

GANACHE AUX FRUITS



VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA

Sasa

chocolatree

LAROSE NOIRE

NOROHY

adamance

EDITO



Philippe Cziore.
CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF
COORDINATEUR DU SAVOIR FAIRE
ÉCOLE VALRHONA

LA GANACHE CADRÉE AUX FRUITS

Après un long travail réalisé sur la ganache cadrée et l'optimisation des équilibrages, l'envie de poursuivre sur ce sujet était décuplée. Avec la création de la marque Adamance, avancer sur l'utilisation du fruit en chocolaterie en se libérant de certaines règles établies devenait une évidence. A-t-on besoin d'avoir tous les ingrédients traditionnels qui composent une ganache pour sublimer le goût du fruit ?

Animé par la conviction de pouvoir faire autrement, nous avons retravaillé et imaginé une nouvelle façon de réaliser ces ganaches cadrées afin d'obtenir des bonbons au goût intense de fruit.

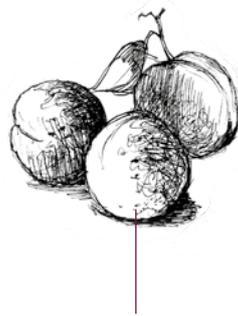
Se remettre en question, repousser les limites pour toujours proposer des recettes responsables et parfaitement équilibrées est dans l'ADN de l'École Valrhona.

Aujourd'hui, c'est donc un vrai plaisir de partager avec vous cette expertise et vous apporter avec ces recettes un **Autre Regard sur la Ganache Cadrée aux Fruits.**

SOMMAIRE



**BONBON MANGUE
INTENSE
P. 04**



**BONBON ABRICOT
INTENSE
P. 05**



**BONBON
FRAMBOISE INTENSE
P. 06**



**BONBON CASSIS
INTENSE
P. 07**



**BONBON CITRON
JAUNE INTENSE
P. 08**



**BONBON CITRON
VERT INTENSE
P. 09**



**BONBON PASSION
INTENSE
P. 10**



BONBON MANGUE INTENSE

Recette calculée pour 240 bonbons

SOLUTION MANGUE POUR GANACHE

520 g	Mangue Kesar et Alphonso en purée 100%
36 g	Fruit de la passion en purée 100%
45,5 g	Dextrose
1,1 g	Konjac
60 g	Sucre inversé
60 g	Glucose DE60
722,6 g	Poids total

- Chauffer les purées de fruits à 25/30°C environ, ajouter le dextrose et la konjac préalablement mélangés, bien dissoudre le tout.
- Continuer de chauffer, ajouter le sucre inversé et le glucose puis porter le tout à frémissement.
- Couvrir la casserole pour éviter l'évaporation et laisser refroidir jusqu'à 60/65°C.
- Peser pour utiliser la quantité nécessaire.

GANACHE À CADRER MANGUE ÉQUATORIALE NOIRE 55% (pour 1 cadre de 34 x 1 cm)

690 g	Solution mangue pour ganache
735 g	EQUATORIALE NOIRE 55%
26,5 g	Beurre de cacao
1451,5 g	Poids total

- Peser la solution fruit et vérifier la température afin d'obtenir un mélange à 60/70°C et chauffer si nécessaire.
- Verser la moitié du liquide sur le chocolat partiellement fondu.
- Mélanger à l'aide du mixer, ajouter le reste du liquide en 2 fois et mixer intensément pour parfaire l'émulsion jusqu'à obtenir une texture souple et brillante (si la texture ressemble encore à un gel, continuer de mixer intensément).
- Vérifier la température (si la ganache est trop chaude, n'hésitez pas à la couler sur un film plastique et la laisser refroidir à la température désirée).
- Couler la ganache à une température de 32/34°C.

MONTAGE ET FINITION

Couler la ganache à une température de 32/34°C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture. Laisser cristalliser 36 à 48 heures à 16/18°C et 60% d'hygrométrie. Décadrer, chablonner et détailler à la guitare en forme rectangulaire 1,5 cm x 3 cm. Enrober de couverture noire et décorer d'une feuille de transfert. Conserver ces bonbons au réfrigérateur à +4°C, dans une boîte hermétiquement fermée. *Durée de conservation 3 mois dans les conditions ci-dessus.*



BONBON ABRICOT INTENSE

Recette calculée pour 240 bonbons

SOLUTION ABRICOT POUR GANACHE

510 g	Abricot Flavor Cot et Lido en purée 100%
47 g	Dextrose
1,2 g	Konjac
57 g	Sucre inversé
61 g	Glucose DE60
676,2 g	Poids total

- Chauffer la purée de fruit à 25/30°C environ, ajouter le dextrose et la konjac préalablement mélangés, bien dissoudre le tout avec le fouet.
- Continuer de chauffer, ajouter le sucre inversé et le glucose puis porter le tout à frémissement.
- Couvrir la casserole pour éviter l'évaporation et laisser refroidir jusqu'à 60/65°C.
- Peser pour utiliser la quantité nécessaire.

GANACHE À CADRER ABRICOT EQUATORIALE NOIRE 55% (pour 1 cadre de 34 x 1 cm)

645 g	Solution abricot pour ganache
765 g	EQUATORIALE NOIRE 55%
27 g	Beurre de cacao
13,5 g	Concentré abricot
1450,5 g	Poids total

- Peser la solution fruit et vérifier la température afin d'obtenir un mélange à 60/70°C et chauffer si nécessaire. Verser la moitié du liquide sur le chocolat partiellement fondu.
- Mélanger à l'aide du mixer, ajouter le reste du liquide en 2 fois et mixer intensément pour parfaire l'émulsion jusqu'à obtenir une texture souple et brillante (si la texture ressemble encore à un gel, continuer de mixer intensément).
- Vérifier la température (si la ganache est trop chaude, n'hésitez pas à la couler sur un film plastique et la laisser refroidir à la température désirée).
- Couler la ganache à une température de 32/34°C.

MONTAGE ET FINITION

Couler la ganache à une température de 32/34°C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture. Laisser cristalliser 36 à 48 heures à 16/18°C et 60% d'hygrométrie. Décadrer, chablonner et détailler à la guitare en forme rectangulaire 1,5 cm x 3 cm. Enrober de couverture noire et décorer d'une feuille de transfert. Conserver ces bonbons au réfrigérateur à +4°C, dans une boîte hermétiquement fermée. *Durée de conservation 3 mois dans les conditions ci-dessus.*



BONBON FRAMBOISE INTENSE

Recette calculée pour 240 bonbons

SOLUTION FRAMBOISE POUR GANACHE

510 g	Framboise meeker en purée 100%
47,5 g	Dextrose
1,2 g	Konjac
57 g	Sucre inverti
62 g	Glucose DE60
677,7 g	Poids total

- : Chauffer la purée de fruit à 25/30°C environ, ajouter le dextrose et la konjac préalablement mélangés, bien dissoudre le tout avec le fouet.
- : Continuer de chauffer, ajouter le sucre inverti et le glucose puis porter le tout à frémissement.
- : Couvrir la casserole pour éviter l'évaporation et laisser refroidir jusqu'à 60/65°C.
- : Peser pour utiliser la quantité nécessaire.

GANACHE À CADRER FRAMBOISE EQUATORIALE NOIRE 55% (pour 1 cadre de 34 x 1 cm)

645 g	Solution framboise pour ganache
13,5 g	Jus de citron jaune
675 g	EQUATORIALE NOIRE 55%
90 g	INSPIRATION FRAMBOISE
28,5 g	Beurre de cacao
1452 g	Poids total

- : Peser la solution fruit et vérifier la température afin d'obtenir un mélange à 60/70°C et chauffer si nécessaire.
- : Verser la moitié du liquide sur les chocolats partiellement fondus et attendre 2 min avant de mélanger.
- : Ajouter le jus de citron.
- : Mélanger à l'aide d'un mixer, ajouter le reste du liquide en 2 fois et mixer pour parfaire l'émulsion.
- : Vérifier la température de coulage. (si la ganache est trop chaude, n'hésitez pas à la couler sur un film plastique et la laisser refroidir à la température désirée).
- : Couler la ganache à une température de 32/34°C.

MONTAGE ET FINITION

Couler la ganache à une température de 32/34°C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture. Laisser cristalliser 36 à 48 heures à 16/18°C et 60% d'hygrométrie. Décadrer, chablonner et détailler à la guitare en forme rectangulaire 1,5 cm x 3 cm. Enrober de couverture noire et décorer d'une feuille de transfert. Conserver ces bonbons au réfrigérateur à +4°C, dans une boîte hermétiquement fermée. *Durée de conservation 3 mois dans les conditions ci-dessus.*



BONBON CASSIS INTENSE

Recette calculée pour 240 bonbons

SOLUTION CASSIS POUR GANACHE

495 g	Cassis Blackdown et Andorine en purée 100%	: Chauffer la purée de fruit et l'eau à 25/30°C environ, ajouter le dextrose et la konjac préalablement mélangés, bien dissoudre le tout avec le fouet. : Continuer de chauffer, ajouter le sucre inversi et le glucose puis porter le tout à frémissement. : Couvrir la casserole pour éviter l'évaporation et laisser refroidir jusqu'à 60/65°C. : Peser pour utiliser la quantité nécessaire.
48 g	Eau minérale	
48 g	Dextrose	
1,2 g	Konjac	
67 g	Sucre inversi	
67 g	Glucose DE60	
726,2 g	Poids total	

GANACHE À CADRER CASSIS EQUATORIALE NOIRE 55% (pour 1 cadre de 34 x 1 cm)

693 g	Solution cassis pour ganache	: Peser la solution fruit et vérifier la température afin d'obtenir un mélange à 60/70°C et chauffer si nécessaire. : Verser la moitié du liquide sur le chocolat partiellement fondu. : Mélanger à l'aide du mixer, ajouter le reste du liquide en 2 fois et mixer intensément pour parfaire l'émulsion jusqu'à obtenir une texture souple et brillante (si la texture ressemble encore à un gel, continuer de mixer intensément). : Vérifier la température (si la ganache est trop chaude, n'hésitez pas à la couler sur un film plastique et la laisser refroidir à la température désirée). : Couler la ganache à une température de 32/34°C.
730 g	EQUATORIALE NOIRE 55%	
28 g	Beurre de cacao	
1451 g	Poids total	

MONTAGE ET FINITION

Couler la ganache à une température de 32/34°C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.
Laisser cristalliser 36 à 48 heures à 16/18°C et 60% d'hygrométrie.
Décadrer, chablonner et détailler à la guitare en forme rectangulaire 1,5 cm x 3 cm.
Enrober de couverture noire et décorer d'une feuille de transfert.
Conserver ces bonbons au réfrigérateur à +4°C, dans une boîte hermétiquement fermée.
Durée de conservation 3 mois dans les conditions ci-dessus.



BONBON CITRON JAUNE INTENSE

Recette calculée pour 240 bonbons

SOLUTION CITRON JAUNE POUR GANACHE

510 g	Citron Femminello en purée 100%	· Chauffer la purée de fruit à 25/30°C, ajouter le dextrose et la konjac préalablement mélangés, dissoudre correctement avec un fouet.
46,5 g	Dextrose	· Continuer de chauffer, ajouter le sucre inverti et le glucose puis porter le tout à frémissement.
3,2 g	Konjac	· Couvrir la casserole pour éviter l'évaporation et laisser refroidir jusqu'à 50/60°C.
85 g	Sucre inverti	· Zester des citrons jaune frais et ajouter les zestes à 50°C (pour éviter l'oxydation) dans la préparation et laisser infuser 20 min.
88 g	Glucose DE60	· Chinoiser pour retirer les zestes et ajuster la température pour faire le mélange.
6 g	Zeste de citron jaune	
738,7 g	Poids total	

GANACHE À CADRER CITRON JAUNE EQUATORIALE NOIRE 55% (pour 1 cadre de 34 x 1 cm)

642 g	Solution citron jaune pour ganache	· Peser la solution fruit et vérifier la température afin d'obtenir un mélange à 50/60°C et chauffer si nécessaire.
780 g	EQUATORIALE NOIRE 55%	· Verser la moitié du liquide sur le chocolat partiellement fondu.
28,5 g	Beurre de cacao	· Mélanger à l'aide du mixer, ajouter le reste du liquide en 2 fois et mixer intensément pour parfaire l'émulsion jusqu'à obtenir une texture souple et brillante (si la texture ressemble encore à un gel, continuer de mixer intensément).
1450,5 g	Poids total	· Vérifier la température (si la ganache est trop chaude, n'hésitez pas à la couler sur un film plastique et la laisser refroidir à la température désirée).
		· Couler la ganache à une température de 32/34°C.

MONTAGE ET FINITION

Couler la ganache à une température de 32/34°C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.

Laisser cristalliser 36 à 48 heures à 16/18°C et 60% d'hygrométrie.

Décadrer, chablonner et détailler à la guitare en forme rectangulaire 1,5 cm x 3 cm.

Enrober de couverture noire et décorer d'une feuille de transfert.

Conserver ces bonbons au réfrigérateur à +4°C, dans une boîte hermétiquement fermée.

Durée de conservation 3 mois dans les conditions ci-dessus.



BONBON CITRON VERT INTENSE

Recette calculée pour 240 bonbons

SOLUTION CITRON VERT POUR GANACHE

420 g	Citron Vert Lime de Perse en purée 100%	Chaque purée de fruits à 25/30°C, puis ajouter le dextrose et la konjac préalablement mélangés, bien dissoudre le tout avec le fouet.
95 g	Poire William verte en purée 100%	Continuer de chauffer, ajouter le sucre inverti et le glucose puis porter le tout à frémissement.
47 g	Dextrose	Couvrir la casserole pour éviter l'évaporation et laisser refroidir jusqu'à 50/60°C.
3 g	Konjac	Zester des citrons vert frais et ajouter les zestes à 50°C (pour éviter l'oxydation) dans la préparation et laisser infuser 20 min.
80 g	Sucre inverti	Chinoiser pour retirer les zestes et ajuster la température pour faire le mélange.
85 g	Glucose DE60	
7,6 g	Zeste de citron jaune	
737,6 g	Poids total	

GANACHE À CADRER CITRON VERT EQUATORIALE NOIRE 55% (pour 1 cadre de 34 x 1 cm)

693 g	Solution citron vert pour ganache	Peser la solution fruit et vérifier la température afin d'obtenir un mélange à 50/60°C et chauffer si nécessaire.
730 g	EQUATORIALE NOIRE 55%	Verser la moitié du liquide sur le chocolat partiellement fondu.
28 g	Beurre de cacao	Mélanger à l'aide du mixer, ajouter le reste du liquide en 2 fois et mixer intensément pour parfaire l'émulsion jusqu'à obtenir une texture souple et brillante (si la texture ressemble encore à un gel, continuer de mixer intensément).
1451 g	Poids total	Vérifier la température (si la ganache est trop chaude, n'hésitez pas à la couler sur un film plastique et la laisser refroidir à la température désirée).
		Couler la ganache à une température de 32/34°C.

MONTAGE ET FINITION

Couler la ganache à une température de 32/34°C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.

Laisser cristalliser 36 à 48 heures à 16/18°C et 60% d'hygrométrie.

Décadrer, chablonner et détailler à la guitare en forme rectangulaire 1,5 cm x 3 cm.

Enrober de couverture noire et décorer d'une feuille de transfert.

Conserver ces bonbons au réfrigérateur à +4°C, dans une boîte hermétiquement fermée.

Durée de conservation 3 mois dans les conditions ci-dessus.



BONBON PASSION INTENSE

Recette calculée pour 240 bonbons

SOLUTION PASSION POUR GANACHE

518 g	Fruit de la passion en purée 100%
48 g	Dextrose
3,1 g	Konjac
63 g	Sucre inverti
63 g	Glucose DE60
695,1 g	Poids total

- Chauffer la purée de fruit à 25/30°C environ, ajouter le dextrose et la konjac préalablement mélangés, bien dissoudre le tout.
- Continuer de chauffer, ajouter le sucre inverti et le glucose puis porter le tout à frémissement.
- Couvrir la casserole pour éviter l'évaporation et laisser refroidir jusqu'à 60/65°C.
- Peser pour utiliser la quantité nécessaire

GANACHE À CADRER PASSION EQUATORIALE NOIRE 55% (pour 1 cadre de 34 x 1 cm)

657 g	Solution fruit de la passion pour ganache
695 g	EQUATORIALE NOIRE 55%
73 g	INSPIRATION PASSION
27,5 g	Beurre de cacao
1452,5 g	Poids total

- Peser la solution fruit et vérifier la température afin d'obtenir un mélange à 50/60°C et chauffer si nécessaire.
- Verser la moitié du liquide sur le chocolat partiellement fondu.
- Mélanger à l'aide du mixer, ajouter le reste du liquide en 2 fois et mixer intensément pour parfaire l'émulsion jusqu'à obtenir une texture souple et brillante (si la texture ressemble encore à un gel, continuer de mixer intensément).
- Vérifier la température de coulage (si la ganache est trop chaude, n'hésitez pas à la couler sur un film plastique et la laisser refroidir à la température désirée).
- Couler la ganache à une température de 32/34°C.

MONTAGE ET FINITION

Couler la ganache à une température de 32/34°C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture. Laisser cristalliser 36 à 48 heures à 16/18°C et 60% d'hygrométrie. Décadrer, chablonner et détailler à la guitare en forme rectangulaire 1,5 cm x 3 cm. Enrober de couverture noire et décorer d'une feuille de transfert. Conserver ces bonbons au réfrigérateur à +4°C, dans une boîte hermétiquement fermée. *Durée de conservation 3 mois dans les conditions ci-dessus.*

LES PRODUITS UTILISÉS

- VALRHONA -



**EQUATORIALE
NOIRE 55%**
4661



**INSPIRATION
FRAMBOISE**
19999



**INSPIRATION
PASSION**
15390



BEURRE DE CACAO
160 - 3 kg
28047 - 10 kg

- ADAMANCE -



**ABRICOT FLAVOR COT & LIDO
EN PURÉE 100%**
32350 - 4x1 kg
32361 - 2x5 kg



**CASSIS
EN PURÉE 100%**
32356 - 4x1 kg
32367 - 2x5 kg



**CITRON FEMELLEO
EN PURÉE 100%**
32357 - 4x1 kg
32368 - 2x5 kg



**CITRON VERT LIME DE PERSE
EN PURÉE 100%**
48590 - 4x1 kg
48593 - 2x5 kg



**POIRE WILLIAM
EN PURÉE 100%**
32352 - 4x1 kg
32363 - 2x5 kg



**MANGUE KESAR ET ALPHONSO
EN PURÉE 100%**
32360 - 4x1 kg
32371 - 2x5 kg



**FRAMBOISE MEEKER
EN PURÉE 100%**
32355 - 4x1 kg
32366 - 2x5 kg



**FRUIT DE LA PASSION
EN PURÉE 100%**
48102 - 4x1 kg
48103 - 2x5 kg

- SOSA -



**DEXTROSE
EN POUDRE**
39462



KONJAC
38691



CREMSUCRE EN PÂTE
37821



**GLUCOSE LIQUIDE
DE60**
37309

Des fruits en purée

sans sucres ajoutés et sans additifs,
pour artisans engagés.



DU RESPECT POUR LES HOMMES ET LA TERRE
Des fruits en purée que vous êtes fiers de travailler



DES FRUITS 100% TRACÉS DES PRODUCTEURS AUX VARIÉTÉS
Des histoires à partager avec vos clients



100% FRUIT, SANS SUCRES AJOUTÉS ET SANS ADDITIFS
Des fruits mûrs plutôt que du sucre ajouté



TOUS NOS SAVOIR-FAIRE DU FRUIT À VOTRE SERVICE
150 recettes d'applications à explorer



1KG : 32357
5KG : 32368



1KG : 48590
5KG : 48593



1KG : 32353
5KG : 32364



1KG : 32354
5KG : 32365



1KG : 32355
5KG : 32366



1KG : 32356
5KG : 32367



1KG : 48591
5KG : 48594



1KG : 48589
5KG : 48592



1KG : 32352
5KG : 32363



1KG : 32351
5KG : 32362



1KG : 32350
5KG : 32361



1KG : 32360
5KG : 32371



1KG : 48102
5KG : 48103



1KG : 32358
5KG : 32369



1KG : 36788
5KG : 36790

Comme l'école Valrhona, créez votre propre gamme de transferts sur-mesure pour décorer vos bonbons de chocolat fruités !

Pratiques, ces impressions composées d'un mélange de beurre de cacao et de couleurs alimentaires d'origines naturelles permettent d'identifier facilement les goûts de vos recettes, tout en leur donnant du style.

Les décors citron, abricot et framboise développés pour les chefs de l'École Valrhona

Découvrez ici quelques idées avec l'exemple de 3 fruits : **le citron jaune, l'abricot et la framboise !**



Identifier les goûts par des couleurs



En illustrant les fruits



C'est écrit dessus !



Grâce à des motifs



Ces transferts sont déjà disponibles au catalogue ! Mais nous pouvons aussi développer des motifs rien que pour vous.

On vous écoute, les possibilités sont infinies !

Nos experts créatifs sauront vous proposer les styles et les couleurs les plus appropriés pour vos projets personnalisés ! Contactez votre commercial ou le service client pour commencer à créer votre gamme de transferts sur-mesure.



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 et Adamance 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.

LA ROSE NOIRE

Avec nos fonds de tarte La Rose Noire, proposez une offre de pâtisseries qui enchantera tous les palais.

L'argument incontestable ? Tous nos fonds de tarte, cônes et paniers sont intégralement faits main, à partir des meilleures matières premières.



Il y a le goût, le visuel... et la texture ! Les crispies, peta crispies et autres cantonais Sosa sont là pour rendre chaque dégustation unique. La nature aussi est mise à l'honneur, avec la collection « transparence », dont 100% des ingrédients sont d'origines naturelles.



Entre « Noro » et « Rohy » (lumière et lien en malgache) voici une parfaite illustration de notre mission : mettre en lumière les femmes et les hommes qui travaillent la vanille et créer du lien entre les planteurs et les chefs pour révéler cette matière première d'exception. Pour notre gamme origine Madagascar, toute la chaîne de valeur de ce produit bénéficie du label bio.



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



Nos fruits en purée, sans sucres ajoutés et sans additifs, tracés jusqu'aux producteurs, respectent autant la nature que les femmes et les hommes qui la travaillent.

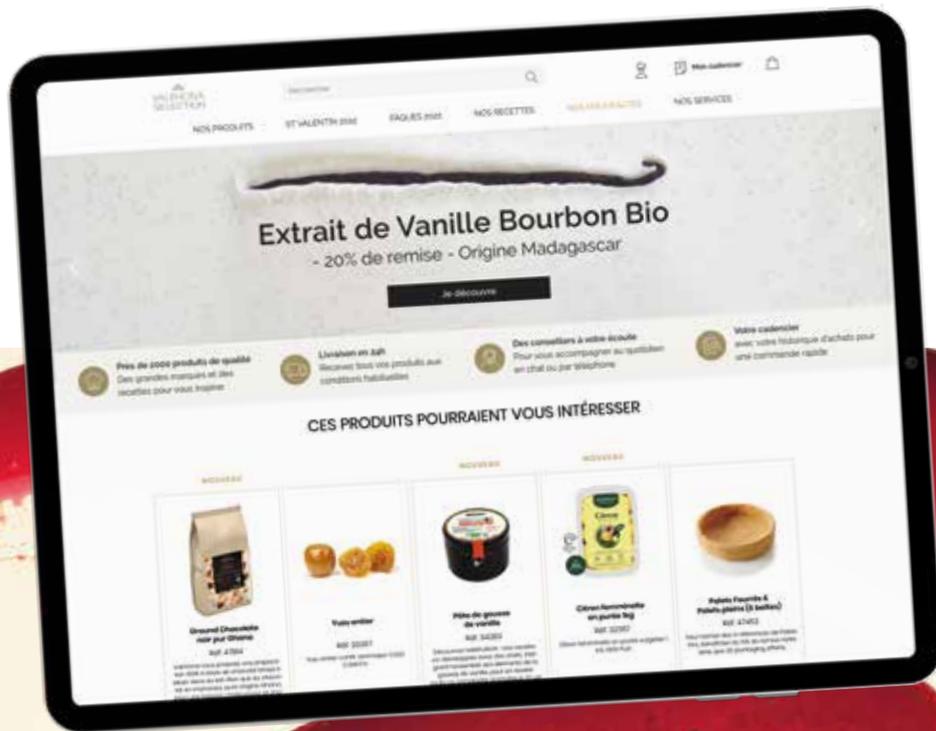
Pour créer du lien en ces fêtes de fin d'année, vous aurez de belles histoires de fruits à partager avec vos clients !

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Retrouvez le meilleur du chocolat et de la gastronomie sucrée sur

valrhona-selection.fr



Un service disponible 7J/7, 24H/24

-2% de remise exclusive web

Vos remises habituelles

Des promotions et des nouveautés

Des recettes saisonnières

Accès à votre cadencier



Valrhona Selection, un collectif de 6 marques engagées
pour co-construire une gastronomie plus responsable

VALRHONA

Sosa

chocolatree

LAROSE NOIRE

NOROHY

adamance