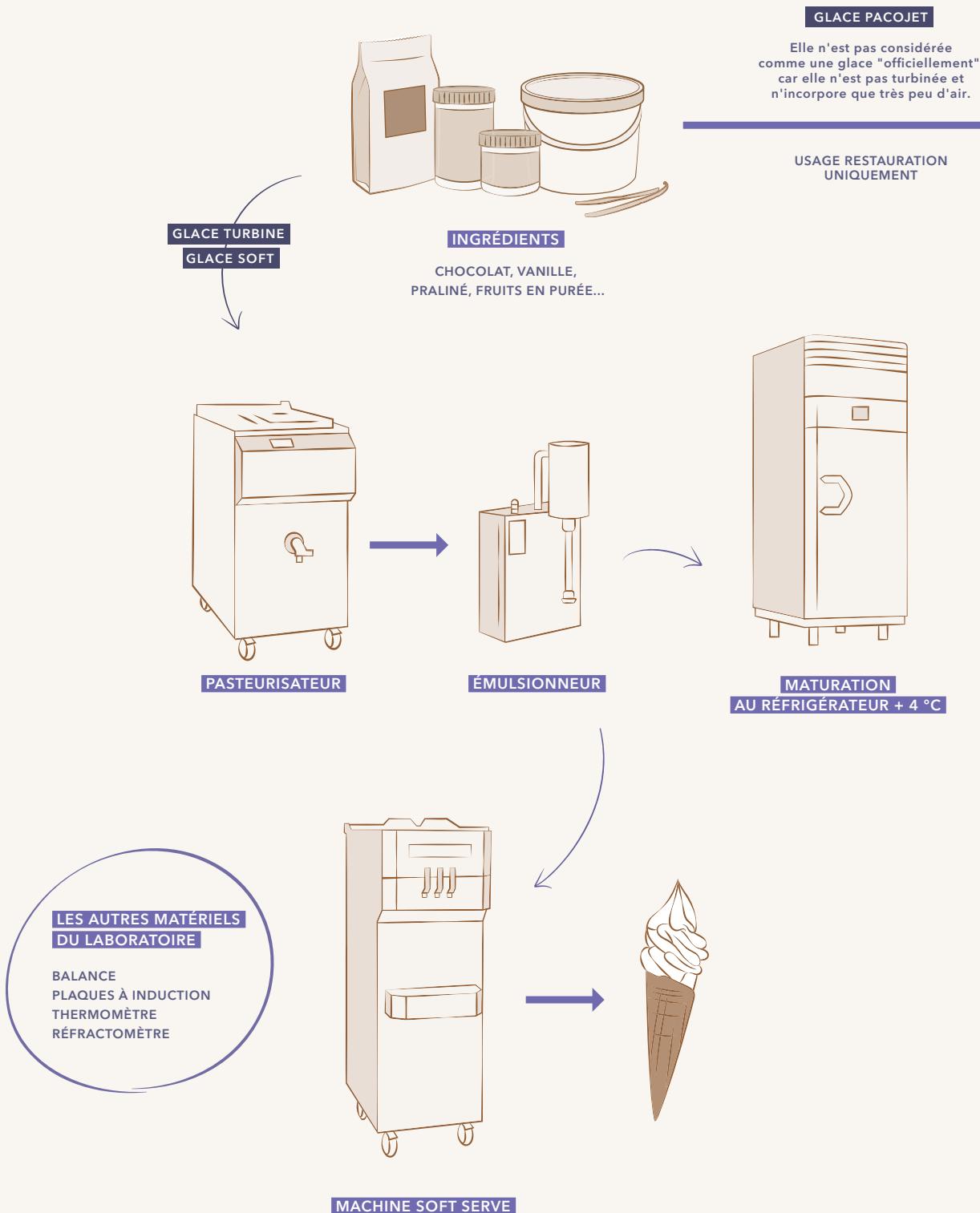
Laisser maturer le mélange au frais pendant 24 heures pour une bonne hydratation, puis turbiner dans la machine à glace.

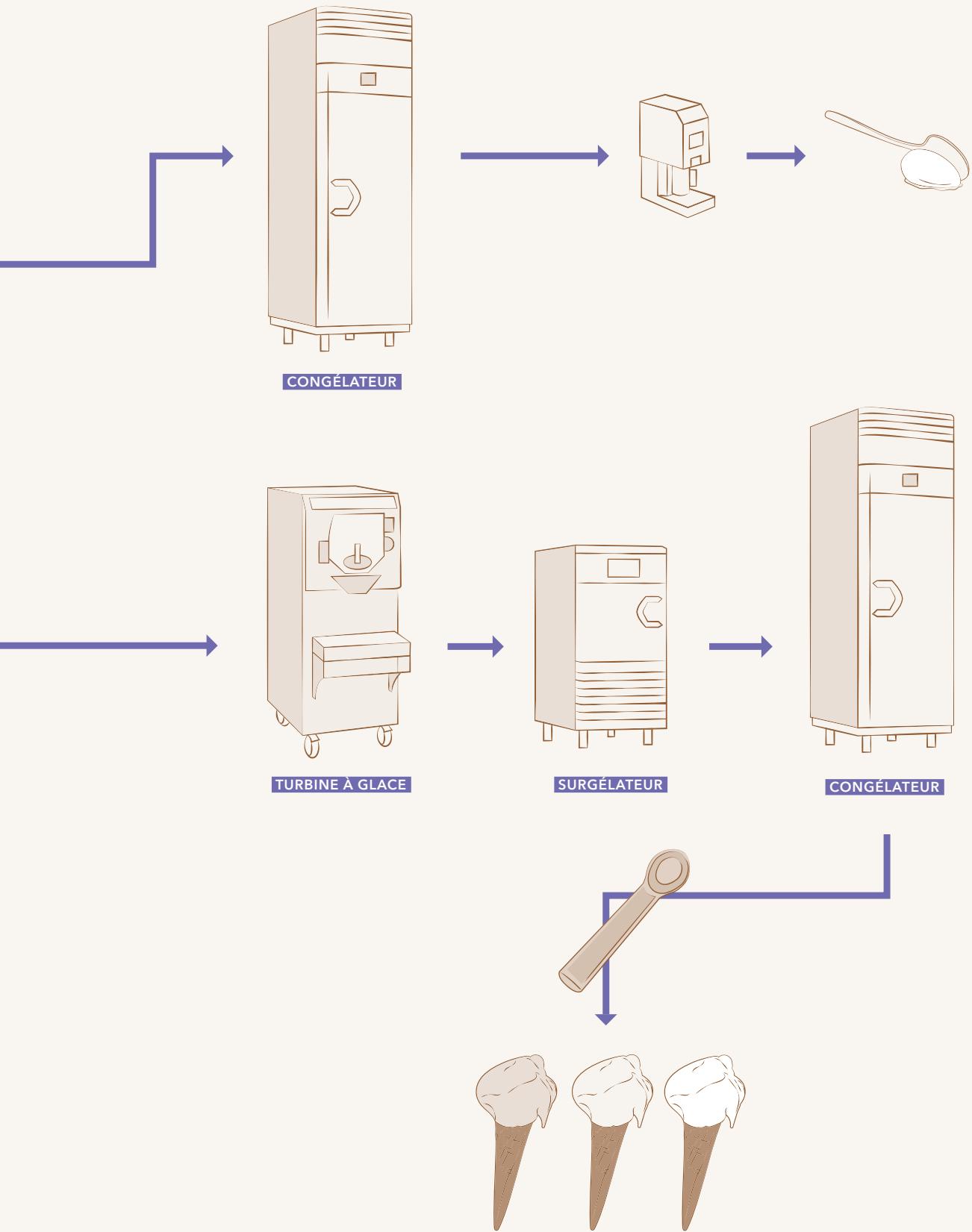
Congeler la glace ou le sorbet dans les plus brefs délais.

### **3- Observations**

**Les propriétés du produit** s'améliorent lorsqu'il est hydraté à chaud (85 °C).

# Les différentes étapes de fabrication des glaces et sorbets





# En savoir plus sur les différentes machines et leurs technologies

## Pasteurisateur

Un pasteurisateur est une machine qui permet de mélanger les différents ingrédients d'une recette en les chauffant à la température de pasteurisation souhaitée. La température finale de pasteurisation dépend du type de procédé que vous souhaitez utiliser :

- Haute à 85 °C - 1 minute
- Moyenne à 75 °C - 10/15 minutes
- Basse à 65 °C - 25/30 minutes

Des températures plus basses ont un impact moindre sur les arômes volatils ou délicats (par exemple, crèmes, épices), et préservent mieux les caractéristiques organoleptiques des ingrédients. Ensuite, le pasteurisateur refroidit rapidement le mélange à 4° C, prêt à être stocké ou servi. La réglementation sur la pasteurisation peut évoluer en fonction des pays, pensez à vous référer à celle de votre pays.

## Émulsionneur

Un émulsionneur est un mixeur à grande vitesse conçu pour émulsionner le mélange en réduisant la taille des globules gras. Cela permet d'obtenir un produit plus stable, avec un meilleur foisonnement.

## Réfrigérateur (ou pasteurisateur maintenu à + 4 °C)

Le passage au réfrigérateur permet la maturation du mix pendant 12 heures, permettant ainsi aux stabilisateurs de s'hydrater et d'atteindre leur efficacité optimale. Il est possible de réaliser la maturation directement dans le pasteurisateur.

## Turbine à glace

La turbine à glace refroidit et mélange le mix, congelant les liquides et incorporant de l'air dans la glace. Il existe différents types de turbines, variant en taille et en fonctionnement, notamment les modèles à cylindre horizontal, plus courants, et les machines à bras vertical.

## Cellule de refroidissement rapide

La cellule de refroidissement rapide permet de refroidir très rapidement les produits à des températures très basses (jusqu'à - 40 °C). Dans les glaces, il est recommandé de l'utiliser après avoir extrait le mélange de la turbine pour assurer une stabilité et une structure optimale. Elle permet de stabiliser une partie de l'eau libre et de conserver le foisonnement intact.

## Congélateur

Le passage du produit dans le congélateur à température négative permet de terminer la maturation pour ensuite réserver. Le produit est conservé à la même température que la vitrine (généralement - 12 °C) pendant quelques jours (généralement 2 à 3 jours) pour finaliser ce processus. Si un stockage plus long est nécessaire, il peut être maintenu à - 18 °C pendant plus de deux semaines.

## Machine soft serve

Les machines à crème glacée molle, ou "soft machines", dosent directement le produit crémeux sur le cône ou dans la coupe. Contrairement aux congélateurs traditionnels, elles offrent un "overrun" plus important, rendant la glace plus crémeuse. Les mélanges doivent être équilibrés spécialement pour cette utilisation.

## PACOJET, DÉDIÉ À LA RESTAURATION

Le Pacojet est une machine qui, grâce à un bloc de lame spécial tournant à grande vitesse, est capable de rendre les produits surgelés crémeux. Le Pacojet produit une structure similaire à celle de la crème glacée, mais sans incorporer d'air.



# Quelles couvertures et pralinés utiliser pour vos glaces et vos sorbets ?

Toutes les couvertures et pralinés ont été sélectionnées pour leurs goûts et leurs caractéristiques techniques permettant de réaliser des glaces et des sorbets de qualité avec une texture optimale.

	SORBETS	GLACES AU LAIT	CRÈMES GLACÉES	GLACES SOFTS
<b>P125 CŒUR DE GUANAJA</b>	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
<b>CONFETION 80%</b>	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
<b>MILLOT 74% BIO</b>	● ● ●	● ●	●	●
<b>GUANAJA 70%</b>	● ●	● ●	●	●
<b>NYANGBO 68%</b>	●	● ●	●	●
<b>EXTRA AMER 67%</b>	● ●	●	●	●
<b>CARAÏBE 66%</b>	● ●	● ●	●	●
<b>ILLANKA 63%</b>	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
<b>MACAÉ 62%</b>	●	● ● ●	● ● ●	● ●
<b>ORIADO 60% BIO</b>	●	● ● ●	● ●	● ●
<b>HUKAMBI 53%</b>		● ● ●	● ●	● ●
<b>BAHIBE 46%</b>		● ● ●	● ●	● ●
<b>JIVARA 40%</b>		● ● ●	● ●	● ●
<b>CARAMÉLIA 36%</b>		● ●	●	● ●
<b>BLOND DULCEY 35%</b>		● ● ●	●	● ●
<b>IVOIRE 35%</b>		● ●	● ● ●	● ●
<b>OPALYS 33%</b>		● ●	● ●	● ●
<b>PRALINÉ NOISETTE 66%</b>	●	● ●	●	● ●
<b>PRALINÉ AMANDE NOISETTE 50% CARAMÉLISÉ</b>	● ●	● ● ●	● ●	●
<b>PRALINÉ FRUITÉ AMANDE NOISETTE 50%</b>	● ●	● ● ●	● ●	●
<b>POUDRE DE CACAO</b>	●	●	● ●	

● Application possible

● ● Application recommandée

● ● ● Produit idéal dans cette application

# 2 — LES SORBETS



Sorbet Fruit de la Passion  
Passiflora Edulis Flavicarpa ADAMANCE (p.30)

# LES SORBETS

## chocolats

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser l'eau dans l'appareil de cuisson (*casserole ou pasteurisateur*).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (*saccharose, glucose en poudre et cremsucre*).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (*environ 10%*).

À 60 °C, verser une partie du liquide (*2/3 du poids de chocolat*) sur le chocolat partiellement fondu en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

CHOCOLAT NOIR	POIDS (G)	EAU	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN Poudre DE33	CREMSUCRE EN PÂTE*	PROFIBER	PAC
<b>P125 CŒUR DE GUANAJA</b>	400	1170	42	160	140	80	8	20,2
<b>EXTRA AMER 67%</b>	460	1198	42	112	140	40	8	24,9
<b>MACAÉ 62%</b>	440	1178	42	112	140	80	8	24,6
<b>ILLANKA 63%</b>	430	1190	42	130	120	80	8	24,2
<b>CARAÏBE 66%</b>	420	1172	42	138	140	80	8	22,9
<b>NYANGBO 68%</b>	420	1174	42	136	140	80	8	22,9
<b>GUANAJA 70%</b>	420	1170	42	140	140	80	8	22,5
<b>MILLOT 74% BIO</b>	410	1202	40	140	120	80	8	23
<b>CONFECTION 80%</b>	360	1200	40	210	120	60	10	21,26

CHOCOLAT LAIT	POIDS (G)	EAU	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN Poudre DE33	CREMSUCRE EN PÂTE*	PROFIBER	PAC
<b>JIVARA 40%</b>	440	1176	42	114	160	60	8	23,9
<b>BAHIBE 46%</b>	460	1202	40	110	120	60	8	23,3

CHOCOLAT BLANC ET BLOND	POIDS (G)	EAU	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN Poudre DE33	CREMSUCRE EN PÂTE*	PROFIBER	PAC
<b>BLOND DULCEY 35%</b>	420	1196	42	154	140	40	8	22,5
<b>OPALYS 33%</b>	400	1200	42	150	160	40	8	22,8

\* Cremsucre = sucre inverti



Sorbet Macaé 62% VALRHONA (p.26)

# LES SORBETS

## chocolats végétaux

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser la boisson végétale dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre, cremsucre, inuline, dextrose et tréhalose en fonction de la recette).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids de chocolat) sur le chocolat partiellement fondu en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

CHOCOLAT LAIT	POIDS (G)	BOISSON À BASE D'AVOINE	SACCHAROSE	INULINE À FROID	GLUCOSE EN POUDRE DE33	CREMSUCRE EN PÂTE*	PROFIBER	PAC
AMATIKA BLANCHE 35%	400	1230	92	90	80	80	8	21,7
AMATIKA 46%	400	1270	92	80	100	50	8	23,5

COUVERTURE DE FRUITS	POIDS (G)	BOISSON À BASE D'AVOINE	INULINE À FROID	TRÉHALOSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	DEXTROSE	PROFIBER	PAC
INSPIRATION AMANDE	440	1140	92	100	120	100	8	24,3

\* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

### NOTRE SÉLECTION PRODUITS



51470  
AMATIKA 46%

Fèves de cacao de Madagascar,  
District d'Ambarja

CACAOté, CÉRÉALES & AMANDES GRILLÉES



43096  
AMATIKA BLANCHE 35%

#### FRUITS SECS & AMANDE

La douceur de l'amande et les notes de fruits secs d'Amatika Blanche, invitent à la contemplation des reflets ondulants d'une rivière calme d'été.



VALRHONA

# LES SORBETS

## pralinés

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.  
Dans l'ordre, verser l'eau dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremsucre).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids de praliné) sur le praliné en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

PRALINÉS	POIDS (G)	EAU	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN Poudre DE33	CREMSUCRE EN PÂTE*	PROFIBER	PAC
PRALINÉ NOISETTE 66%	200	1278	42	252	180	40	8	19,7
PRALINÉ AMANDE NOISETTE 50% CARAMÉLISÉ	280	1280	42	190	160	40	8	23,4
PRALINÉ AMANDE NOISETTE 50% FRUITÉ	300	1280	62	150	160	40	8	24,5

\* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

### NOTRE SÉLECTION PRODUIT



2261  
PRALINÉ AMANDE NOISETTE  
50% CARAMÉLISÉ

Des notes légères de caramel à la fois douces et sucrées qui préservent le goût originel d'amandes et de noisettes.

VALRHONA

# LES SORBETS *aux fruits*

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser l'eau dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre, glucose DE60, inuline à froid, dextrose et cremsucre).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Mélanger le sirop à la purée de fruits, mixer.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

FRUITS EN PURÉE	POIDS (G)	EAU	SACCHAROSE	CITRON FEMMINELLO	GLUCOSE EN POUDRE DE33	DEXTROSE	CREMSUCRE EN PÂTE*	INULINE	SIROP DE GLUCOSE DE60	PROFIBER	PAC
Bergamote Fantastico & Femminello	1000	450	320	/	120	/	50	50	/	10	27,7
Calamansi Ben Tre	600	810	340	/	120	/	60	60	/	10	25,8
Citron Femminello	600	740	410	/	120	/	60	60	/	10	22,9
Citron vert Lime de Perse	600	750	400	/	120	/	60	60	/	10	22,9
Mandarine Ciaculli	1340	220	210	/	120	40	/	60	/	10	24,0
Orange Sanguine Moro et Tarocco	1340	220	210	/	120	40	/	60	/	10	25,2
Yuzu Citrus Junos	600	800	350	/	120	/	60	60	/	10	26,4
Fraise Mara des bois	1320	132	300	40	120	40	40	/	/	8	26,4
Fraise Cléry & Charlotte	1260	192	300	40	120	80	/	/	/	8	23,1
Cassis Blackdown et Andorine	1100	447	245	/	120	80	/	/	/	8	25,9
Framboise Meeker	1300	222	270	/	120	80	/	/	/	8	25,5
Griotte Oblacinska	1300	280	110	/	120	/	80	100	/	10	23,9
Myrtille sauvage Vaccinium Myrtillus	1300	232	240	/	120	60	/	40	/	8	23,3
Abicot Flavor cot® & Lido	1200	310	283	/	120	80	/	/	/	7	26,1
Pêche blanche Onyx® & Bellerime®	1300	210	272	/	120	90	/	/	/	8	23,9
Poire Williams verte	1260	250	242	40	120	80	/	/	/	8	23,1
Ananas Extra Sweet	1200	310	282	/	120	80	/	/	/	8	33,7
Litchi Chinensis	1240	390	200	/	120	40	/	/	/	8	34
Fruit de la passion Passiflora Edulis Flavicarpa	900	550	300	/	120	40	50	30	/	10	27,3
Mangue Kesar et Alphonso	1200	392	200	/	120	80	/	/	/	8	29,0
Noix de coco Cocos Nucifera	1000	532	230	/	/	90	/	/	140	8	22,8

\* Crem sucre en pâte = Sucre inverti



Sorbets : Fraise Cléry & Charlotte (1) - Fruit de la Passion *Passiflora Edulis Flavicarpa* (2)  
Myrtille Sauvage *Vaccinium Myrtillus* (3) - Mandarine Ciaculli (4) ADAMANCE (p.30)

# LES SORBETS

## pralinés et fruits



Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser l'eau dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 30 °C, ajouter les sucres (dextrose, glucose DE60 et inuline).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide sur le praliné en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.

Ajouter la purée de fruits préalablement décongelée, mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

RECETTE	PRALINÉ PISTACHE 42%	EAU	Abricot Flavor cot® & Lido en purée	INULINE À FROID	DEXTROSE	GLUCOSE DE60	PROFIBER	PAC
SORBET ABRICOT PRALINÉ PISTACHE	250	860	524	40	110	210	6	29,2

RECETTE	PRALINÉ NOISETTE 66%	EAU	Framboise Meeker en purée	INULINE À FROID	DEXTROSE	GLUCOSE DE60	PROFIBER	PAC
SORBET FRAMBOISE PRALINÉ NOISETTE	240	730	550	90	180	200	6	28,1

RECETTE	PRALINÉ AMANDE 55% ET NOIX DE COCO	EAU	Framboise Meeker en purée	INULINE À FROID	DEXTROSE	GLUCOSE DE60	PROFIBER	PAC
SORBET FRAMBOISE PRALINÉ AMANDE COCO	220	730	550	90	185	220	4	27,6





Sorbet Abricot Flavor cot® & Lido ADAMANCE et Praliné pistache 42% VALRHONA,  
Grains de pistache de Sicile PARIANI (p.32)

# LES SORBETS

## Inspiration aux fruits



Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser l'eau dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 30 °C, ajouter les sucres (dextrose, glucose en poudre, inuline et tréhalose).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide sur la Couverture de fruits en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.

Ajouter la purée de fruits préalablement décongelée, mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

COUVERTURE DE FRUITS INSPIRATION	POIDS (G)	EAU	FRUITS EN PURÉE	SACCHAROSE	INULINE À FROID	TRÉHALOSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	DEXTROSE	PROFIBER	PAC
INSPIRATION PASSION	200	462	370 Crème de noix de coco Cocos Nucifera	/	/	160	120	120	10	28,4
			200 Fruit de la passion Passiflora Edulis Flavicarpa							
			370 Mangue Kesar et Alphonso							
INSPIRATION YUZU	280	722	650 Citron Femminello	100	80	100	120	40	8	27,8
INSPIRATION FRAMBOISE	220	370	1000 Framboise Meeker	/	102	150	150	/	8	28,2

### NOTRE SÉLECTION PRODUIT



15390  
INSPIRATION PASSION

VALRHONA

“ Utiliser la gamme Inspiration dans un sorbet permet d'apporter une texture plus onctueuse se rapprochant d'une crème glacée tout en conservant une recette 100% végétale. ”

# Les autres SORBETS

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser l'eau dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucre (saccharose, glucose en poudre et cremsucre).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

- Pour le Gianduja, à 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids du Gianduja) sur le Gianduja en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion.

- Pour la pâte d'amandes, la poudre de cacao et le grué, ajouter directement et mixer.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

PRODUITS	POIDS (G)	EAU	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN Poudre DE33	CREMSUCRE EN PÂTE*	PROFIBER	PAC
GIANDUJA NOISETTE LAIT 35%	220	1278	42	252	160	40	8	23,2
PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE 70%	440	1150	42	220	160	/	8	20,8
POUDRE DE CACAO	160	1210	42	380	160	40	8	19,4
GRUÉ DE CACAO	400	1270	42	440	200	40	8	18,2

\* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

## NOTRE SÉLECTION PRODUIT

VALRHONA



2264  
GIANDUJA  
NOISETTE LAIT 35%

# 3 — LES GLACES AU LAIT

Toutes nos recettes sont calculées pour un poids de 2 kg.

Nous avons choisi d'utiliser les stabilisants et émulsifiants "**Solution 1**" de la page 17.  
Il est tout à fait possible de réaliser l'ensemble des recettes de ce livret avec la "**Solution 2**".



Glace au lait Confection 80%,  
Perles craquantes chocolat noir 55% VALRHONA (p.38)

# LES GLACES AU LAIT

## chocolat

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremsucre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids de chocolat) sur le chocolat partiellement fondu en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

CHOCOLAT NOIR	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHA-ROSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	CREM-SUCRE EN PÂTE*	PROFIBER	PAC
<b>P125 CŒUR DE GUANAJA</b>	360	1280	12	72	88	100	80	8	21,94
<b>EXTRA AMER 67%</b>	360	1330	/	60	82	120	40	8	20,80
<b>ORIADO 60% BIO</b>	340	1290	10	72	80	120	80	8	24,60
<b>MACAÉ 62%</b>	340	1290	10	72	80	120	80	8	24,43
<b>ILLANKA 63%</b>	320	1290	10	62	110	120	80	8	25,1
<b>CARAÏBE 66%</b>	320	1288	10	72	102	120	80	8	24,5
<b>NYANGBO 68%</b>	310	1290	10	72	110	120	80	8	24,4
<b>GUANAJA 70%</b>	300	1286	10	72	124	120	80	8	24,7
<b>CONFETION 80%</b>	340	1280	30	70	90	100	80	8	20,24

CHOCOLAT LAIT	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHA-ROSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	CREM-SUCRE EN PÂTE*	PROFIBER	PAC
<b>CARAMÉLIA 36%</b>	380	1356	/	26	70	120	40	8	20,06
<b>JIVARA 40%</b>	360	1346	/	/	86	150	40	8	19,81
<b>BAHIBE 46%</b>	365	1330	/	26	114	120	40	8	21,20
<b>HUKAMBI 53%</b>	360	1330	10	20	112	120	40	8	21,75

CHOCOLAT BLANC ET BLOND	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	PROFIBER	PAC
<b>IVOIRE 35%</b>	360	1360	/	26	86	160	8	19,19
<b>OPALYS 33%</b>	320	1350	/	26	136	160	8	20,80
<b>BLOND DULCEY 35%</b>	360	1354	/	26	132	120	8	18,95

\* Cremsucre en pâte = Sucre inverti



Glaces au lait : Macaé 62% (1) - Confection 80% (2) - Cacao poudre (3)  
VALRHONA (p. 38)

# LES GLACES AU LAIT *praliné*

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.  
Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et dextrose).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids de praliné) sur le praliné partiellement fondu en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarlée

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

PRALINÉ	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN Poudre DE33	DEXTROSE	PROFIBER	PAC
<b>PRALINÉ NOISETTE 66%</b>	320	1376	/	44	132	120	/	8	19,54
<b>PRALINÉ AMANDE 70%</b>	340	1316	8	50	158	120	/	8	20,69
<b>PRALINÉ PÉCAN 50%</b>	430	1370	/	40	90	120	40	6	25,36
PRALINÉ AMANDE NOISETTE 50% CARAMÉLISÉ	440	1366	/	46	20	120	/	8	19,69
PRALINÉ AMANDE NOISETTE 50% FRUITÉ	360	1372	20	40	80	120	/	8	20,58

## NOTRE SÉLECTION PRODUIT



### PRALINÉ NOISETTE 66%

Noisettes romaines d'Italie

Une force fruité rare : un goût franc de noisette très persistant en bouche.

7531

VALRHONA

# LES GLACES AU LAIT *pure pâte*

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.  
Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et dextrose).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids de la pâte pure) sur la pâte en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

PURE PÂTE PARIANI	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	DEXTROSE	PROFIBER	PAC
CACAHUÈTE	300	1305	30	15	170	120	50	10	21,61
NOIX DE PÉCAN	300	1305	30	15	170	120	50	10	21,61
PÂTE DE PISTACHE AUTRES ORIGINES	300	1315	20	20	165	120	50	10	19,55
PÂTE DE PISTACHE SICILE	300	1315	20	20	165	120	50	10	19,55
PÂTE DE PISTACHE VERDE DI BRONTE AOP	300	1315	20	20	165	120	50	10	19,55
PÂTE DE NOISETTE DU PIEMONTE IGP TORRÉFACTION MOYENNE	280	1335	20	20	165	120	50	10	19,56
PÂTE DE NOISETTE DU PIEMONTE IGP TORRÉFACTION CLAIRE	280	1335	20	20	165	120	50	10	19,56
PÂTE D'AMANDE DE SICILE PELÉES ET MOYENNEMENT TORRÉFIÉES	290	1325	20	20	165	120	50	10	19,55
PÂTE D'AMANDE AMARETTO	290	1325	20	20	165	120	50	10	19,55

# Pâtes pures Pariani

Nos pâtes pures sont produites dans des broyeurs à billes, qui permettent de pulvériser le produit jusqu'à obtention d'une texture lisse et soyeuse, en le micronisant en particules de moins de **20 microns**. **Les pâtes ne contiennent pas d'huiles ajoutées, de colorants, d'additifs ou de gluten.** Avant d'être transformés en pâte, **les fruits secs sont torréfiés.** Cette étape détermine les caractéristiques du produit fini en matière de couleur et de goût.

Une torréfaction légère permet d'obtenir une pâte douce et ronde en bouche ; une torréfaction plus intense, en revanche, donnera un goût plus puissant et persistant.

## PÂTES PURES DE PISTACHE



PÂTE PURE DE  
PISTACHE DE SICILE  
40480 - 3 Kg



PÂTE PURE DE  
« PISTACHE VERTE BRONTE »  
40462 - 1 Kg  
40477 - 3 Kg



PÂTE PURE DE PISTACHE -  
AUTRES ORIGINES  
40586 - 3 Kg

### LES AVANTAGES DES PÂTES PURES

- 100 % pures
- Goût de fruit intense et original
- Couleur naturelle
- Sans épaississant
- Sans colorant
- Sans additifs

## PÂTES PURES D'AMANDE



PÂTE PURE D'AMANDE  
DE SICILE CRUE  
43541 - 5 Kg



PÂTE PURE D'AMANDE  
DE SICILE BLANCHIE ET  
MOYENNEMENT TORRÉFIÉ  
40472 - 5 Kg



PÂTE PURE D'AMANDE  
AMARETTO  
40483 - 3 Kg

## PÂTES PURES DE NOISETTE



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



PÂTE PURE DE NOISETTE  
« NOCCIOLA PIEMONTE IGP »  
TORRÉFACTION LÉGÈRE  
40470 - 5 Kg

## PÂTES PURES DE NOIX ET PIGNON



PURE PÂTE PURE DE  
NOIX « LARA » ITALIE  
43545 - 1 Kg



PURE PÂTE DE  
PIGNON D' ITALIE  
43544 - 1 Kg

Nos pâtes sont conditionnées en seaux pour faciliter leur utilisation et assurer une conservation optimale.



Glace au lait Pâte pure de pistache de Sicile, Grains de pistache de Sicile  
PARIANI (p.41)

# Les autres GLACES AU LAIT

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremsucre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

- Pour le Gianduja, à 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids du Gianduja) sur le Gianduja en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion.

- Pour la pâte d'amandes et la poudre de cacao ajouter directement et mixer.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

PRODUITS	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	CREMSUCRE EN PÂTE*	PROFIBER	PAC
GIANDUJA NOISETTE LAIT 35%	300	1350	32	38	142	130	/	8	19,84
PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE 70%	340	1316	8	50	158	120	/	8	18,84
POUDRE DE CACAO	160	1366	/	66	240	120	40	8	23,18

\* Cremsucre en pâte = Sucre inverti



# LES GLACES AU LAIT

## chocolat et fruits

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremsucre).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide sur le chocolat en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.

Ajouter la purée de fruits préalablement décongelée, mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

RECETTES	POIDS (G) CHOCOLAT	POIDS (G) FRUITS EN PURÉE	LAIT ENTIER 4% DE MG	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	CREMSUCRE EN PÂTE*	PROFIBER	PAC
P125 CŒUR DE GUANAJA / ABRICOT	420	666 abricot Flavor cot® & Lido	1383	100	200	120	80	11	23,52
MACAÉ 62% / FRAMBOISE	420	666 Framboise Meeker	1363	100	220	160	60	11	25,34
OPALYS 33% / PASSION	430	666 Fruit de la passion Passiflora Edulis Flavicarpa	1338	60	234	160	100	12	26,96
JIVARA 40% / CASSIS	420	666 Cassis Blackdown et Andorine	1383	100	220	140	60	11	25,34
BLOND DULCEY 35%/ MANGUE	450	666 Mangue Kesar et Alphonso	1373	100	180	160	60	11	24,65

\* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

### NOTRE SÉLECTION PRODUITS



31870  
BLOND DULCEY 35%



43351 - 43476 - 44973  
FRUIT DE LA PASSION PASSIFLORA EDULIS  
FLAVICARPA EN PURÉE 100%  
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg

VALRHONA

ADAMANCE

# 4 — LES CRÈMES GLACÉES



Crème glacée Fraise Cléry & Charlotte  
ADAMANCE (p.56)

# LES CRÈMES GLACÉES

## chocolat

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremsucre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids de chocolat) sur le chocolat partiellement fondu en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

CHOCOLAT NOIR	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	CREMSUCRE EN PÂTE*	PROFIBER	PAC
<b>P125 CŒUR DE GUANAJA</b>	240	1238	90	92	172	120	40	8	21,9
<b>EXTRA AMER 67%</b>	240	1226	162	70	114	160	20	8	19,4
<b>MACAÉ 62%</b>	232	1200	162	66	172	120	40	8	24,1
<b>ILLANKA 63%</b>	230	1222	160	60	160	120	40	8	23,2
<b>CARAÏBE 66%</b>	220	1198	162	66	186	120	40	8	24,1
<b>NYANGBO 68%</b>	212	1200	162	66	192	120	40	8	23,9
<b>GUANAJA 70%</b>	200	1248	90	92	182	120	60	8	25,2

CHOCOLAT LAIT	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	CREMSUCRE EN PÂTE*	PROFIBER	PAC
<b>CARAMÉLIA 36%</b>	260	1234	158	68	112	120	40	8	22,90
<b>JIVARA 40%</b>	240	1212	162	28	150	160	40	8	22,86
<b>BAHIBE 46%</b>	245	1202	165	40	160	140	40	8	23,28
<b>HUKAMBI 53%</b>	250	1252	160	60	110	120	40	8	22,99

CHOCOLAT BLANC ET BLOND	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	CREMSUCRE EN PÂTE*	PROFIBER	PAC
<b>BLOND DULCEY 35%</b>	240	1214	160	70	128	140	40	8	23,0
<b>IVOIRE 35%</b>	240	1254	156	66	96	140	40	8	22,10
<b>OPALYS 33%</b>	220	1236	158	68	130	140	40	8	22,64

\* Cremsucre en pâte = Sucre inverti



Crème glacée Macaé 62% VALRHONA (p.48)

# LES CRÈMES GLACÉES

## *praliné*

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose et glucose en poudre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids) sur le praliné en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

PRALINÉ	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	PROFIBER	PAC
<b>PRALINÉ NOISETTE 66%</b>	200	1282	154	64	152	140	8	19,23
<b>PRALINÉ AMANDE NOISETTE 50% CARAMÉLISÉ</b>	280	1272	154	66	60	160	8	18,26
<b>PRALINÉ AMANDE NOISETTE 50% FRUITÉ</b>	320	1248	158	66	40	160	8	18,20





Crème glacée Praliné noisette 66% fruité VALRHONA,  
Noisettes hachées cantonaises SOSA (p.50)

# LES CRÈMES GLACÉES *sans oeufs*

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.  
Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait et la vanille ou la pâte de grains de café.

À 30 °C, ajouter les sucre (saccharose, glucose en poudre et cremsucre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).  
Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C.

Chinoiser, (ajouter la fleur d'oranger), mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

PRODUITS	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	DEXTROSE	CREMSUCRE EN PÂTE*	PROFIBER	PAC
GOUSSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR	10	1182	336	62	200	120	/	80	10	24,3
GOUSSES DE VANILLE DE TAHITI	10	1182	336	62	200	120	/	80	10	24,3
GOUSSES DE VANILLE DU MEXIQUE	10	1182	336	62	200	120	/	80	10	24,3
PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR	12	1100	400	80	240	120	40	/	10	24,4
PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE TAHITENSIS	12	1100	400	80	240	120	40	/	10	24,0
PERLE DE VANILLE VAKANA	8	1100	400	80	240	120	40	/	10	24,0

PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ BIO	50	1100	340	70	230	120	80	/	10	26,3
EAU DE FLEUR D'ORANGER BIO	50	1060	400	80	200	120	80	/	10	24,8
EAU DE ROSE BIO	50	1060	400	80	200	120	80	/	10	24,8

\* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

## NOTRE SÉLECTION PRODUIT

NOROHY



31356

GOUSSES DE VANILLE NOIRE DE MADAGASCAR BIO 16-23 Cm - 125 g



Crème glacée Perle de vanille VAKANA NOROHY (p.52)

# LES CRÈMES GLACÉES

## *aux œufs*

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait et la vanille ou la pâte de grains de café.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et dextrose).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème et le jaune d'œufs).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à + 4 °C.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à 4 °C.

Chinoiser, (ajouter la fleur d'oranger), mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

PRODUITS	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	JAUNES D'ŒUFS	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	DEXTROSE	PROFIBER	PAC
GOUSSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR	10	1090	382	60	60	240	100	60	8	24,2
GOUSSES DE VANILLE DE TAHITI	10	1090	382	60	60	240	100	60	8	24,2
GOUSSES DE VANILLE DU MEXIQUE	10	1090	382	60	60	240	100	60	8	24,2
PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR	12	1100	310	100	80	230	120	40	8	24,9
PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE TAHITENSIS	12	1100	310	100	80	230	120	40	8	24,9
PERLE DE VANILLE VAKANA	8	1100	310	100	80	230	120	40	8	24,9

PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ BIO	60	1092	290	80	80	230	120	40	8	23,4
EAU DE FLEUR D'ORANGER BIO	60	1092	290	80	80	230	120	40	8	23,1
EAU DE ROSE BIO	60	1092	290	80	80	230	120	40	8	23,1

\* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

### NOTRE SÉLECTION PRODUITS

NOROHY



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



25705  
PÂTE DE GOUSSE DE VANILLE VANIFUSION  
PAPOUASIE-NOUVELLE-Guinée TAHITENSIS  
500 g



Crème glacée Gousses de Vanille bio de Madagascar NOROHY (p.54)

# LES CRÈMES GLACÉES

## *aux fruits*

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre, glucose DE60, dextrose et cremsucre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C.

Mélanger le mix et la purée de fruits.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

FRUITS EN PURÉE	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE DE60	GLUCOSE EN POUDRE DE33	CREMSUCRE EN PÂTE*	DEXTROSE	PROFIBER	EAU DE FLEUR D'ORANGER	PAC
Bergamote Fantastico & Femminello	800	405	235	110	280	/	120	40	/	8	/	25,5
Calamansi Ben Tre	400	812	200	110	290	/	120	60	/	8	/	28,9
Citron Femminello	400	844	198	110	280	/	120	40	/	8	/	27,0
Yuzu Citrus Junos	400	842	200	100	290	/	120	40	/	8	/	24,9
Cassis Blackdown et Andorine	800	470	220	132	170	120	/	/	80	8	/	29,4
Fraise Cléry & Charlotte	1000	200	250	152	190	120	/	/	80	8	/	28,9
Framboise Meeker	1000	220	240	120	180	120	/	/	80	8	/	29,4
Griotte Oblacinska	1000	234	260	98	200	/	120	/	80	8	/	29,1
Fruit de la passion Passiflora Edulis Flavicarpa	700	547	220	125	200	120	/	/	80	8	/	30,1
Framboise Meeker	800	330	300	120	202	/	120	/	80	8	<b>40</b>	28,9

\* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

# Une gamme de fruits en purée surgelée pleine de bons sens

Sans sucres ajoutés et sans additifs,  
pour artisans engagés



**BERGAMOTE**  
1 Kg



**CALAMANSI**  
1 Kg



**CITRON**  
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



**CITRON VERT**  
1 Kg - 5 Kg



**MANDARINE**  
1 Kg - 5 Kg



1 Kg



**YUZU**  
1 Kg



**CASSIS**  
1 Kg - 5 Kg



**FRAISE  
BASILICATA**  
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



**FRAISE**  
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



**FRAISE MARA  
DES BOIS**  
1 Kg - 5 Kg



**FRAMBOISE**  
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



**GRIOTTE**  
1 Kg



**MÛRE**  
1 Kg



**MYRTILLE  
SAUVAGE**  
1 Kg - 5 Kg



**ABRICOT**  
1 Kg - 5 Kg



**PÊCHE BLANCHE**  
1 Kg - 5 Kg



**POIRE**  
1 Kg - 5 Kg



**ANANAS**  
1 Kg - 5 Kg



**FRUIT DE  
LA PASSION**  
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



**LITCHI  
CHINENSIS**  
1 Kg



**MANGUE**  
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



**NOIX DE COCO**  
1 Kg - 5 Kg

## CONDITIONNEMENT

Carton de 4 barquettes de 1 Kg

Carton de 2 seaux de 5 Kg

Carton de 1 seau de 10 Kg



Crème glacée Fraise Cléry & Charlotte ADAMANCE (p.56)

# Les autres CRÈMES GLACÉES

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremsucre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

- Pour le Gianduja, à 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids du Gianduja) sur le Gianduja en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion.

- Pour la pâte d'amandes, la poudre de cacao et le grué ajouter directement et mixer.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

PRODUITS	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	CREMSUCRE EN PÂTE*	PROFIBER	PAC
<b>GIANDUJA NOISETTE LAIT 35%</b>	240	1278	154	64	116	140	/	8	18,94
<b>PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE 70%</b>	240	1204	162	70	156	160	/	8	19,61
<b>POUDRE DE CACAO</b>	100	1272	154	66	240	120	40	8	23,22
<b>GRUÉ DE CACAO</b>	200	1114	372	66	280	120	40	8	25,65

\* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

# 5 — LES SOFTS



# LES GLACES SOFT

## chocolat et praliné

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, le lait entier dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremsucre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids) sur le chocolat partiellement fondu (ou le praliné) en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C.

Placer dans la machine à glace soft, turbiner à la demande et consommer aussitôt.

PRODUITS	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN POUDRE DE33	CREMSUCRE EN PÂTE*	PROFIBER
<b>P125 CŒUR DE GUANAJA</b>	280	1358	/	67	127	120	40	8
<b>CONFECTION 80%</b>	240	1380	/	70	142	120	40	8
<b>GUANAJA 70%</b>	240	1350	35	72	135	120	40	8
<b>MACAÉ 62%</b>	280	1312	33	67	140	120	40	8
<b>JIVARA 40%</b>	280	1353	/	67	132	120	40	8
<b>BLOND DULCEY 35%</b>	280	1345	33	60	127	147	/	8
<b>IVOIRE 35%</b>	280	1381	/	67	105	120	40	8
<b>OPALYS 33%</b>	280	1380	/	67	105	120	40	8
<b>PRALINÉ AMANDE NOISETTE 50% FRUITÉ</b>	240	1359	/	73	120	160	40	8
<b>PRALINÉ NOISETTE 66%</b>	270	1352	/	70	140	120	40	8

\* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

### CONFECTION 80% VALRHONA



46174  
GHANA 80%

Vanille, fruits secs grillés, amertume & cacaoté



46176  
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%

Acidulé, fruits mûrs, amertume & cacaoté



46175  
ÉQUATEUR 80%

Amertume, vététal, astringent & épices douces



46173  
MADAGASCAR 80%

Fruits rouges, acide, grué grillé & amertume

# LES GLACES SOFT

## *fruits secs et fruits*

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, le lait entier dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremsucre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le Profiber additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 de la pâte pure) sur la pâte en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion bien démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C.

Mélanger le mix et la purée de fruit.

Placer dans la machine à glace soft, turbiner à la demande et consommer aussitôt.

PRODUITS	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN Poudre DE33	DEXTROSE	CREMSUCRE EN PÂTE**	PROFIBER
<b>PÂTE DE NOISETTE DU PIEMONTE IGP TORRÉFACTION MOYENNE*</b>	180	1392	/	70	190	120	/	40	8
<b>PÂTE DE PISTACHE SICILE*</b>	200	1372	/	70	190	120	/	40	8

FRUITS EN PURÉE	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN Poudre DE33	DEXTROSE	CREMSUCRE EN PÂTE**	PROFIBER
Fruit de la passion Passiflora Edulis Flavicarpa	700	580	200	132	200	120	60	/	8
Framboise Meeker	900	350	200	152	200	130	60	/	8
Fraise Cléry & Charlotte	1000	250	200	142	200	130	60	/	8

\* Pour les pâtes pures, suivre la recette des glaces softs chocolat et praliné.

\*\* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

### NOTRE SÉLECTION PRODUITS



40454 - 40471

PÂTE PURE DE NOISETTE « NOCCIOLA PIEMONTE IGP » TORRÉFACTION MOYENNE  
1 Kg - 5 Kg

PARIANI



43473 - 43474 - 43475

FRAISE CLÉRY & CHARLOTTE  
EN PURÉE 100%  
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg

ADAMANCE

# LES GLACES SOFT

## vanille et café

PRODUITS	POIDS (G)	LAIT ENTIER 4% DE MG	CRÈME UHT 35%	POUDRE DE LAIT 1%	SACCHAROSE	GLUCOSE EN POU DRE DE33	DEXTROSE	CREMSUCRE EN PÂTE**	PROFIBER
GOUSSES DE VANILLE DU MEXIQUE	16	1382	110	45	285	130	40	/	8
GOUSSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR	16	1382	110	45	285	130	40	/	8
GOUSSES DE VANILLE DE TAHITI	16	1382	110	45	285	130	40	/	8
PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR	20	1357	110	45	280	140	40	/	8
PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE TAHITENSIS	20	1357	110	45	280	140	40	/	8
<hr/>									
PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ BIO	60	1240	220	90	200	140	40	/	8

### NOTRE SÉLECTION PRODUIT



41822

PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ BIO  
100 % ARABICA 700 G DE GRAINS/KG

NOROHY



# 6 — GRANITÉS ET GLACES A L'EAU





## 1 GRANITÉ AU CAFÉ (RECETTE ITALIENNE )

Effectuer une pesée rigoureuse de toutes les poudres.

Mettre les poudres dans l'eau chaude et bien mélanger pour obtenir un sirop.

Insérer dans un congélateur en utilisant le cycle approprié, ou insérer dans la cellule de refroidissement rapide et mélanger de temps en temps jusqu'à obtenir la consistance désirée.



*Attention au granité au café, pour obtenir une couleur foncée il faut mélanger lentement sans incorporer d'air.*

INGRÉDIENTS	1000 g		3000 g
CAFÉ EXPRESSO	790 g	79 %	2370 g
SACCHAROSE	105 g	10,5 %	315 g
GLUCOSE DE60	105 g	10,5 %	315 g



*En Italie, le granité est une tradition sicilienne. Ce dessert glacé est fait de sucre, d'eau et de divers arômes comme le citron, l'amande, ou le café. Contrairement aux glaces, le granité est moins crémeux et présente une texture plus granuleuse. Il est souvent servi avec une brioche pour le petit-déjeuner en Sicile, surtout pendant les chauds mois d'été.*

## 2 GRANITÉ CHOCOLAT (RECETTE ITALIENNE

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Chauder l'eau et le sucre à environ 80 °C.

Émulsionner sur le chocolat.

Insérer dans un congélateur en utilisant le cycle approprié, ou insérer dans la cellule de refroidissement rapide et mélanger de temps en temps jusqu'à obtenir la consistance désirée.

INGRÉDIENTS	1000 g		3000 g
EAU	650 g	65 %	1950 g
SUCRE DE CANNE	200 g	20 %	600 g
EXTRA BITTER 61%	150 g	15 %	450 g



*Un chocolat historique chez Valrhona!  
2 mots pour le définir : constance  
et polyvalence.*

## 3 GRANITÉ PISTACHE (RECETTE ITALIENNE



\* Pâtes pures de pistache : Vous pouvez moduler la texture en utilisant des pâtes de pistaches de diverses consistances.

Effectuer une pesée rigoureuse des sucres.

Mettre les sucres dans l'eau chaude et bien mélanger pour obtenir un sirop, verser sur les pâtes pures et bien mélanger.

Passer au robot culinaire en utilisant le cycle approprié et remuer de temps en temps jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

INGRÉDIENTS	1000 g		3000 g
EAU	665 g	66,5 %	1995 g
PÂTE PURE DE PISTACHE *	89 g	8,9 %	267 g
SACCHAROSE	67 g	6,7 %	201 g
GLUCOSE DE60	67 g	6,7 %	201 g
PÂTE PURE DE PISTACHE *	55 g	5,5 %	165 g
CREMSUCRE	44 g	4,4 %	132 g
DEXTROSE	11 g	1,1 %	33 g
SEL	2 g	0,2 %	6 g





#### 4 GRANITÉ AUX FRUITS (RECETTE ITALIENNE

Ajouter le sucre à l'eau chaude et bien mélanger pour créer un sirop.

Insérer la purée de fruits et mélanger bien.

Verser dans le congélateur en utilisant le cycle approprié, ou insérer dans la cellule de refroidissement et mélanger de temps en temps jusqu'à obtenir la consistance désirée.

PRODUITS	Fraise Cléry & Charlotte	Mangue Kesar & Alphonso	Citron Femminello
FRUIT EN PURÉE	570 g	1710 g	500 g
EAU	200 g	600 g	420 g
SACCHAROSE	200 g	600 g	80 g
GLUCOSE DE60	230 g	690 g	-
POIDS TOTAL	<b>1000 g</b>	<b>3000 g</b>	<b>1000 g</b>
		<b>1000 g</b>	<b>3000 g</b>
			<b>1000 g</b>
			<b>3000 g</b>

**ADAMANCE**



43473 - 43474 - 43475  
**FRAISE CLÉRY & CHARLOTTE**  
EN PURÉE 100%  
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



41189 - 32371 - 50098  
**MANGUE KESAR & ALPHONSO**  
EN PURÉE 100%  
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



41186 - 32368 - 50088  
**CITRON FEMMINELLO**  
EN PURÉE 100%  
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



*Crème montée*

*10% sucre  
35% ou 38%  
de matière grasse*



## 5 GRANITÉS AUX FRUITS (RECETTE ESPAGNOLE )

Mélanger la purée et le sirop.

Verser en bac inox et congeler.

Remuer régulièrement afin d'obtenir un granité bien pailleté.

Gratter à la fourchette avant de servir.

Pour obtenir une belle texture de granité, il faut idéalement que le Brix du granité soit entre 17 et 23° Brix au réfractomètre.

PRODUITS	Fraise Cléry & Charlotte	Fraise Mara des bois	Abricot Flavor cot® & Lido	Citron Femminello	Framboise Meeker	Fruit de la passion Passiflora Edulis Flavicarpa
FRUITS EN PURÉE	1000	1000	1000	1000	1000	1000
SIROP À 30°BRIX	500	500	450	1000	400	400

PRODUITS	Citron vert Lime de Perse	Mandarine Ciaculli	Orange Sanguine Moro et Tarocco	Yuzu Citrus Junos	Bergamote Fantastico & Femminello
FRUITS EN PURÉE	1000	1000	1000	1000	1000
SIROP À 30°BRIX	650	600	600	1000	650

SIROP À 30°BRIX	POIDS (G)
SACCHAROSE	300
EAU	700

## 6 LES GLACES À L'EAU AUX FRUITS

Mélanger le stabilisateur avec 10% de sucre.  
 Chauffer l'eau, à 30°C ajouter les sucres.  
 A 45°C ajouter le mélange sucre/stabilisant.  
 Chauffer à 85°C, ajouter la masse gélatine.  
 Refroidir le sirop à 4°C.  
 Mélanger le sirop à la purée de fruits, laisser maturer 4 heures.  
 Mixer, régler le Brix à 19°.  
 Mouler, surgeler, démouler puis stocker à - 18°C.

FRUITS EN PURÉE	POIDS (G)	EAU	SACCHAROSE	CITRON FEMMINELLO	GLUCOSE EN POUDRE DE33	PROSORBET 5	MASSE GÉLATINE	
							EAU	GÉLATINE BOVINE POUDRE
Citron Femminello	500	1140	270	/	70	10	8	2
Citron vert Lime de Perse	500	1140	270	/	70	10	8	2
Mandarine Ciaculli	1100	630	170	/	80	10	8	2
Orange Sanguine Morro et Tarocco	1200	630	170	/	80	10	8	2
Yuzu Citrus Junos	500	1140	270	/	70	10	8	2
Fraise Mara des bois	1000	660	180	40	100	10	8	2
Fraise Cléry & Charlotte	1000	660	180	40	100	10	8	2
Framboise Meeker	1000	710	170	/	100	10	8	2
Abricot Flavor cot® & Lido	1000	680	160	40	100	10	8	2
Pêche blanche Onyx® & Bellerime®	1000	690	170	40	80	10	8	2
Fruit de la passion Passiflora Edulis Flavicarpa	650	1040	210	/	80	10	8	2



# 7 — SAUCES, CORNETS & TOPPINGS



Glaçage Inspiration VALRHONA



## 1 GLAÇAGE ESQUIMAU

Faire fondre à 45 °C la couverture, le beurre de cacao (facultatif) et ajouter l'huile végétale.

Veiller à ce que le mélange soit entre 30/35 °C.

Tremper l'esquimau et remettre à température négative.

INGRÉDIENTS	COUVERTURES*	OQO	INSPIRATION**
COUVERTURES	1000 g	1000 g	1000 g
HUILE VÉGÉTALE	200 g	100 g	200 g
BEURRE DE CACAO (facultatif)	100 g	-	100 g

\*Toutes les couvertures Valrhona peuvent être utilisées pour cet usage

\*\*Toute la gamme Inspiration peut être utilisée pour cet usage

### Tips

Pour un glaçage plus craquant vous pouvez ajouter jusqu'à 10 % de beurre de cacao. Pensez aux amandes hachées, noisettes hachées ou encore à l'Éclat d'Or pour réaliser vos inclusions. Ajoutez-les à température ambiante !

### NOTRE SÉLECTION PRODUITS

VALRHONA



4654  
CARAÏBE 66%



15390  
INSPIRATION PASSION



40981  
OQO 73%



*La première couverture noire, réalisée avec des fèves de cacao entières, non décortiquées.*



Glaçage Oqo 73% VALRHONA



2



3

Ces recettes restent fluides et homogènes à -18°C, elles sont idéales pour marbrer et décorer vos desserts glacés.

## 2 SAUCE CARAMEL VANILLE

532 g	Glucose en poudre DE33
532 g	Crème UHT 35%
532 g	Lait concentré sucré
111 g	Sucre
3 g	Pâte de gousse de vanille
1000 g	Poids total

Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule, ajouter le glucose puis aussitôt, décuire avec le mélange crème, lait concentré sucré et vanille préalablement chauffée.  
Porter légèrement à ébullition puis réserver au réfrigérateur.

## 3 SAUCE P125 CŒUR DE GUANAJA

649 g	<b>Absolu cristal</b>
216 g	<b>P125 CŒUR DE GUANAJA</b>
135 g	Eau
1000 g	Poids total

Porter à ébullition l'eau et le nappage Absolu Cristal et réaliser une émulsion.  
Réserver au réfrigérateur.

## 4 SAUCE DULCEY

649 g	<b>Absolu cristal</b>
216 g	<b>BLOND DULCEY 35%</b>
135 g	Eau
1000 g	Poids total

Porter à ébullition l'eau et le nappage Absolu Cristal et réaliser une émulsion.  
Réserver au réfrigérateur.

*Tips*

*Vous pouvez utiliser nos chocolats dans la même proportion ci-dessus pour réaliser vos sauces marbrages ou toppings.*

## 5 SAUCE ALCOOL

484 g	Campari
323 g	<b>Absolu cristal</b>
194 g	Spritz
1000 g	Poids total

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.  
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et laisser reposer 30 minutes à +4 °C.  
Mélangez bien et utiliser.

## 6 GLAÇAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL

667 g	<b>Absolu cristal</b>
139 g	Eau
139 g	Dextrose
56 g	Glucose DE60
1000 g	Poids total

Mélanger l'eau, le dextrose et le glucose DE60 et porter à ébullition.  
Verser sur le nappage Absolu Cristal, mixer.  
Utiliser le glaçage pour pulvériser à une température de 25 °C.

# Les pâtes à tartiner Pariani



NOS PÂTES À TARTINER NATURELLES SONT RÉALISÉES AVEC UNE TEXTURE EXCEPTIONNELLEMENT FINE ET HOMOGÈNE, INFÉRIEURE À 20 MICRONS.

**Nos pâtes à tartiner sont fabriquées avec des pâtes de fruits secs pures**, auxquelles nous ajoutons seulement quelques ingrédients: sucre de canne, beurre anhydre, lait entier en poudre et un émulsifiant pour obtenir la consistance crémeuse souhaitée. Ce sont des pâtes à tartiner anhydres, à utiliser donc après la cuisson.

Le pourcentage dans le nom du produit indique la quantité de noisette, pistache ou amande présente dans la pâte à tartiner ainsi que les possibilités d'utilisation.



- Sans colorants
- Sans conservateurs
- Sans gluten
- Sans huile de palme
- Fort pouvoir anti-congélateur (présence de dextrose)
- Point de congélation -14°C

## NOTRE SÉLECTION PRODUITS

PARIANI



40467  
PÂTE À TARTINER NOISETTE 13% ET CACAO  
5 Kg



40481  
PÂTE À TARTINER PISTACHE 13%  
5 Kg

*Les pâtes à tartiner idéales pour vos marbrages !*

## 7 SAUCES AUX FRUITS

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.  
 Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et laisser reposer 30 minutes à +4 °C.  
 Mélangez bien et utiliser.

FRUITS EN PURÉE	POIDS	DEXTROSE	GELCREM FROID
Bergamote Fantastico & Femminello	100 g	35 g	8 g
Calamansi Ben tre	100 g	35 g	8 g
Citron Femminello	100 g	35 g	8 g
Citron vert Lime de Perse	100 g	32 g	8 g
Mandarine Ciaculli	100 g	15 g	8 g
Orange sanguine Moro & Tarocco	100 g	12 g	8 g
Yuzu Citrus Junos	100 g	35 g	8 g
Cassis Blackdown & Andorine	100 g	12 g	6 g
Fraise Clery & Charlotte	100 g	30 g	5 g
Fraise Mara des bois	100 g	30 g	5 g
Framboise Meeker	100 g	20 g	5 g
Griotte Oblacinska	100 g	11 g	6 g
Myrtille Vaccinium Myrtillus	100 g	20 g	6 g
Abricot Flavor cot & Lido	100 g	20 g	3 g
Pêche blanche Onyx® & Bellerime®	100 g	26 g	3 g
Poire Williams	100 g	12 g	2 g
Ananas Extra Sweet	100 g	15 g	4 g
Passion Passiflora Edulis Flavicarpa	100 g	22 g	8 g
Mangue Kesar & Alphonso	100 g	9 g	2 g
Noix de coco Cocos Nucifera	100 g	18 g	4 g

### NOTRE SÉLECTION PRODUITS

#### SOSA



48652 - 44603  
**GELCREM FROID**  
 500 g - 12,5 Kg



48684 - 41519  
**DEXTROSE**  
 650 g - 3 Kg



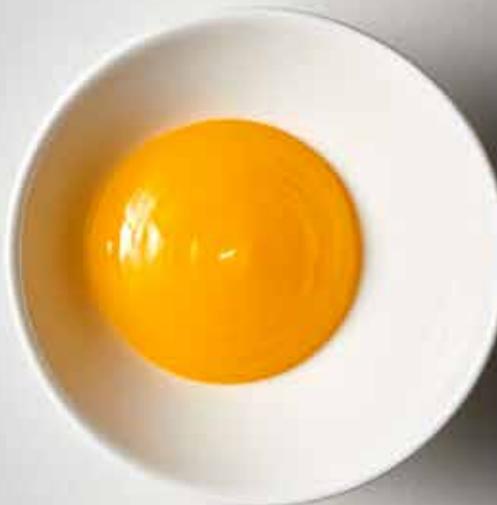
RETRouvez  
 TOUTE LA GAMME ADAMANCE

P.57

SAUCE FRAISE



SAUCE PASSION



SAUCE MANGUE



## 8 COULIS ABSOLU AUX FRUITS

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.  
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et laisser reposer 30 minutes à +4 °C.  
Mélangez bien et utiliser.



Attention cette recette ne peut pas être utilisée pour du marbrage mais sera idéale en toppings ou décors de toutes vos créations glacées.

FRUITS EN PURÉE	POIDS	ABSOLU CRISTAL
Bergamote Fantastico & Femminello	700 g	300 g
Calamansi Ben tre	600 g	400 g
Citron Femminello	600 g	400 g
Citron vert Lime de Perse	600 g	400 g
Yuzu Citrus Junos	600 g	400 g
Cassis Blackdown & Andorine	700 g	300 g
Fraise Clery & Charlotte	800 g	200 g
Fraise Mara des bois	800 g	200 g
Framboise Meeker	700 g	300 g
Griotte Oblacinska	600 g	400 g
Myrtille Vaccinium Myrtillus	700 g	300 g
Abricot Flavor cot & Lido	700 g	300 g
Pêche blanche Onyx® & Bellerime®	800 g	200 g
Poire Williams	800 g	200 g
Ananas Extra Sweet	700 g	300 g
Passion Passiflora Edulis Flavicarpa	600 g	400 g
Mangue Kesar & Alphonso	850 g	150 g
Noix de coco Cocos Nucifera	850 g	150 g





# LA CHANTILLY

## *fruitée*

Mélanger le sucre avec la purée de fruits à +4 °C, puis ajouter la crème.

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.

PRODUITS	Bergamote Fantastico & Femminello	Calamansi Ben Tre	Citron Femminello	Citron Vert Lime de Perse	Yuzu Citrus Junos	Cassis Blackdown & Andorine	Fraise Cléry & Charlotte	Fraise Mara des bois	Framboise Meeker
FRUITS EN PURÉE	340	340	340	340	340	340	370	370	370
SUCRE SEMOULE	150	150	150	150	150	150	90	90	90
CRÈME UHT 35%	510	510	510	510	510	510	540	540	540

PRODUITS	Griotte Oblacinska	Myrtille sauvage Vaccinium Myrtillus	Poire Williams	Ananas Extra Sweet	Passion Passiflora Edulis Flavicarpa	Litchi Chinensis	Mangue Kesar & Alphonso	Noix de coco Cocos Nucifera
FRUITS EN PURÉE	340	370	370	370	340	370	370	370
SUCRE SEMOULE	150	90	90	90	150	75	75	90
CRÈME UHT 35%	510	540	540	540	510	550	550	540









## 1 PÂTE À CORNET

Faire fondre le beurre, mélanger avec la farine tamisée et le sucre.

Ajouter les oeufs et l'eau.

Cuire au gaufrier et rouler autour d'un cornet.

Laisser refroidir et stocker dans un endroit sec.



*Pour colorer votre pâte à cornet, vous pouvez utiliser les poudres de fruits lyophilisées SOSA ou encore le cacao poudre VALRHONA.*

PRODUITS	EAU	FARINE T55	SUCRE SEMOULE	BEURRE CLARIFIÉ LIQUIDE	ŒUFS ENTIERS	PÂTE DE GOUSES DE VANILLE DE MADAGASCAR
PÂTE À CORNET NATURE	140 g	120 g	100 g	60 g	55 g	-
PÂTE À CORNET VANILLE	140 g	120 g	100 g	60 g	55 g	5 g pâte 3 g poudre

### NOTRE SÉLECTION PRODUITS



49062  
BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ 2 Kg



44996 - 34283 - 48768  
VANIFUSION  
PÂTE DE GOUSES DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR  
100 g - 500 g - 5 Kg



44908 - 29626 - 43549  
GOUSES DE VANILLE BOURBON BIO EN POUDRE  
100 g - 500 g - Sac de 15 Kg

VALRHONA

NOROHY



# Topping & parsemage

# FRUITS SECS HACHÉS

DES FRUITS SECS D'ORIGINE ITALIENNE

UNE TAILLE IDÉALE

UNE TORRÉFACTION MAÎTRISÉE

PRÊT À L'EMPLOI



# L'AMARENA DE CANTIANO SEMI CONFITE

PRODUIT NATUREL SANS CONSERVATEURS  
 CERISES CONFITES UNIQUEMENT AVEC DU SUCRE (sans glucose)  
 SAVEUR LÉGÈREMENT ACIDULÉE  
 TAILLE MAXIMALE 20 mm



# PARSEMAGES

5 FORMES DIFFÉRENTES  
EXISTE EN PLUSIEURS COULEURS  
RÉSISTE À L'HUMIDITÉ  
PRÊT À L'EMPLOI



chocolatree 



# FRUITS SECS CANTONAIRES

MOINS SUCRÉ QUE LA CARAMÉLISATION CLASSIQUE  
RÉSISTE À L'HUMIDITÉ  
BELLE BRILLANCE  
PRÊT À L'EMPLOI



# CRISPIES

DES FRUITS CROUSTILLANTS EN PÉPITE

RÉSISTE À L'HUMIDITE

IDÉAL EN DÉCOR

FORMAT CALIBRÉ



# FRUITS & SAUCES

UNE GAMME DE MORCEAUX DE FRUITS SEMI-CONFITS

CONFISAGE À FROID (45 °C)

UN GOÛT DE FRUIT FRAIS

PRÊT À L'EMPLOI



# 8 — OPTIMISEZ VOTRE OFFRE





# Diversifier Votre Offre glacée !

## LES BOISSONS GLACÉES, UNE TENDANCE À SUIVRE !

**Les boissons glacées sont très tendance et permettent de diversifier votre menu et d'attirer une clientèle plus large.**

Elles peuvent séduire ceux qui recherchent une alternative rafraîchissante aux coupes glacées traditionnelles.



### QUELQUES IDÉES :

- **Matcha Latte Glacé** : Un mélange rafraîchissant de thé matcha et de lait, souvent sucré et servi sur une glace vanille.
- **Affogato Glacé au Chocolat** : 1 boule de glace à la vanille, 1 espresso chaud, éclats de chocolat noir Valrhona.
- **Smoothie Glacé aux Fruits Rouges** : 1 boule de glace à la fraise, 1 tasse de fruits rouges (framboises, myrtilles, fraises), 1/2 tasse de lait d'amande, 1 cuillère à soupe de miel.
- **Milkshake Glacé** : boules de glace, 1/2 tasse de lait entier, sauce chocolat Valrhona ou sauce au fruit Adamance.
- **Thé Glacé à la Lavande et à la Vanille** : 1 boule de glace artisanale à la vanille, 1 tasse de thé à la lavande infusé et refroidi.



### COUPES CRÉATIVES :

Proposez des coupes thématiques inspirées des saisons ou des fêtes, des coupes «healthy» avec des ingrédients légers comme du yaourt glacé et des fruits frais, des coupes gourmandes avec des couches de brownies et de caramel, des coupes personnalisables où les clients choisissent leurs ingrédients préférés.

### GARNITURES ET SAUCES :

Proposez des garnitures comme des fruits frais, des fruits secs hachés ou entiers Pariani, des pépites de chocolat Varhona, ou des sauces (caramel, chocolat, fruits rouges) pour personnaliser les coupes glacées.

### PÂTISSERIES ET BISCUITS :

Offrir des pâtisseries artisanales, des cookies ou des brownies qui se marient bien avec les glaces peut enrichir l'expérience gustative.



### CORNETS MAISON :

Proposez des cornets faits maison, avec des options de personnalisation comme des enrobages de chocolat avec des fruits secs en grain, pour une expérience artisanale unique !

### GLACES À EMPORTER :

Proposez des pots de glace à emporter pour les clients qui souhaitent prolonger l'expérience chez eux.

### ACCOMPAGNEMENTS :

Optez pour la gamme des **JUS DE FRUITS ADAMANCE** afin de rafraîchir vos clients avec des jus, nectars, citronnades et thés, parfaits pour accompagner vos coupes glacées !



adamance

*fruits du bon sens*

Prolongez la fraîcheur en proposant à vos clients des jus de fruits, citronnades et thés rafraîchissants !



# LES JUS adamance

Vous allez en boire de toutes les couleurs

## Les Jus



Pur Jus  
ORANGE  
25 cl - 45684



Pur Jus  
ANANAS  
25 cl - 33285



Pur Jus  
PAMPLEMOUSSE  
ROSE  
25 cl - 42153  
25 cl - 42296



Pur Jus  
CLÉMENTINE CORSE  
25 cl - 42296



Pur Jus  
TOMATE  
25 cl - 33284



Pur Jus  
POMME TROUÉE  
25 cl - 31574

## Les Nectars



Nectar  
POIRE WILLIAMS  
25 cl - 31573



Nectar  
ABRICOT BERGERON  
25 cl - 31572



Nectar  
PÊCHE JAUNE  
25 cl - 31575



Nectar  
PÊCHE DE VIGNE  
25 cl - 31576



Nectar  
FRAISE  
25 cl - 42152



Nectar  
FRAMBOISE  
25 cl - 45273



Nectar  
MANGUE  
25 cl - 45238

## Les Citronnades



CITRONNADE  
25 cl - 45271



CITRONNADE  
GINGEMBRE  
25 cl - 45272

## Les formats 1L



Pur Jus  
ORANGE  
45685



Pur Jus  
ANANAS  
41069



Pur Jus  
POMMETROUÉ  
41059



Nectar  
POIRE  
41065



Nectar  
ABRICOT  
41066



Nectar  
PÊCHE DE VIGNE  
41067

NOUVEAU !

## Les Thés Blancs glacés



Thé blanc  
FRAMBOISE HIBISCUS  
25 cl - 52461



Thé blanc  
PÊCHE  
25 cl - 52463



Thé blanc  
LITCHI CHINENSIS  
GOYAVE  
25 cl - 52462

### CONDITIONNEMENTS :

Bouteille 25 cl x 12 cartons  
Bouteille 1L x 6 cartons



## Formation glacières

**Pour approfondir et pratiquer, L'École VALRHONA vous propose plusieurs formations signatures en fonction de votre niveau.**

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

Nos chargées de clientèle vous répondent du **LUNDI AU JEUDI** de 9H00 à 12H30 et de 14H00 à 17H00, et le **VENDREDI** de 09H00 à 12H30 et de 14H00 à 16H00.

**EN SAVOIR PLUS**

DÉCOUVREZ NOS  
FORMATIONS GLACIERS  
EN SCANNANT LE QR CODE!







## 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.

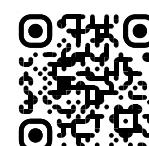


Nos fruits en purée, sans sucres ajoutés et sans additifs, 100% tracés, respectent autant le bon goût de fruits mûrs que la nature et les femmes et les hommes qui la travaillent en agroécologie.

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 « Noccia 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](http://www.valrhona-selection.fr)



# NOTES

# NOTES

Retrouvez le meilleur de la gastronomie sucrée sur

**VALRHONA-SELECTION.FR**



Commande rapide 24h/24 7j/7

Produits reconnus par les plus grands Chefs

Nouveautés et promotions exclusives

Service Client dédié disponible par tchat

ou téléphone



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

