

OSITOS

nube

BY
LOS INDISPENSABLES



VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA



chocolatree

NOROHY

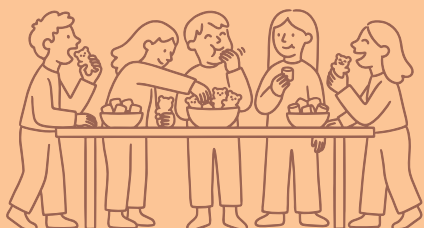
adamance



TENDENCIA

El mercado mundial de la confitería no para de crecer. Llevados por el auge de la confitería innovadora, formatos de temporada y de snacking, le acompañamos para responder a la demanda de sus clientes sobre la temática de la **NUBE.**

Demanda creciente por las variedades de nubes aromatizadas y golosas: proponga variedades diferenciadoras como el praliné, el matcha o incluso el maíz tostado.



52%

Jóvenes consumidores manifiestan una preferencia por los snacks a base de nube.



9/10

9 de cada 10 consumidores se declaran tentados por los ositos de nube.



« Los consumidores buscan productos prémium y sabores que les recuerden a su infancia. »

« Somos conscientes de que la gastronomía debe ser, más que nunca, una palanca importante de transformación. Y juntos, gracias a la diversidad de nuestras firmas, a nuestra creatividad y a nuestra influencia, podremos acelerar esta transformación. »

Valrhona Sélection

Valrhona Sélection le acompaña en la realización de sus ositos nube en tienda gracias a nuestra oferta exclusiva:

1. EL MOLDE



código molde: 55857

- Molde termoformado fácil de manipular
- Práctico para la limpieza manual
- Formato compatible con placas 40x60 (4 moldes por placa)
- Apto para el moldeado manual así como para el uso one shot

2. EL PACKAGING



código packaging: 55903

- Lote de 10 packagings con diseño depurado y moderno
- Medidas: 27 x 8 x 2,2 cm
- Packaging que puede contener hasta 6 ositos
- Estuche ya montado y sencillo de utilizar

Trucos

RECUERDE PERSONALIZAR EL PACKAGING
CON LA ETIQUETA DE SU MARCA

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS PARA REALIZAR SUS OSITOS DE NUBE.

	LOS IMPRESCINDIBLES PARA BAÑAR SUS OSITOS		Referencia ideales para un baño liso, brillante y una fluidez perfecta.		
					
CARAÏBE 66% NEGRO			BITTER LACTÉE 39% LECHE		

	LAS COBERTURAS QUE MARCAN LA DIFERENCIA PARA BAÑAR SUS OSITOS		Referencias ideales para diferenciarse, aportar sabor y color.
 	 	 	
INSPIRATION FRAMBUESA	INSPIRATION MATCHA	BLOND DULCEY 33 %	

LOS IMPRESCINDIBLES PARA AROMATIZAR SUS NUBES

AROMATIZACIÓN CON SABOR A VAINILLA



TRUCOS:

Priorice la pasta de vainilla si quiere tener el marcador del grano visualmente.

NOROHY



NOROHY



Pasta de vainas
de vainilla Bio
100 g - 500 g - 5 kg



Extracto de vainilla
Bourbon bio
225 ml - 1 kg - 6 kg (con o sin granos)

Ideal para una aromatización intensa y una dosificación fácil.

AROMATIZACIÓN CON SABOR A CAFÉ



TRUCOS:

Para un sabor cercano al grano de café, priorice la pasta de granos de café.
Para un sabor cercano al expreso, priorice el extracto de café.

NOROHY



NOROHY



Pasta de granos de café bio
100% Arábica Etiopía
500 g



Extracto de café concentrado
líquido bio
750 ml

Productos 100% Arábica, aconsejados para un sabor intenso de café, sin azúcar

AROMATIZACIÓN CON SABOR A FRUTAS



Descubra nuestra amplia gama de purés de fruta para aromatizar sus ositos con el sabor que elija.



adamance



Fruta de la pasión
1 kg - 5 kg - 10 kg

adamance



Frambuesa
1 kg - 5 kg - 10 kg

Priorice los purés para un sabor 100% afrutado.

AROMATIZACIÓN AL CHOCOLATE



TRUCOS:

Priorice P125 Cœur de Guanaja para aportar una textura flexible y fundente a sus nubes.

VALRHONA



P125 Cœur de Guanaja
3 kg - 12 kg

Un perfil aromático potente para aportar aún más intensidad de chocolate.

AROMATIZACIÓN CON FRUTOS SECOS



Descubra toda nuestra gama de **pralinés** aquí



VALRHONA



Praliné Almendra / Avellana 50% afrutada
cubo 5 kg

Para una textura crujiente y un sabor único.

DECORACIONES

TRUCOS:

Decore sus ositos a lo largo del año para Navidad, San Valentín, Octubre Rosa o incluso Halloween.

chocolatree



chocolatree



chocolatree



chocolatree



Descubra nuestra gama de decoraciones en





¡LAS GELATINAS IDEALES PARA REALIZAR LAS NUBES!

LOS POLVOS

Permite una muy buena gelificación y congelación. Más higiénica y económica que las láminas de gelatina.



48655
GELATINA BOVINA
750 g



50738
GELATINA CALIENTE EN POLVO
500 g

LAS HOJAS

Permite una muy buena gelificación y congelación.



41441
HOJAS DE GELATINA
PLATEADA 180 BLOOM
2 kg

48646
HOJAS DE GELATINA
DORADA 230 BLOOM
2 kg

¡NUESTROS AROMAS NATURALES, IDEALES PARA AROMATIZAR LAS NUBES!



50055
COCO
50 g



40406
LAVANDA
50 g



53515
FRAMBUESA
50 g



53513
PISTACHO
50 g



40372
YUZU
50 g



40399
BERGAMOTA
50 g



50760
FRESA MORA
50 g

NUESTRAS PROPUESTAS DE ASOCIACIONES DE SABORES

Los clásicos



Trucos: Piense en las nuevas tendencias: raye sus ositos, aporte toppings (frutos secos, decoraciones de chocolate).

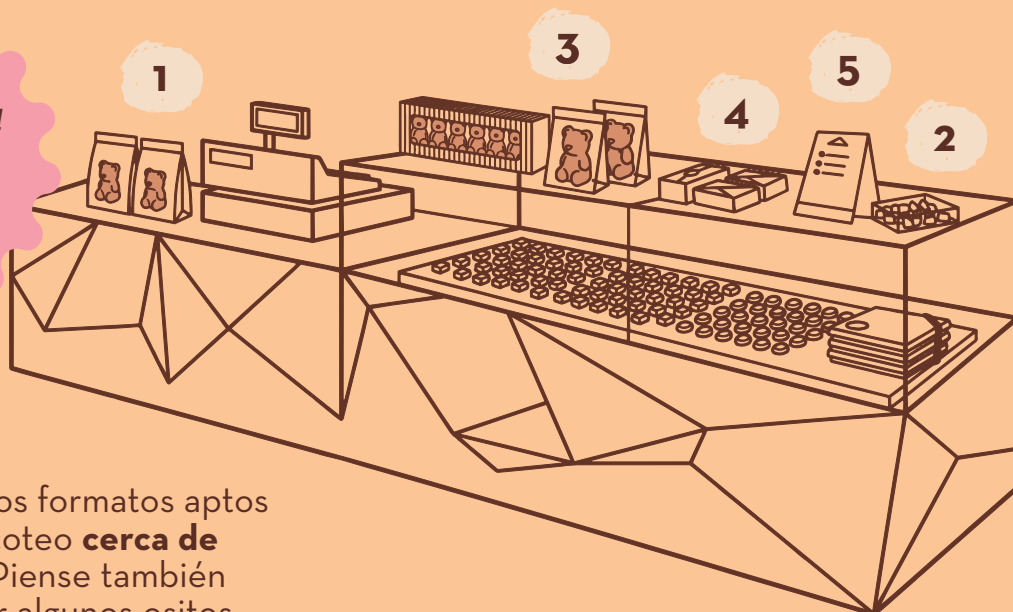
Los que marcan la diferencia



Trucos: Toda nuestra gama *Inspiration* es apta para realizar los baños.

NUESTROS CONSEJOS PARA VALORIZAR SU OFERTA EN TIENDA

¡Proponga una diversidad de ositos en tienda para variar las opciones!



1

Coloque los formatos aptos para el picoteo **cerca de las cajas**. Piense también en envasar algunos ositos individualmente para potenciar las compras por impulso.

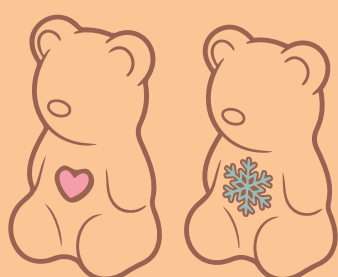
2

Proponga degustaciones para descubrir las texturas, los sabores diferenciadores y la armonía entre interior de nube y chocolate.

3

Juegue con los diferentes momentos importantes del año explorando **diferentes formas y colores**.

Adapte su oferta de ositos y sus packagings para Navidad, Pascua, San Valentín, Octubre Rosa, el día de la madre o incluso Halloween:



chocolatree

4

Valorice su oferta: para acompañar la venta de sus ositos, piense en las cajas creadas especialmente para destacarlos.



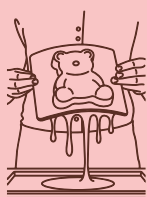
5

Piense en la comunicación: en sus redes sociales o en tienda, valorice sus productos destacando la **calidad y el origen de los ingredientes**.



TÉCNICAS DE REALIZACIÓN DE LOS OSITOS DE NUBE

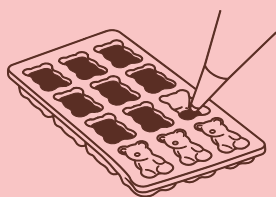
1ª técnica MOLDEADO MANUAL



Realización de la concha de chocolate

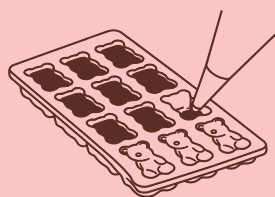
- 1 Atemperar el chocolate. Rellenar los moldes con chocolate atemperado después girarlos para retirar el excedente.
- 2
- 3 Limpiar los bordes y dejar cristalizar.

Rellenar con nube



- 1 Dosificar la nube.
- 2 Dejar gelificar.
- 3 Cerrar con el chocolate atemperado.

2ª técnica BAÑO



Rellenar con nube

- 1 Engrasar los moldes.
- 2 Dosificar la nube en los moldes.
- 3 Dejar gelificar.
- 4 Desmoldar.

Realización de la concha de chocolate



- 1 Bañar los ositos.
- 2 Dejar cristalizar.

3ª técnica ONE SHOT



Rellenar con nube

- 1 Engrasar los moldes.
- 2 Bloquear 1 tubo de cada 2.
- 3 Dosificar la nube.
- 4 Dejar gelificar.
- 5 Desmoldar.

Realización de la concha de chocolate



- 1 Bañar los ositos.
- 2 Dejar cristalizar.



TRUCOS DE LOS CHEFS DE LA ÉCOLE VALRHONA

Guarde sus ositos a una temperatura inferior a 20°C.

Cierre sin hoja de guitarra y priorice el sentido vertical.

Guarde una nube suficientemente fluida para facilitar la dosificación a mano.

SELECCIÓN DE RECETAS

Para variar los sabores y diversificar su oferta, **le proponemos una selección de recetas para realizar sus nubes.**



1 NUBE DE VAINILLA

- 35,5 g Gelatina bovina SOSA**
- 71 g** Agua de hidratación
- 210 g Azúcar invertido (Cremsucre) SOSA**
- 675 g** Azúcar
- 225 g** Agua
- 300 g Azúcar invertido (Cremsucre) SOSA**

Hidratar la gelatina.

Cocer la primera cantidad de azúcar invertido con el azúcar y el agua a 110 °C.

En el bol de la batidora, verter el sirope de azúcar cocido sobre el azúcar invertido restante.

Fundir la masa de gelatina en el microondas, después verterla sobre los azúcares calientes, montarlo todo al lazo y añadir la vainilla.

Verter la nube a 35/40 °C.

Conservar en un lugar seco.

VAINA DE VAINILLA DE MADAGASCAR	VAINA DE VAINILLA DE TAHITÍ	VAINA DE VAINILLA DE MÉXICO	EXTRACTO DE VAINILLA	PASTA DE VAINAS DE VAINILLA DE MADAGASCAR	PASTA DE VAINAS DE VAINILLA TAHITENSIS	TADOKA VAINILLA
4g	4g	4g	7g	3,5g	3,5g	1 DOSIS
						

2 NUBE DE CAFÉ

- 35,5 g Gelatina bovina SOSA**
- 71 g** Agua de hidratación
- 210 g Azúcar invertido (Cremsucre) SOSA**
- 675 g** Azúcar
- 225 g** Agua
- 300 g Azúcar invertido (Cremsucre) SOSA**
- 30 g Pasta de granos de café bio NOROHY**

Hidratar la gelatina.

Cocer la primera cantidad de azúcar invertido con el azúcar y el agua a 110 °C.

En el bol de la batidora, verter el sirope de azúcar cocido sobre el azúcar invertido restante.

Fundir la masa de gelatina en el microondas, verterla sobre los azúcares calientes, montarlo todo al lazo y añadir la pasta de granos de café.

Verter la nube a 35/40 °C.

Conservar en un lugar seco.

SELECCIÓN DE RECETAS

3 NUBE CHOCOLATE

46 g Gelatina bovina SOSA

90 g Agua de hidratación

190 g Azúcar invertido (Cremsucre) SOSA

610 g Azúcar

200 g Agua

270 g Azúcar invertido (Cremsucre) SOSA

330 g P125 Cœur de Guanaja VALRHONA

Hidratar la gelatina.

Cocer la primera cantidad de azúcar invertido con el azúcar y el agua a 110 °C.

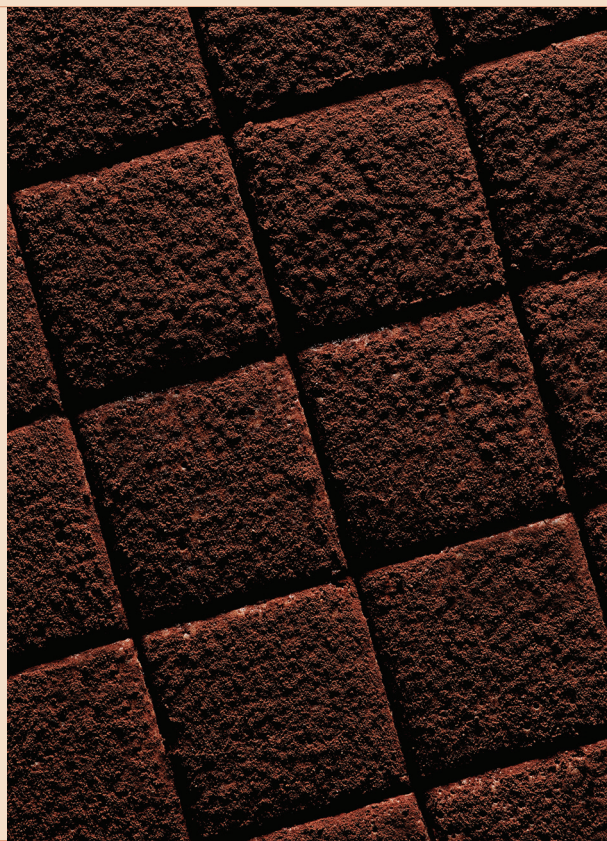
En el bol de la batidora, verter el sirope de azúcar cocido sobre el azúcar invertido restante.

Fundir la masa de gelatina en el microondas, verterla sobre los azúcares calientes y montarlo todo al lazo.

Cuando la nube esté templada, incorporar con una lengua pastelera la cobertura Cœur de Guanaja fundida a 60 °C y verter enseguida la mezcla (35/40 °C) en el marco.

Dejar gelificar unas horas a 16°C.

Cortar.



4 NUBE DE PRALINÉ

35 g Gelatina bovina SOSA

70 g Agua de hidratación

50 g Azúcar invertido (cremsucre) SOSA

450 g Azúcar

150 g Agua

150 g Azúcar invertido (cremsucre) SOSA

180 g Praliné de almendra y avellana 50 % afrutado VALRHONA

Hidratar la gelatina.

Cocer la primera cantidad de azúcar invertido con el azúcar y el agua a 110 °C.

En el bol de la batidora, verter el sirope de azúcar cocido sobre el azúcar invertido restante.

Fundir la masa de gelatina en el microondas, verterla sobre los azúcares calientes y montarlo todo al lazo.

Cuando la nube esté ligeramente líquida, incorporar el praliné y verter enseguida la mezcla (35/40 °C) en el marco.

Dejar gelificar unas horas a 16°C.

Cortar.

5 NUBE DE AZAHAR

35,5 g Gelatina bovina SOSA

71 g Agua de hidratación

210 g Azúcar invertido (Cremsucre) SOSA

675 g Azúcar

225 g Agua

300 g Azúcar invertido (Cremsucre) SOSA

20 g Agua de azahar bio NOROHY

Hidratar la gelatina.

Cocer la primera cantidad de azúcar invertido con el azúcar y el agua a 110 °C.

En el bol de la batidora, verter el sirope de azúcar cocido sobre el azúcar invertido restante.

Fundir la masa de gelatina en el microondas, verterla sobre los azúcares calientes, montarlo todo al lazo y añadir el azahar.

Verter la nube a 35/40 °C

Conservar en un lugar seco.

6 NUBE DE FRUTOS ROJOS

- 55 g **Gelatina bovina SOSA**
- 110 g Agua para hidratación
- 210 g **Azúcar invertido (Cremsucre) SOSA**
- 675 g Azúcar
- 140 g **Puré de arándanos Vaccinium Myrtillus 100 % ADAMANCE**
- 300 g **Puré de frambuesa Meeker 100 % ADAMANCE**
- 300 g **Azúcar invertido (cremsucre) SOSA**

Hidratar la gelatina.

Cocer el azúcar con la pequeña cantidad de azúcar invertido y el puré de fruta a 110 °C.

En el bol de la batidora, verter el sirope de azúcar cocido sobre el azúcar invertido restante.

Fundir la gelatina en el microondas, verterla sobre los azúcares calientes y montarlo todo al lazo.

Escudillar enseguida la mezcla a 35/40 °C.

Conservar en un lugar seco.

7 NUBE DE FRUTA DE LA PASIÓN

- 55 g **Gelatina bovina SOSA**
- 110 g Agua de hidratación
- 210 g **Azúcar invertido (cremsucre) SOSA**
- 675 g Azúcar
- 140 g **Puré de albaricoque Flavor Cot y Lido 100 % ADAMANCE**
- 300 g **Puré de fruta de la pasión Passiflora Edulis Flavicarpa 100 % ADAMANCE**
- 300 g **Azúcar invertido (cremsucre) SOSA**

Hidratar la gelatina.

Cocer la cantidad pequeña de azúcar invertido con el azúcar y el puré de fruta a 110 °C.

En el bol de la batidora, verter el sirope de azúcar cocido sobre el azúcar invertido restante.

Fundir la gelatina en el microondas, verterla sobre los azúcares calientes y montarlo todo al lazo.

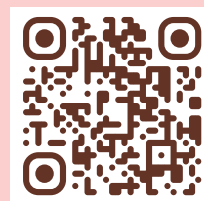
Escudillar enseguida la mezcla a 35/40 °C.

Conservar en un lugar seco.



¿NECESITA MÁS INFORMACIÓN?

Consulte el librito:
"Los Indispensables del Chocolatero"
descúbralo en versión digital.




**VALRHONA
SELECTION**

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

¿Alguna pregunta? Contacte con su comercial o con Atención al Cliente en el +34 934 12 19 99

VALRHONA - Ronda de Sant Pere, 19 7-3 - 08010 Barcelona (ESPAÑA) - www.valrhona.com
serviciocliente@valrhona-selection.com