

CONCEPT BY
LES INDISPENSABLES

#1

FiKaTime

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA

Sosa

chocolatée

NOROHY

adamance

PARFUMI
Maison de Paris

CONCEPT BY
LES INDISPENSABLES

#1

FiKaTime



FiKa Time

un nouveau concept, vecteur de différenciation

Entre tradition et innovation, la boulangerie ne cesse de se réinventer pour faire face aux enjeux de santé collectifs et aux évolutions des attentes des consommateurs. Aujourd'hui, vos clients recherchent :

- **Une viennoiserie créative et gourmande qui renouvelle et enrichit l'offre classique croissant/pain au chocolat.**
- **Une viennoiserie fabriquée avec des produits de grande qualité.**
- **Une viennoiserie raisonnée plus saine, moins sucrée et moins grasse, mais tout aussi gourmande.**

La viennoiserie 2.0

Couleurs, formes, saveurs, le marché de la viennoiserie a pris un nouveau virage et de nombreux professionnels ont apporté leur touche personnelle, s'emparant des réseaux sociaux pour multiplier les posts. De traditionnelle, la viennoiserie est devenue tendance, boostée par les médias, et un relais d'image important pour les boulangers-pâtisseries. Autrefois réservée au petit-déjeuner, elle est sortie de sa zone de confort pour offrir une solution snacking, artisanale, créative... et rentable.

Naissance d'un concept

Cette nouvelle popularité de la viennoiserie nous a poussés à nous interroger sur notre approche de la gourmandise et de la boulangerie, à explorer les usages, à détecter de nouvelles opportunités.

Ainsi, comme en témoigne le succès actuel des babkas et des cinnamon rolls, la viennoiserie n'est pas que de la pâte levée feuilletée, mais englobe aussi l'univers de la brioche, des fourrages, des formes et des décors !

En Suède, la dégustation de cinnamon rolls est un moment convivial où l'on savoure une viennoiserie avec un café ou un thé. Ce rituel, appelé FiKa, incarne des valeurs de partage, de plaisir et de détente qui nous ont inspirés.

Ainsi est né FiKaTime, un concept de viennoiserie sain et équilibré, conçu pour faciliter votre quotidien et répondre aux attentes de vos clients avec créativité et qualité.

Découvrez de nouvelles
possibilités de création grâce
à notre travail de recherche
sur les pâtes et les fourrages
en viennoiserie

Des recettes représentatives de nos marques

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 de qualité les plus intéressants et vous garantir un rendu optimal au niveau technique et créatif.

FiKaTime vous propose des recettes originales et adaptées à vos contraintes, et vous aide à réaliser des créations différentes qui vous distinguent. Découvrez dans ce livret notre vision gourmande de la viennoiserie et toutes les possibilités que vous offre ce nouvel instant FiKa !

LA VIENNOISERIE UN MARCHÉ MONDIAL EN CROISSANCE *

40

MILLIARDS DE DOLLARS

C'EST LE MONTANT DU MARCHÉ
DE LA VIENNOISERIE AU NIVEAU
MONDIAL, AVEC UNE CROISSANCE
ANNUELLE DE 5 %.

ÉTATS-UNIS

+18 %

DE VENTES SUPPLÉMENTAIRES
POUR LES VIENNOISERIES UTILISANT
DES INGRÉDIENTS PERÇUS
COMME PLUS SAINS.

EUROPE

4

**MILLIONS DE TONNES
DE VIENNOISERIES
VENDUES**

CHINE

+25 %

C'EST LE TAUX DE PROGRESSION
DES VENTES DE VIENNOISERIES
À FAIBLE TENEUR EN SUCRE
ET UTILISANT DES
INGRÉDIENTS NATURELS.

FRANCE

9 %

C'EST LA PROGRESSION DES
VENTES DE VIENNOISERIES
ALLÉGÉES EN SUCRE ET
EN MATIÈRES GRASSES.

80 %

DES CONSOMMATEURS
ACHÈTENT FRÉQUEMMENT
DE LA VIENNOISERIE.

3 À 4

C'EST LE NOMBRE
DE VIENNOISERIES
CONSOMMÉES EN MOYENNE
PAR SEMAINE PAR
LES FRANÇAIS.

UN LEVIER POUR DOPER VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES

ENTRE
X3 ET X5

C'EST LE COEFFICIENT
MULTIPLICATEUR ENTRE PRIX DE
REVIENT ET PRIX DE VENTE POUR LES
VIENNOISERIES (EN PÂTISSERIE, IL
SE SITUE ENTRE 2 ET 3,5).

ENVIRON
70 %

DES CONSOMMATEURS
RECHERCHENT AUJOURD'HUI
DES PRODUITS PLUS NATURELS,
MOINS SUCRÉS ET MOINS GRAS.

LA VIENNOISERIE HAUT DE GAMME, UN MARCHÉ PORTEUR

+15 %

DE CROISSANCE POUR LES
VIENNOISERIES UTILISANT DES
INGRÉDIENTS HAUT DE GAMME
COMME LE BEURRE AOP
ET LA FARINE BIO.

UN VECTEUR D'IMAGE TRÈS PUISSANT

PLUS DE
100 M
DE FOLLOWERS

SUR INSTAGRAM SUIVENT
LA MISE EN AVANT DES VIENNOISERIES
PAR DES PROFESSIONNELS ET DES
INFLUENCEURS. LE SAVOIR-FAIRE
ET L'AUTHENTICITÉ SONT PLÉBISCITÉS
ET CRÉENT DU BUZZ.

**Le moment
est bien choisi
pour proposer
FiKaTime !**

FiKaTime

La naissance d'un concept

FiKa, une pause gourmande

FiKa s'inspire de la Danish pastry et notamment du cinnamon roll, ou roulé à la cannelle, un type de viennoiserie que l'on retrouve en Scandinavie, et plus particulièrement en Suède. Il est traditionnellement consommé lors d'une pause café accompagné d'un en-cas sucré. En Suède, cet instant gourmand s'appelle... FiKa !

Au-delà de la simple pause, FiKa favorise la détente et les échanges. C'est l'occasion de partager un moment de convivialité entre amis, collègues ou en famille. Très apprécié, FiKa renforce les liens sociaux. Il est tellement ancré dans le quotidien qu'il s'apparente en Suède à un véritable art de vivre.



Une nouvelle vision de la viennoiserie

La viennoiserie est souvent associée à la pâte feuilletée, mais elle propose également un univers de produits autour de la pâte à brioche, comme les babkas ou les cinnamon rolls, qui invitent à une pause gourmande. FiKaTime a su saisir toutes les subtilités de ces moments savoureux et réunit, dans une sélection de recettes, tous les ingrédients pour une expérience mêlant bonheur et convivialité.

Dans la continuité du mouvement Gourmandise Raisonnée lancé par Frédéric Bau et Valrhona, nous avons appliqué ces principes au monde de la viennoiserie, et plus particulièrement au concept FiKa.

Chaque recette de ce livret a été créée en respectant cette démarche : **une viennoiserie plus saine et tout aussi gourmande.**

Plus qu'un moment gourmand
à partager, FiKaTime propose
un mode de vie convivial
et généreux

Du nouveau dans votre point de vente

FiKa, c'est aussi l'occasion de se faire une place aux côtés des grands classiques de l'offre sucrée en boulangerie en proposant une brioche gourmande en format snacking.

Faire entrer FiKa dans votre point de vente, c'est apporter un nouvel univers de formes et de saveurs : FiKatine Framboise, FiKaflow Chocolat, FiKabun Pistache..., et toutes les déclinaisons sont possibles pour enrichir l'expérience et le plaisir de vos clients !

FiKa, un nom
simple pour une
nouvelle approche
de la viennoiserie





FiKaTime

Une offre en 3 temps

FiKaTime vous propose
une offre par moments
de consommation.

De la boulangerie de
quartier au palace, tout
le monde s'y retrouve !

①

L'offre Quotidien

PÂTE NATURE

+

INCLUSIONS
OU FOURRAGE

+

FORMES SIMPLES

**Facilitez-vous la vie
et restez efficace !**

La déclinaison des produits
est très simple et le prix de
vente est réduit.



2

L'offre Week-end

PÂTE AROMATISÉE
+
FOURRAGE
+
FORMES ORIGINALES
ET À PARTAGER

Faites-vous plaisir,
soyez créatifs !

La production en quantité est possible
et vous augmentez le prix de vente.



3

L'offre Signature

PÂTE AROMATISÉE
+
FOURRAGE
+
INCLUSIONS
+
FORMES INNOVANTES

Démarquez-vous
et faites-le savoir !

Chaque produit est une exclusivité
dont vous maîtrisez la marge.



4

Les recettes
de Base

De la brioche au beurre à la brioche aromatisée

Afin d'animer votre gamme de viennoiseries et de snacking, nous avons travaillé sur de nouvelles façons de réaliser des pâtes à brioche aromatisées.

L'idée

Élément central de la brioche, le beurre joue un rôle technique (dans la plasticité de la pâte, le moelleux et la conservation), mais aussi organoleptique¹ en apportant des notes chaudes et gourmandes, appréciées du plus grand nombre.

Pour les brioches aromatisées à l'aide d'inclusions ou d'un fourrage, l'ingrédient aromatisant peut masquer le goût du beurre, c'est pourquoi dans ce cas, nous avons choisi d'utiliser une brioche dont la proportion de beurre a été réduite. **Nous exploitons les propriétés fonctionnelles du beurre mais laissons la part belle au goût de l'ingrédient aromatique.**

La nouveauté

Il est assez peu courant de trouver des recettes de pâtes à brioche au chocolat ou aux fruits secs qui soient aromatisées directement dans la masse.

Les proportions de matière grasse importantes de ces ingrédients, cumulées à la matière grasse du beurre, ne permettent pas d'incorporer une quantité de matière aromatique suffisamment importante pour un rendu organoleptique optimal. **C'est pourquoi nous avons choisi pour les pâtes au chocolat et aux fruits secs, de ne pas mettre de beurre, mais d'exploiter les matières grasses naturellement présentes dans ces ingrédients** (pour la brioche au chocolat, un ajout d'huile permet de faciliter l'incorporation). Ainsi on améliore considérablement l'intensité du goût et de la couleur, sans excès caloriques, et en gardant une texture optimale.



Le truc en +

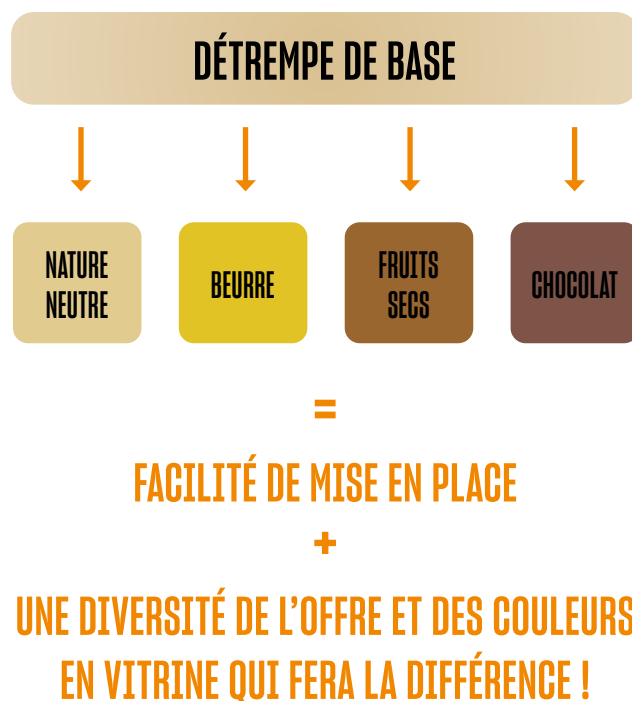
Afin d'optimiser les productions, nous avons formulé les recettes en partant d'une détrempe de base. Cette base commune permet de fabriquer à la fois des pâtes au beurre, nature neutre, au chocolat, et aux fruits secs.

Les avantages

- Un procédé simple pour une production optimisée, rentable et des déclinaisons facilitées.
- Des brioches au goût intense et à l'apport calorique maîtrisé.

UN NOUVEAU PROCÉDÉ D'AROMATISATION DE VOS PÂTES À BRIOCHE

UNE BASE NEUTRE + LA SAVEUR DE VOTRE CHOIX



1. Le terme "organoleptique" désigne les propriétés d'un produit perceptibles par les sens (goût, odorat...), incluant des aspects tels que la saveur, l'arôme, la couleur, la texture et le son.



FiKaTime

Pâtes à brioche

À partir de notre recette de détrempe de base, explorez de nombreuses possibilités d'aromatisation !

Détrempe de Base Brioche

488 g	Oufs entiers	26,2 %
188 g	Lait entier UHT	10 %
1000 g	Farine de gruau	53,7 %
62 g	Sucre semoule	3,4 %
62 g	Sucre inverti	3,4 %
25 g	Sel fin	1,3 %
38 g	Levure biologique	2 %
1863 g	Poids total	

Réaliser un frasage avec les œufs, le lait et la farine durant environ 5 minutes à vitesse lente.

Ajouter les sucres puis continuer le pétrissage en accélérant la vitesse.

Une fois que la pâte commence à se décoller, ajouter le sel et la levure, puis prolonger le pétrissage jusqu'au décollement total de la pâte, afin d'obtenir un beau réseau glutineux.

La température de fin de pétrissage doit être d'environ 24 °C.

Prélever la quantité nécessaire à aromatiser.

À NOTER

L'ajout décalé de sel et de levure permet, à la fois, de favoriser la création du réseau glutineux et de retarder le démarrage de la fermentation.

Brioche Nature Neutre

1860 g	Détrempe de base brioche	81,5 %
366 g	Beurre sec 84 %	16 %
57 g	Sucre inverti	2,5 %
2290 g	Poids total	

Pétrir la détrempe de base.

Incorporer à vitesse lente le beurre ramolli et le sucre inverti.

Une fois la pâte homogène, augmenter la vitesse et pétrir jusqu'à décollement.

Température de fin de pétrissage entre 24 et 26 °C.

Laisser pointer 45 minutes en bac, dégazer puis réserver à 4 °C idéalement environ 12 heures.

Il est possible de réaliser un rabat après le pointage pour redonner un peu de force à la pâte, en fonction de son comportement.

Brioche Pure Beurre

1860 g	Détrempe de base brioche	78 %
525 g	Beurre sec 84 %	22 %
2385 g	Poids total	

Pétrir la détrempe de base.

Incorporer à vitesse lente le beurre ramolli.

Une fois la pâte homogène, augmenter la vitesse et pétrir jusqu'à décollement.

Température de fin de pétrissage entre 24 et 26 °C.

Laisser pointer 45 minutes en bac, dégazer puis réserver à 4 °C idéalement environ 12 heures.

Il est possible de réaliser un rabat après le pointage, pour redonner un peu de force à la pâte, en fonction de son comportement.



Brioche Chocolat

230 g	Huile de noisette bio	8,4 %
76 g	Cacao poudre	2,8 %
383 g	SATILIA NOIRE 62 %	14 %
1860 g	Détrempe de base brioche	68 %
186 g	Eau de bassinage	6,8 %
2735 g	Poids total	

LA VEILLE

Mélanger l'huile de noisette, la poudre de cacao et le chocolat fondu.

Laisser cristalliser à température ambiante afin d'obtenir une texture pommade.

LE JOUR MÊME

Pétrir la détrempe de base.

Ajouter l'eau de bassinage peu à peu.

Incorporer ensuite à vitesse lente et en deux fois le mélange réalisé la veille.

Augmenter la vitesse et pétrir jusqu'au décollement de la pâte.

Température de fin de pétrissage entre 24 et 26 °C.

Laisser pointer 45 minutes en bac, dégazer puis réserver à 4 °C, idéalement environ 12 heures.

Il est possible de réaliser un rabat après le pointage pour redonner un peu de force à la pâte, en fonction de son comportement.

Brioche Noisette

1860 g	Détrempe de base brioche	75,5 %
87 g	Eau de bassinage	3,5 %
50 g	Sucre inverti	2 %
470 g	Pâte de noisette Napoli torréfaction forte	19 %
2467 g	Poids total	

Pétrir la détrempe de base.

Ajouter l'eau de bassinage peu à peu.

Incorporer ensuite à vitesse lente et en deux fois le mélange sucre inverti et pâte pure de noisette.

Augmenter la vitesse et pétrir jusqu'au décollement partiel de la pâte.

Température de fin de pétrissage entre 24 et 26 °C.

Laisser pointer 45 minutes en bac, dégazer puis réserver à 4°C, idéalement environ 12 heures.

Il est possible de réaliser un rabat après le pointage, pour redonner un peu de force à la pâte, en fonction de son comportement.

Brioche Pistache

1860 g	Détrempe de base brioche	75,5 %
87 g	Eau de bassinage	3,5 %
50 g	Sucre inverti	2,0 %
470 g	Pâte pure de pistache de Sicile	19,0 %
2467 g	Poids total	

Pétrir la détrempe de base.

Ajouter l'eau de bassinage peu à peu.

Incorporer ensuite à vitesse lente et en deux fois le mélange sucre inverti et la pâte pure de pistache.

Augmenter la vitesse et pétrir jusqu'au décollement partiel de la pâte.

Température de fin de pétrissage entre 24 et 26 °C.

Laisser pointer 45 minutes en bac, dégazer puis réserver à 4°C, idéalement environ 12 heures.

Il est possible de réaliser un rabat après le pointage, pour redonner un peu de force à la pâte, en fonction de son comportement.



Pour toutes les préparations avec de la pâte à brioche nature neutre, vous pouvez utiliser votre propre recette !



Si vous congelez les pâtes à brioche, ne les stockez pas plus de dix jours pour préserver la qualité du produit final.

Des fourrages innovants et raisonnés

Pour séduire les clients, nos nouvelles recettes de brioche s'accompagnent de fourrages dont la réalisation « avant cuisson » est totalement novatrice : GELANIKA !

L'idée

Les fourrages apportent de la gourmandise, une intensité aromatique qui peut être complémentaire à l'aromatisation des pâtes, mais aussi un « effet de gamme ». Bien que possible après cuisson, il est souvent beaucoup plus simple de réaliser cette étape de fourrage avant cuisson.

Il est toutefois beaucoup plus difficile de maîtriser la formulation d'un fourrage avant cuisson, car il doit être adapté aux contraintes de formes des produits et résister à la cuisson de ces brioches.

Nous avons choisi d'utiliser la gomme gellane qui est un texturant dit « thermorésistant ».

Cela signifie qu'une fois le réseau formé, il pourra résister à une étape de cuisson.

La nouveauté

Grâce à un travail de compréhension du comportement de la gellane, nous avons pu déterminer des conditions idéales de gélification.

Le pH notamment, joue un rôle majeur sur la texture et les qualités du gel, c'est pourquoi nous utilisons des correcteurs d'acidité.

Selon les recettes, l'acide tartrique permet d'acidifier des ingrédients trop basiques, et le citrate de sodium permet de basifier des ingrédients trop acides.

En régulant le pH, il est possible de revoir à la baisse les proportions de texturants, et ainsi obtenir des goûts francs et des textures agréables tout en répondant aux exigences d'un fourrage avant cuisson.

Le truc en +

Les fourrages GELANIKA peuvent être utilisés de deux façons !

① Non brassé

Après l'avoir coulé, on obtient une texture gélifiée fondante, s'approchant d'une texture de flan. On peut ainsi réaliser des inserts ou même les poser directement sur les brioches (comme dans le cas des Fikafinger) dont les formes resteront intactes après cuisson.

② Brassé

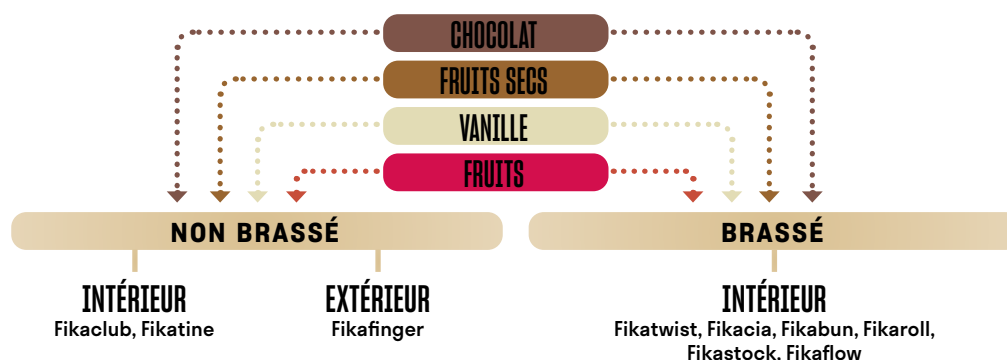
Si le gel est coulé et ensuite brassé (au fouet, à la feuille...), on obtient une texture crémeuse, fondante et pochable. Ce fourrage brassé sera particulièrement adapté à une remise en œuvre en fourrage intérieur.

NB : Les recettes de fourrages GELANIKA contiennent beaucoup d'eau. Cela permet, d'une part, d'obtenir des valeurs caloriques raisonnables, mais également de conserver une forte intensité aromatique, en préservant le profil de l'ingrédient aromatique à mettre en valeur ! Pour les fourrages chocolat et fruits secs, cette recette permet également de maîtriser les coûts matières.

Les avantages

- Des fourrages congelables, intenses en goût et qui résistent à la cuisson.
- Des recettes avec un apport calorique plus faible et un *food cost* maîtrisé.

GELANIKA, NOTRE NOUVEAU CONCEPT DE FOURRAGE AVANT CUISSON !





FiKaTime

Fourrages thermostables

Fourrages Chocolat

[Mélanger l'eau et l'acide tartrique (selon la recette)]

Rassembler la gomme gellane et l'amidon, puis bien les mélanger au sucre semoule pour les disperser.

Verser en pluie sur l'eau, puis ajouter l'huile de coco fondue.

Mixer intensément, puis ajouter le chocolat.

Chauffer à 90 °C sans cesser de remuer, puis sans attendre (car la prise du gel est rapide), utiliser aussitôt.

	CONFECTION 80 %		GUANAJA 70 %		JIVARA 40 %		BLOND DULCEY 35 %		AMATIKA BLANCHE 35 %	
Eau d'hydratation	574,5 g	57,45 %	576 g	57,55 %	574 g	57,35 %	574 g	57,35 %	574 g	57,35 %
Acide tartrique	1 g	0,1 %	-	-	1 g	0,1 %	1 g	0,1 %	1 g	0,1 %
Gomme gellane	1,5 g	0,15 %	1,5 g	0,15 %	2,5 g	0,25 %	2,5 g	0,25 %	2,5 g	0,25 %
Amidon de maïs	28 g	2,8 %	20 g	2 %	40 g	4 %	40 g	4 %	40 g	4 %
Sucre semoule	150 g	15 %	120 g	12 %	80 g	8 %	80 g	8 %	80 g	8 %
Huile de Noix de Coco désodorisée	75 g	7,5 %	53 g	5,3 %	53 g	5,3 %	53 g	5,3 %	53 g	5,3 %
Chocolat	170 g	17 %	230 g	23 %	250 g	25 %	250 g	25 %	250 g	25 %
POIDS TOTAL	1000 g									

Fourrages Fruits secs

Mélanger l'eau et l'acide tartrique.

Rassembler la gomme gellane et l'amidon, puis bien les mélanger [au sucre semoule pour les disperser] (selon la recette). Verser en pluie sur le premier mélange, puis ajouter l'huile de coco fondue et le [praliné] ou la [Pâte pure].

Mixer intensément.

Chauffer à 90 °C sans cesser de remuer, puis sans attendre (car la prise du gel est rapide), utiliser aussitôt.

	PRALINÉ NOISETTE 55% FRUITÉ		PÂTE DE NOISETTE IGP DU PIÉMONT TORRÉFACTION MOYENNE		PÂTE DE PISTACHE DE SICILE	
Eau d'hydratation	561 g	56 %	562 g	56,2%	583 g	58,2%
Acide tartrique	1 g	0,1 %	1 g	0,1%	1 g	0,1 %
Gomme gellane	4 g	0,4 %	2 g	0,2%	2 g	0,2%
Amidon de maïs	38 g	3,8 %	38 g	3,8%	38 g	3,8%
Sucre semoule	-	-	120 g	12%	150 g	15%
Huile de Noix de Coco désodorisée	26,5 g	2,7 %	27 g	2,7%	26,5 g	2,7%
Praliné et Pâte de fruits secs	370 g	37%	250 g	25 %	200 g	20%
POIDS TOTAL	1000 g					

Fourrages Fruits

Rassembler le citrate de sodium, la gomme gellane et l'amidon, puis bien les mélanger au sucre semoule pour les disperser.

Verser en pluie sur la purée de fruits à 4 °C, puis mixer pour bien homogénéiser.

Chauffer à 90 °C sans cesser de remuer, puis sans attendre (car la prise du gel est rapide), utiliser aussitôt.

	ABRICOT FLAVOR COT & LIDO		FRAISE CLÉRY & CHARLOTTE		FRAMBOISE MEEKER		MANGUE / PASSION*	
Citrate de sodium	4 g	0,4 %	6 g	0,6 %	8 g	0,80 %	10 g	1 %
Gomme gellane	4 g	0,4 %	4 g	0,4 %	4 g	0,40 %	3 g	0,30 %
Amidon de maïs	30 g	3 %	30 g	3 %	30 g	3 %	30 g	3 %
Sucre semoule	155 g	15,5 %	155 g	15,5 %	155 g	15,5 %	155 g	15,5 %
Fruit en purée 100%	807 g	80,7 %	805 g	80,5 %	803 g	80,3 %	541 g / 261 g	54,1 % / 26,1 %
POIDS TOTAL	1000 g							

*MANGUE KESAR & ALPHONSO & PASSION PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA

Fourrages Vanille

Mélanger l'eau et l'acide tartrique.

Rassembler la gomme gellane et l'amidon, puis bien les mélanger au sucre semoule pour les disperser.

Verser en pluie sur le premier mélange, puis ajouter l'huile

de coco fondue et la pâte de gousse de vanille.

Mixer intensément, puis ajouter le chocolat Ivoire/Opalys.

Chauffer à 90 °C sans cesser de remuer, puis sans attendre (car la prise du gel est rapide), utiliser aussitôt.

	OPALYS 33 %		IVOIRE 35 %	
Eau d'hydratation	564 g	56,4 %	584 g	58,4 %
Acide tartrique	1 g	0,1 g	1 g	0,1 %
Gomme gellane	2,5 g	0,25 %	2,5 g	0,25 %
Amidon de maïs	40 g	4 %	40 g	4 %
Sucre semoule	80 g	8 %	60 g	6 %
Huile de Noix de Coco désodorisée	53 g	5,3 %	53 g	5,3 %
Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar	10 g	1 %	10 g	1 %
Chocolat	250 g	25 %	250 g	25 %
POIDS TOTAL	1000 g			

À NOTER

L'ACIDE TARTRIQUE

L'acide tartrique joue un rôle similaire à celui de l'acide citrique, couramment utilisé dans les laboratoires du monde entier. Il est également extrait de plusieurs fruits et est totalement neutre sur le plan organoleptique (n'apporte pas d'acidité), comparé à l'acide citrique.

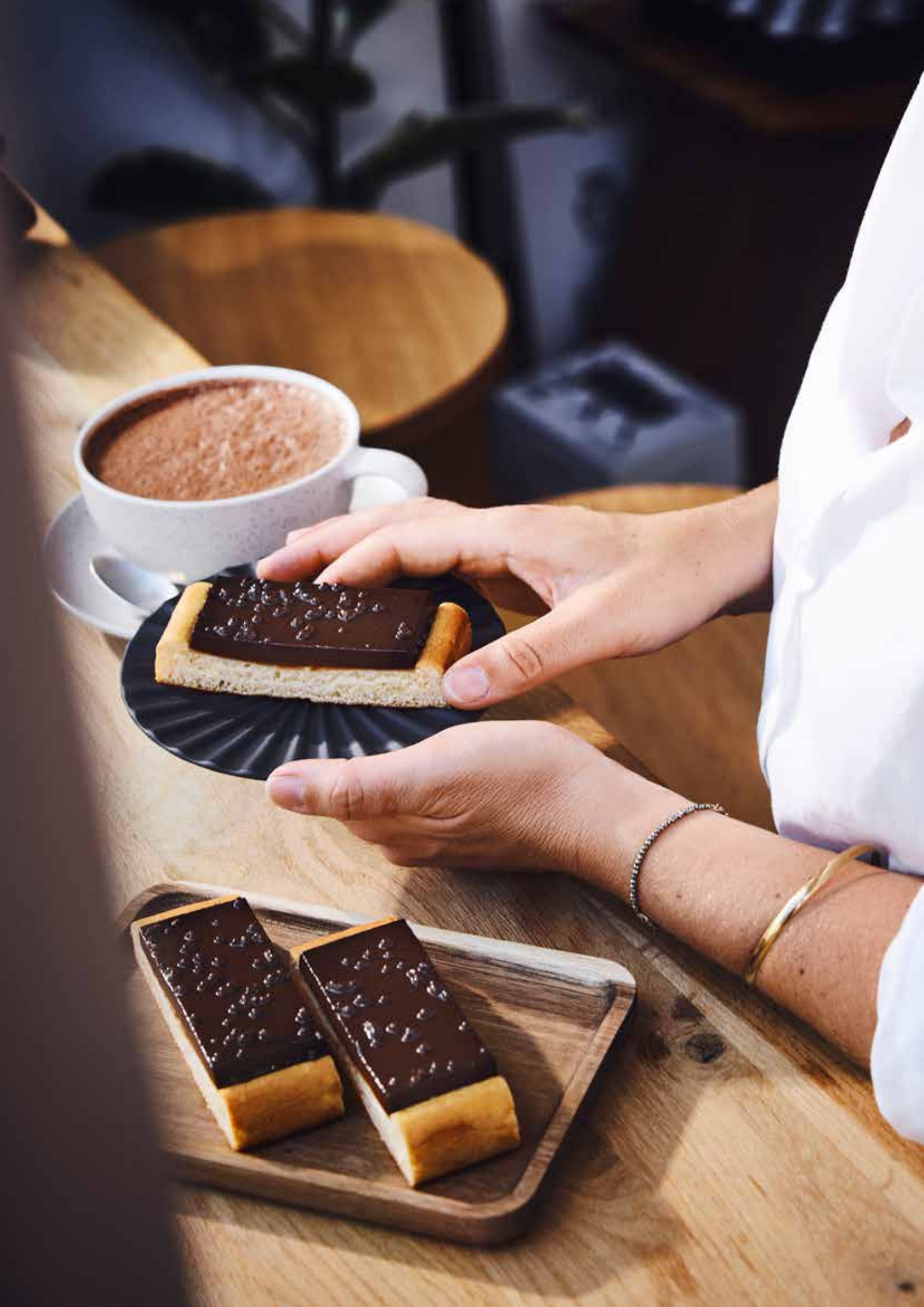
LE CITRATE DE SODIUM

Le principe d'utilisation du citrate de sodium est comparable à celui de l'acide citrique : c'est un modificateur de pH d'origine naturelle, présent dans la plupart des fruits, mais ayant pour rôle d'augmenter le pH.



Une question sur une recette ? Un conseil sur un produit ?

Contactez la hotline de l'École Valrhona
du lundi au vendredi de 9h à 12h au 04 75 07 90 95.



1

Les recettes

Quotidien

Des recettes simples,
des produits attractifs
et rentables



Fikafinger

① Brioche Nature Neutre

256 g Œufs entiers
99 g Lait entier UHT
525 g Farine de gruau
33 g Sucre semoule
33 g Sucre inversi
13 g Sel fin
20 g Levure biologique
192 g Beurre sec 84 %
30 g Sucre inversi

Pétrir la détrempe de base (recette p.14).
Incorporer à vitesse lente le beurre ramolli et le sucre inversi.
Une fois la pâte homogène, augmenter la vitesse et pétrir jusqu'à décollement.
La température de fin de pétrissage devrait être entre 24°C et 26°C.

Laisser pointer 45 minutes en bac, dégazer puis réserver à 4 °C idéalement environ 12 heures.
Il est possible de réaliser un rabat après le pointage, pour redonner un peu de force à la pâte, en fonction de son comportement.

1201 g Poids total

② Fourrages thermostables

Une recette calculée pour un cadre de 57 X 37 cm (4 bandes de 9 x 56 cm).

FOURRAGE CHOCOLAT NOIR

Rassembler la gomme gellane et l'amidon, puis bien les mélanger au sucre semoule pour les disperser.

Verser en pluie sur l'eau, puis ajouter l'huile de coco fondue. Mixer intensément, puis ajouter la couverture Guanaja.

Chauffer à 90 °C sans cesser de remuer, puis utiliser aussitôt, car la prise du gel est rapide.

FOURRAGE VANILLE

Mélanger l'eau et l'acide tartrique.

Rassembler la gomme gellane et l'amidon, puis bien les mélanger au sucre semoule pour les disperser.

Verser en pluie sur le premier mélange, puis ajouter l'huile de coco fondue et la pâte de gousse de vanille.

Mixer intensément, puis ajouter le chocolat Opalys.

Chauffer à 90 °C sans cesser de remuer, puis utiliser aussitôt, car la prise du gel est rapide.

FOURRAGE ABRICOT

Rassembler le citrate de sodium, la gomme gellane et l'amidon, puis bien les mélanger au sucre semoule pour les disperser.

Verser en pluie sur la purée à 4 °C, puis mixer pour bien homogénéiser.

Chauffer à 90 °C sans cesser de remuer, puis utiliser aussitôt, car la prise du gel est rapide.

FOURRAGE NOISETTE

Mélanger l'eau et l'acide tartrique.

Rassembler la gomme gellane et l'amidon, puis bien les mélanger au sucre semoule pour les disperser.

Verser en pluie sur le premier mélange, puis ajouter l'huile de coco fondue et la pure pâte de noisette. Mixer intensément.

Chauffer à 90 °C sans cesser de remuer, puis utiliser aussitôt, car la prise du gel est rapide.

TIPS Après la gélification, il est conseillé de découper les bandes avant de les congeler.

	FOURRAGE CHOCOLAT NOIR	FOURRAGE VANILLE	FOURRAGE ABRICOT	FOURRAGE NOISETTE
Eau	1611 g	1580 g	-	1580 g
Acide tartrique	-	2,8 g	-	2,8 g
Citrate de sodium	-	-	11,2 g	-
Gomme gellane	4,2 g	7 g	11,2 g	5,6 g
Amidon de maïs	56 g	112 g	84 g	106 g
Sucre semoule	336 g	224 g	434 g	336 g
Huile de noix de coco désodorisée	148 g	148 g	-	74,2 g
Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar	-	28 g	-	-
Abricot Flavor Cot et Lido en purée 100 %	-	-	2260 g	-
Pâte pure de Noisette du Piémont IGP medium	-	-	-	700 g
GUANAJA 70 %	644 g	-	-	-
OPALYS 33 %	-	700 g	-	-
POIDS TOTAL		2800 g		

Quatre parfums
qui concentrent
un goût intense





③ Montage et finition

LA VEILLE

Réaliser la pâte à brioche neutre et le fourrage (bandes de 9 x 56 cm).

LE JOUR MÊME

Étaler la pâte à brioche à 4 mm d'épaisseur, piquer la pâte abondamment, afin que la pousse soit uniforme.

Détailler 4 rectangles de 11 x 57 cm.

Déposer les rectangles de pâte dans des cadres inox de la même dimension, préalablement graissés ou chemisés de papier sulfurisé.

Mettre en pousse environ 2 h 30 à 28 °C.

Après la pousse, déposer les bandes de fourrages de 9 x 56 cm congelées sur les rectangles de pâte, en veillant à bien enfoncer le fourrage uniformément.

Parsemer de (QS décor selon la recette)

Cuire à 145 °C pendant environ 20 minutes.

Après refroidissement complet, découper des parts de 4 cm de large.

QS DÉCOR

Recette Guanaja 70 %

Gravillon 52 % CHOCOLATREE

Recette Opalys 33 %

Amande «Tuono» de Sicile (préalablement torréfiée)

Recette Noisette

Grains de noisette du Piémont IGP (préalablement torréfiés)

Recette Abricot

Streusel noisette





Fikatine fruitée

① Brioche Nature Neutre

426 g Œufs entiers
164 g Lait entier UHT
875 g Farine de gruau
55 g Sucre semoule
55 g Sucre inverti
22 g Sel fin
33 g Levure biologique
320 g Beurre sec 84%
50 g Sucre inverti

2000 g Poids total

Pétrir la détrempe de base (recette p.14).

Incorporer à vitesse lente le beurre ramolli et le sucre inverti.

Une fois la pâte homogène, augmenter la vitesse et pétrir jusqu'à décollement.

La température de fin de pétrissage devrait être entre 24°C et 26°C.

Laisser pointer 45 minutes en bac, dégazer puis réserver à 4 °C, idéalement environ 12 heures.

Il est possible de réaliser un rabat après le pointage, pour redonner un peu de force à la pâte, en fonction de son comportement.

② Fourrage Framboise Thermostable

11,2 g Citrate de sodium
5,6 g Gomme gellane
42 g Amidon de maïs
217 g Sucre semoule
1120 g Framboise Meeker en purée 100%
1400 g Poids total

Rassembler le citrate de sodium, la gomme gellane et l'amidon, puis bien les mélanger au sucre semoule pour les disperser.

Verser en pluie sur la purée à 4 °C, puis mixer pour bien homogénéiser.

Préparer les cadres de 37,5 x 28,5 cm à l'avance.

Chauffer à 90 °C en remuant constamment.

Couler rapidement le fourrage dans les cadres, car la prise en gel est très rapide.

Vibrer légèrement la plaque afin d'aider le fourrage à se répartir uniformément, puis réserver à 4 °C.

Laisser gélifier minimum 2 heures.

Après la gélification complète, découper des bâtons de 1,5 x 12,5 cm.

Utiliser immédiatement ou réserver à 4 °C.

③ Montage et finition

LA VEILLE

Réaliser la pâte à brioche nature neutre et le fourrage framboise.

LE JOUR MÊME

Étaler deux plaques de pâte d'environ 57 x 37 cm à 3 mm d'épaisseur, puis surgeler.

Sortir les plaques de pâte du congélateur, attendre quelques instants afin d'obtenir une texture de pâte idéale pour pouvoir les rayer.

Effectuer des incisions dans le sens de la largeur à l'aide d'un cutter en prenant soin de ne pas traverser la pâte.

Retourner les plaques pour que les rayures se retrouvent en-dessous, puis détailler des rectangles de 11 x 10 cm.

Rouler comme un pain au chocolat en disposant deux bâtons de fourrage framboise.

Disposer sur plaque avec un papier sulfurisé.

Faire pousser environ 2 h 30 à 28 °C.

Après pousse, dorer puis cuire à 145 °C durant environ 16 minutes.

TIPS

Après façonnage, les FikaTine peuvent être surgelées pour une utilisation ultérieure.





Fikaccia

① Brioche Fleur d'oranger

369 g	Œufs entiers
142 g	Lait entier UHT
755 g	Farine de gruau
47 g	Sucre semoule
47 g	Sucre inverti
19 g	Sel fin
29 g	Levure biologique
276 g	Beurre sec 84 %
43 g	Sucre inverti
173 g	Eau de fleur d'oranger bio
1900 g	Poids total

Pétrir la brioche nature neutre (recette p.14).

Bassiner peu à peu avec l'eau de fleur d'oranger.

La pâte doit obtenir une texture souple et lisse.

La température de fin de pétrissage devrait être entre 24°C et 26°C.

Peser des pâtons de 315 g, former des boules en vous aidant d'un triangle puis disposer dans un moule à panettone de 19 cm de diamètre x 5,5 cm de haut, puis répartir la pâte dans le moule de manière régulière.

Laisser reposer 12 heures à 4 °C.

TIPS

Après le bassinage, la pâte devient très souple, cette texture lui donne une mie humide et agréable à la dégustation.

② Fourrage Framboise Thermostable

5,8 g	Citrate de sodium
2,9 g	Gomme gellane
21,6 g	Amidon de maïs
112 g	Sucre semoule
578 g	Framboise Meeker en purée 100 %
720 g	Poids total

Rassembler le citrate de sodium, la gomme gellane et l'amidon, puis bien les mélanger au sucre semoule pour les disperser.

Verser en pluie sur la purée à 4 °C, puis mixer pour bien homogénéiser.

Chauffer à 90 °C sans cesser de remuer, puis sans attendre (car la prise du gel est rapide), couler en bac, puis réserver à 4 °C.

Laisser gélifier minimum 2 heures.

À l'aide du batteur muni de la feuille, brasser le fourrage framboise à faible vitesse, jusqu'à obtenir une texture lisse.

Utiliser immédiatement ou réserver à 4 °C.

③ Sirop

220 g	Eau
280 g	Sucre semoule
500 g	Poids total

Porter l'eau et le sucre à ébullition, puis réserver à 4 °C.

④ Montage et finition

QS Sirop
QS Huile de noisette bio

LA VEILLE

Réaliser la pâte à brioche fleur d'oranger, le fourrage framboise et le sirop.

LE JOUR MÊME

Faire pousser environ 2 h 30 à 28 °C.

Après la pousse, verser un filet d'huile sur les Fikaccia, puis créer des cavités avec vos doigts.

À l'aide d'une poche sans douille, fourrer chaque Fikaccia avec environ 120 g de fourrage, de manière aléatoire, en le faisant ressortir légèrement.

Parsemer de pistaches brutes concassées.

Cuire à 140 °C pendant environ 35 minutes.

À la sortie du four, badigeonner de sirop.





②

Les recettes **Week-end**

Se faire plaisir et offrir à tous
un moment unique et chaleureux



Fikastock fruité

① Brioche Nature Neutre

255 g Œufs entiers
99 g Lait entier UHT
525 g Farine de gruau
33 g Sucre semoule
33 g Sucre inverti
13 g Sel fin
20 g Levure biologique
192 g Beurre sec 84%
30 g Sucre inverti

Pétrir la détrempe de base
(recette p.14).

Incorporer à vitesse lente le beurre
ramolli et le sucre inverti.

Une fois la pâte homogène,
augmenter la vitesse et pétrir jusqu'à
décollement.

La température de fin de pétrissage
devrait être entre 24°C et 26°C.

Laisser pointer 45 minutes en
bac, dégazer puis réserver à 4 °C,
idéalement environ 12 heures.

Il est possible de réaliser un rabat
après le pointage, pour redonner un
peu de force à la pâte, en fonction de
son comportement.

1200 g Poids total

② Fourrage Abricot Thermostable

4,8 g Citrate de sodium
4,8 g Gomme gellane
36 g Amidon de maïs
186 g Sucre semoule
968 g Abricot Flavor Cot et Lido
en purée 100 %

Rassembler le citrate de sodium, la
gomme gellane et l'amidon, puis bien
les mélanger au sucre semoule pour
les disperser.

Verser en pluie sur la purée à 4 °C,
puis mixer pour bien homogénéiser.

Chauffer à 90 °C sans cesser de
remuer, puis sans attendre (car la
prise du gel est rapide), couler en bac,
puis réserver à 4 °C.

Laisser gélifier minimum 2 heures.

À l'aide du batteur muni de la feuille,
brasser le fourrage abricot à faible
vitesse, jusqu'à obtenir une texture
lisse.

Utiliser immédiatement ou réserver à
4 °C.

1200 g Poids total

③ Sirop [abricot] fruité

Faire bouillir l'eau, le sucre et [le fruit en purée 100%], puis réserver à 4 °C.

	ABRICOT FLAVOR COT & LIDO		FRAISE CLÉRY & CHARLOTTE		FRAMBOISE MEEKER		MANGUE / PASSION*	
Fruit en purée 100%	485 g	48,5 %	485 g	48,5 %	485 g	48,5 %	321 g / 161 g	32,1 % / 16,1 %
Eau	310 g	31 %	310 g	31 %	310 g	31 %	313 g	31,3 %
Sucre semoule	205 g	20,5 %	205 g	20,5 %	205 g	20,5 %	205 g	20,5 %
POIDS TOTAL	1000 g							

*MANGUE KESAR & ALPHONSO & PASSION PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA





④ Montage et finition

QS Sirop [abricot...]
QS Amandes pelées hachées

3 JOURS AVANT

Réaliser la brioche nature neutre.

2 JOURS AVANT

Diviser la pâte en pâtons de 80 g, et les bouler.

Déposer 5 boules dans des moules 8 x 24 x 7 cm en formant une brioche Nanterre.

Faire pousser environ 2 h 30 à 28 °C.

Dorer et cuire 145 °C environ 40 minutes.

LA VEILLE

Réaliser le fourrage abricot et le sirop de fruit.

LE JOUR MÊME

Découper des tranches de brioche de 2 cm d'épaisseur.

Tremper la brioche dans le sirop tiède pour l'imbiber.

À l'aide d'une poche, dresser sur chaque tranche environ 50 g de fourrage.

Parsemer d'amandes hachées préalablement torréfiées.

Cuire à 180 °C environ 15 minutes ou à feu ouvert.

TIPS

Vous pouvez réutiliser vos invendus de brioches ou utiliser une brioche fraîche qui demandera plusieurs jours de séchage.





Fikaroll Noisette

① Brioche Noisette

198 g	Œufs entiers
76 g	Lait entier UHT
405 g	Farine de gruau
25 g	Sucre semoule
25 g	Sucre inversé
10 g	Sel fin
15 g	Levure biologique
36 g	Eau de bassinage
20 g	Sucre inversé
190 g	Pâte de noisette Napoli torréfaction forte

1000 g Poids total

Pétrir la détrempe de base
(recette p.14).

Ajouter l'eau de bassinage peu à peu.

Incorporer ensuite à vitesse lente et
en deux fois le mélange sucre inversé
et pâte de noisette.

Augmenter la vitesse et pétrir jusqu'au
décollement partiel de la pâte.

La température de fin de pétrissage
devrait être entre 24°C et 26°C.

Laisser pointer 45 minutes en
bac, dégazer puis réserver à 4 °C,
idéalement environ 12 heures.

Il est possible de réaliser un rabat
après le pointage, pour redonner un
peu de force à la pâte, en fonction de
son comportement.

② Fourrage Pâte de Noisette Thermostable

422 g	Eau
0,8 g	Acide tartrique
1,5 g	Gomme gellane
28,5 g	Amidon de maïs
90 g	Sucre semoule
20 g	Huile de noix de coco désodorisée
188 g	Pâte pure de noisette Piémont IGP torréfaction moyenne
750 g	Poids total

Mélanger l'eau et l'acide tartrique.

Rassembler la gomme gellane et
l'amidon, puis bien les mélanger au
sucre semoule pour les disperser.

Verser en pluie sur le premier
mélange, puis ajouter l'huile de coco
fondue et la pâte pure de noisette.

Mixer intensément.

Chauffer à 90 °C sans cesser de
remuer, puis sans attendre (car la
prise du gel est rapide), couler en bac,
puis réserver à 4 °C.

Laisser gélifier minimum 2 heures.

À l'aide du batteur muni de la feuille,
brasser le fourrage noisette à faible
vitesse, jusqu'à obtenir une texture
lisse.

Utiliser immédiatement ou réserver
à 4 °C.

③ Montage et finition

QS Noisette du Piémont IGP hachée

LA VEILLE

Réaliser la brioche Noisette et le
fourrage Noisette.

LE JOUR MÊME

Étaler la pâte sur environ 60 x 40 cm à
3 mm d'épaisseur.

Étaler le fourrage noisette sur la
plaque de pâte, puis rouler pour
obtenir un boudin de 60 cm de long.

Surgeler puis détailler des tronçons
de 3 cm.

Disposer sur une plaque avec une
feuille de papier sulfurisé.

Faire pousser environ 2 heures à
28 °C.

Après pousse, dorer puis parsemer
de noisettes hachées.

Cuire à 145 °C pendant environ
20 minutes.





Fikabun Pistache

① Brioche Nature Neutre

307 g Œufs entiers
118 g Lait entier UHT
630 g Farine de gruau
39 g Sucre semoule
39 g Sucre inverti
16 g Sel fin
24 g Levure biologique
231 g Beurre sec 84 %
36 g Sucre inverti

1440 g Poids total

Pétrir la détrempe de base
(recette p.14).

Incorporer à vitesse lente le beurre
ramolli et le sucre inverti.

Une fois la pâte homogène,
augmenter la vitesse et pétrir jusqu'à
décollement.

La température de fin de pétrissage
devrait être entre 24°C et 26°C.

Laisser pointer 45 minutes en
bac, dégazer puis réserver à 4 °C,
idéalement environ 12 heures.

Il est possible de réaliser un rabat
après le pointage, pour redonner
un peu de force à la pâte, en fonction
de son comportement.

② Fourrage Pâte Pure Pistache Thermostable

419 g Eau
0,7 g Acide tartrique
1,4 g Gomme gellane
27,4 g Amidon de maïs
108 g Sucre semoule
19 g Huile de noix de coco
désodorisée
144 g Pâte pure de pistache
de Sicile

720 g Poids total

Mélanger l'eau et l'acide tartrique.

Rassembler la gomme gellane et
l'amidon, puis bien les mélanger au
sucre semoule pour les disperser.

Verser en pluie sur le premier
mélange, puis ajouter l'huile de coco
fondue et la pâte pure de pistache.

Mixer intensément.

Chauffer à 90 °C sans cesser de
remuer, puis sans attendre (car la
prise du gel est rapide) couler en bac,
puis réserver à 4 °C.

Laisser gélifier minimum 2 heures.

À l'aide du batteur muni de la feuille,
brasser le fourrage pistache à faible
vitesse, jusqu'à obtenir une texture
lisse.

Utiliser immédiatement ou réserver
à 4 °C.

③ Nougatine Pistache

18 g Eau
89 g Beurre sec 84 %
53 g Glucose DE35/40
89 g Sucre semoule
1,8 g Pectine NH
250 g Pistache de Sicile hachée

500 g Poids total

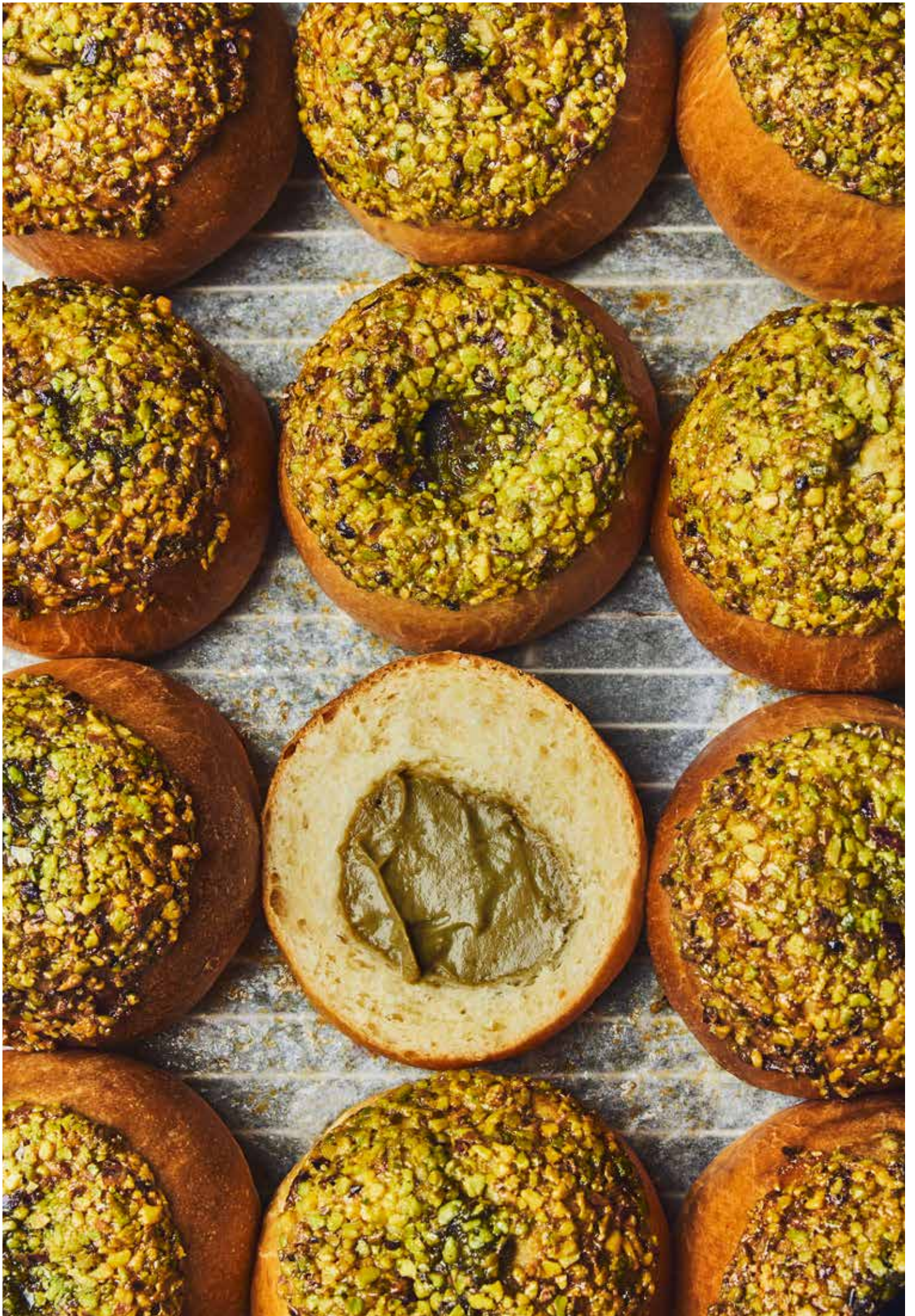
Dans une casserole, chauffer
ensemble l'eau, le beurre et le
glucose.

À 40 °C, ajouter le sucre mélangé à
la pectine.

Porter à ébullition, puis ajouter les
pistaches hachées.

Étaler cette masse aussitôt, le plus
finement possible entre deux feuilles.

Lorsque la nougatine est froide,
découper à la forme souhaitée à l'aide
d'emporte-pièces.





④ Montage et finition

LA VEILLE

Réaliser la pâte à brioche nature neutre, le fourrage pistache et la nougatine pistache.

LE JOUR MÊME

Diviser la pâte en pâtons de 60 g, et les bouler.

Déposer chaque boule sur une plaque de cuisson avec une feuille papier sulfurisé.

Faire pousser environ 2 heures à 28 °C.

Après pousse, à l'aide d'une poche à douille, fourrer chaque boule nature avec environ 30 g de fourrage pistache.

Dorer puis disposer les disques de nougatine de 9 cm de diamètre sur les brioches.

Cuire à 145 °C pendant environ 16 minutes.





3

Les recettes

Signature

Des produits d'exception
à la marge maîtrisée
qui vous distinguent



Fikatwist Framboise

① Brioche Nature Neutre

255 g	Œufs entiers	Pétrir la détrempe de base (recette p.14).
99 g	Lait entier UHT	
525 g	Farine de gruau	Incorporer à vitesse lente le beurre ramolli et le sucre inversi.
33 g	Sucre semoule	
33 g	Sucre inversi	Une fois la pâte homogène, augmenter la vitesse et pétrir jusqu'à décollement.
13 g	Sel fin	
20 g	Levure biologique	La température de fin de pétrissage devrait être entre 24°C et 26°C.
192 g	Beurre sec 84 %	
30 g	Sucre inversi	
1200 g	Poids total	Laisser pointer 45 minutes en bac, dégazer puis réserver à 4 °C, idéalement environ 12 heures.

Il est possible de réaliser un rabat après le pointage, pour redonner un peu de force à la pâte, en fonction de son comportement.

② Fourrage Framboise Thermostable

7,2 g	Citrate de sodium	Rassembler le citrate de sodium la gomme gellane et l'amidon, puis bien les mélanger au sucre semoule pour les disperser.
3,6 g	Gomme gellane	
27 g	Amidon de maïs	
140 g	Sucre semoule	Verser en pluie sur la purée à 4°C, puis mixer pour bien homogénéiser.
723 g	Framboise Meeker en purée 100 %	Chauffer à 90 °C sans cesser de remuer, puis sans attendre (car la prise du gel est rapide), couler en bac, puis réserver à 4 °C.
900 g	Poids total	

Laisser gélifier minimum 2 heures.

À l'aide d'un batteur muni de la feuille, brasser le fourrage framboise à faible vitesse, jusqu'à obtenir une texture lisse.

Utiliser immédiatement ou réserver à 4 °C.

③ Sirop

220 g	Eau	Porter l'eau et le sucre à ébullition, puis réserver à 4 °C.
280 g	Sucre semoule	
500 g	Poids total	

La Babka fruitée,
une version intense
et légère pour
plus de plaisir





④ Montage et finition

QS Amande blanchie entière
"Tuono" de Sicile

QS Sirop

LA VEILLE

Réaliser la pâte à brioche nature neutre, le fourrage framboise et le sirop.

LE JOUR MÊME

Étaler la pâte sur environ 90 x 36 cm à 3 mm d'épaisseur.

TIPS

Pour faciliter la manipulation, il est possible de travailler avec une plaque de 60 x 36 cm et une seconde de 30 x 36 cm.

Étaler le fourrage framboise sur les 2 tiers de la longueur, rabattre le tiers de pâte seule et fermer avec le dernier tiers de pâte enduite de fourrage (pliage en portefeuille).

Surgeler afin de détailler 6 bandes de 6 x 30 cm.

Dans chaque bande, détailler des lanières de 2 cm en veillant à garder 1 cm non coupé afin de conserver les lanières solidaires.

Réaliser un tressage à 3 branches, puis former une boule.

Disposer dans un cercle de 14 cm de diamètre préalablement chemisé d'une feuille de papier sulfurisé.

Faire pousser environ 2 h 30/3 heures à 28 °C.

Après pousse, dorer puis parsemer d'amandes blanchies grossièrement concassées et préalablement torréfiées.

Cuire à 140 °C pendant environ 40 minutes ou à ouvert.

À la sortie du four, badigeonner de sirop.





Fikaclub

① Brioche Chocolat

167 g Huile de noisette bio
56 g Cacao poudre
280 g SATILIA NOIRE 62%
356 g Œufs entiers
137 g Lait entier UHT
730 g Farine de gruau
46 g Sucre semoule
46 g Sucre inversé
18 g Sel fin
28 g Levure biologique
136 g Eau de bassinage

2000 g Poids total

LA VEILLE

Mélanger l'huile de noisette, la poudre de cacao et le chocolat fondu. Laisser cristalliser à température ambiante afin d'obtenir une texture pommade.

LE JOUR MÊME

Pétrir la détrempe de base (recette p.14).

Ajouter l'eau de bassinage peu à peu. Incorporer ensuite à vitesse lente et en deux fois, le mélange réalisé la veille.

Augmenter la vitesse et pétrir jusqu'au décollement de la pâte.

La température de fin de pétrissage devrait être entre 24°C et 26°C.

Laisser pointer 45 minutes en bac, dégazer puis réserver à 4 °C, idéalement environ 12 heures.

Il est possible de réaliser un rabat après le pointage, pour redonner un peu de force à la pâte, en fonction de son comportement.

② Fourrage Noisette Thermostable

1580 g Eau
2,8 g Acide tartrique
5,6 g Gomme gellane
106 g Amidon de maïs
336 g Sucre semoule
74,2 g Huile de noix de coco désodorisée
700 g Pâte pure de noisette Piémont IGP torréfaction moyenne

2800 g Poids Total

Mélanger l'eau et l'acide tartrique.

Rassembler la gomme gellane et l'amidon, puis bien les mélanger au sucre semoule pour les disperser.

Verser en pluie sur le premier mélange, puis ajouter l'huile de

coco fondue et la pâte pure de noisette.

Mixer intensément.

Chauffer à 90 °C sans cesser de remuer, puis sans attendre (car la prise en gel est rapide), couler le fourrage dans un cadre 57 x 37 cm.

Vibrer légèrement la plaque afin d'aider le fourrage à se répartir uniformément, puis réserver à 4 °C.

Laisser gélifier minimum 2 heures.

Après la gélification complète, détailler des carrés de 15 x 15 cm.

Surgeler les carrés de fourrages.

TIPS

Recycler les chutes de fourrage dans des produits utilisant des fourrages brassés (type Fikaroll). Vous pouvez aussi adapter les quantités en utilisant un cadre ou des règles ajustables.

④ Montage et finition

Préparer le sirop à 30 °C (recette page 44)

LA VEILLE

Réaliser la pâte Chocolat et le fourrage Noisette.

LE JOUR MÊME

Étaler 2 plaques d'environ 60 x 40 cm à 3 mm d'épaisseur.

Laisser reposer les abaisses de pâte à 4 °C, de manière à obtenir une texture de pâte propice à la découpe.

Sur une plaque, détailler des carrés de pâte de 16 x 16 cm et sur l'autre plaque des carrés de 18 x 18 cm.

Au centre des plus petits carrés, déposer les fourrages noisette congelés.

Dorer au blanc d'œuf le pourtour de la pâte, puis refermer avec le grand carré de pâte en prenant soin de chasser l'air.

Souder les deux pâtes et terminer par emporte-pièces avec un cadre de 16 x 16 cm.

Disposer sur une plaque, dans les cadres de 16 x 16 cm préalablement graissés ou chemisés de papier sulfurisé.

Faire pousser environ 2 h 30 à 28 °C.

Après pousse, dorer et cuire à 140 °C pendant environ 40 minutes.

À la sortie du four, badigeonner de sirop.









Fikaflow

① Brioche Chocolat

121 g	Huile de noisette bio
40,2 g	Cacao poudre
201 g	SATILIA NOIRE 62 %
257 g	Œufs entiers
98,8 g	Lait entier UHT
526 g	Farine de gruau
32,9 g	Sucre semoule
32,9 g	Sucre inverti
13,1 g	Sel fin
19,7 g	Levure biologique
97,8 g	Eau de bassinage

1440 g Poids total

LA VEILLE

Mélanger l'huile de noisette, la poudre de cacao et le chocolat fondu.

Laisser cristalliser à température ambiante afin d'obtenir une texture pommade.

LE JOUR MÊME

Pétrir la détrempe de base (recette p.14).

Ajouter l'eau de bassinage peu à peu.

Incorporer ensuite à vitesse lente et en deux fois le mélange réalisé la veille.

Augmenter la vitesse et pétrir jusqu'au décollement de la pâte.

La température de fin de pétrissage devrait être entre 24°C et 26°C.

Laisser pointer 45 minutes en bac, dégazer puis réserver à 4 °C, idéalement environ 12 heures.

Il est possible de réaliser un rabat après le pointage, pour redonner un peu de force à la pâte, en fonction de son comportement.

② Fourrage Guanaja Thermostable

0,7 g	Gomme gellane
22 g	Amidon de maïs
86 g	Sucre semoule
38 g	Huile de noix de coco désodorisée
393 g	Eau
180 g	GUANAJA 70 %

720 g Poids total

Rassembler la gomme gellane et l'amidon, puis bien les mélanger au sucre semoule pour les disperser.

Verser en pluie sur l'eau, puis ajouter l'huile de coco fondue.

Mixer intensément, puis ajouter la couverture Guanaja.

Chauffer à 90 °C sans cesser de remuer, puis sans attendre (car la prise du gel est rapide), couler en bac, puis réserver à 4 °C.

Laisser gélifier minimum 2 heures.

À l'aide du batteur muni de la feuille, brasser le fourrage Guanaja à faible vitesse, jusqu'à obtenir une texture lisse.

Utiliser immédiatement ou réserver à 4 °C.

③ Montage et finition

QS Ground chocolate noir Ghana pure origine

LA VEILLE

Réaliser la brioche Chocolat et le fourrage Guanaja.

LE JOUR MÊME

Diviser la pâte en pâtons de 60 g, et les bouler.

Déposer chaque boule dans des cercles de 8 cm de diamètre x 3,5 cm de haut préalablement graissés ou chemisés de papier sulfurisé.

Faire pousser environ 2 heures à 28 °C.

Après pousse, à l'aide d'une poche sans douille, fourrer chaque boule Chocolat avec environ 30 g de fourrage Guanaja.

Cuire à 145 °C pendant environ 16 minutes.

À la sortie du four, attendre que les brioches soient tièdes, puis les retourner.

Parsemer de ground chocolate afin qu'il fonde délicatement.

TIPS

Nous vous recommandons de laisser les brioches dans leurs cercles après les avoir retournées, afin qu'elles conservent leurs formes.





**Un
produit brut,
intense en
goût et facile
à utiliser**



Ground Chocolate Ghana

... de la brioche gourmande
au chocolat chaud pure origine !

Démarquez-vous avec un Grand Cru Pure origine Ghana 68 %, finement râpé et prêt à l'emploi. Des arômes puissants et une texture onctueuse apportée par le beurre de cacao. Une invitation à la créativité !



Les Indispensables

des livrets inspirants

Glacier

Chocolatier

Viennoiserie & pâtisserie boulangère

#1 **FiKaTime**



Découvrez la collection
LES INDISPENSABLES,
une série de livrets thématiques
conçus pour votre métier.



Mon
économat

**Fika
Time**



VALRHONA

- Confection 80 %
- Guanaja 70 %
- Satilia noire 62 %
- Opalys 33 %
- Cacao poudre
- Ground Chocolate Ghana 68 %



- Gomme gellane
- Sucre inverti (cremesucre)
- Glucose DE35/40
- Pectine NH
- Huile de noix de coco désodorisée (graisse de coco)
- Citrate de sodium
- Acide tartrique



NOROHY

- Pâte de gousse de Vanille bio de Madagascar
- Eau de fleur d'oranger bio

adamance

Réfrigéré ou surgelé
- Sans sucre -

- Framboise Meeker en purée
- Abricot Flavor cot & Lido en purée
- Fraise Cléry & Charlotte en purée
- Mangue Kesar & Alphonso en purée
- Fruit de la passion Passiflora Edulis Flavicarpa en purée

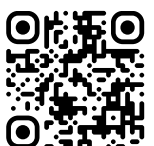


- Pâte pure de pistache de Sicile
- Pâte pure de noisette Piémont IGP
- Pâte pure de noisette Napoli
- Noisette du Piémont IGP
- Grains de noisette du Piemont IGP
- Amande "Tuono" de Sicile 34/36
- Huile de noisette bio



chocolatree

Commandez sur
www.valrhona-selection.fr





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, 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 !



www.valrhona-selection.fr



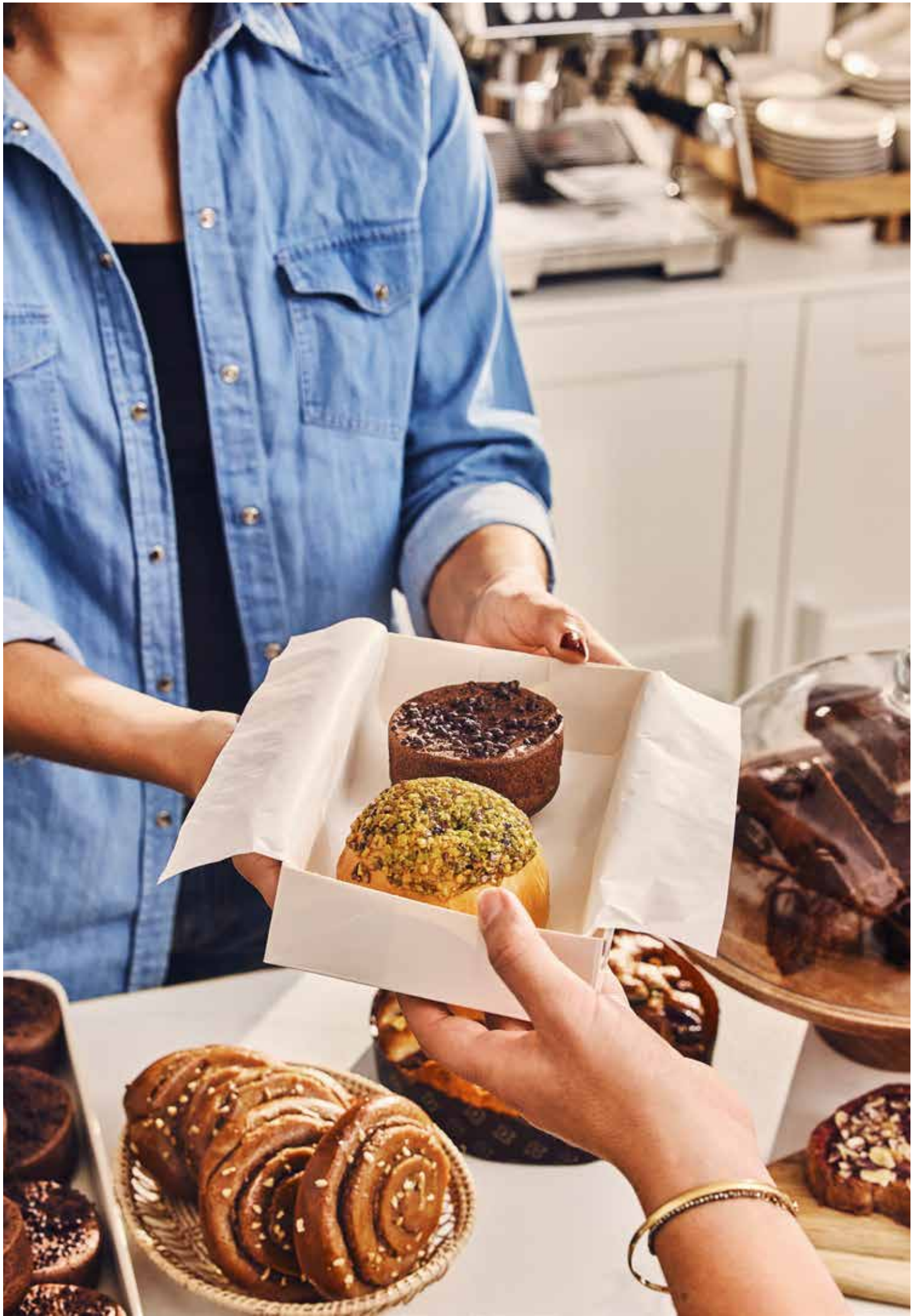
Norohy a pour mission de mettre en lumière les femmes et les hommes qui travaillent la vanille, sur toute la chaîne de valeur. Nous agissons au quotidien pour défendre des usages de la vanille plus justes et éclairés et pour une filière plus transparente. Nous vous assurons ainsi une traçabilité produit optimale pour des solutions aromatisantes naturelles, gourmandes et responsables.

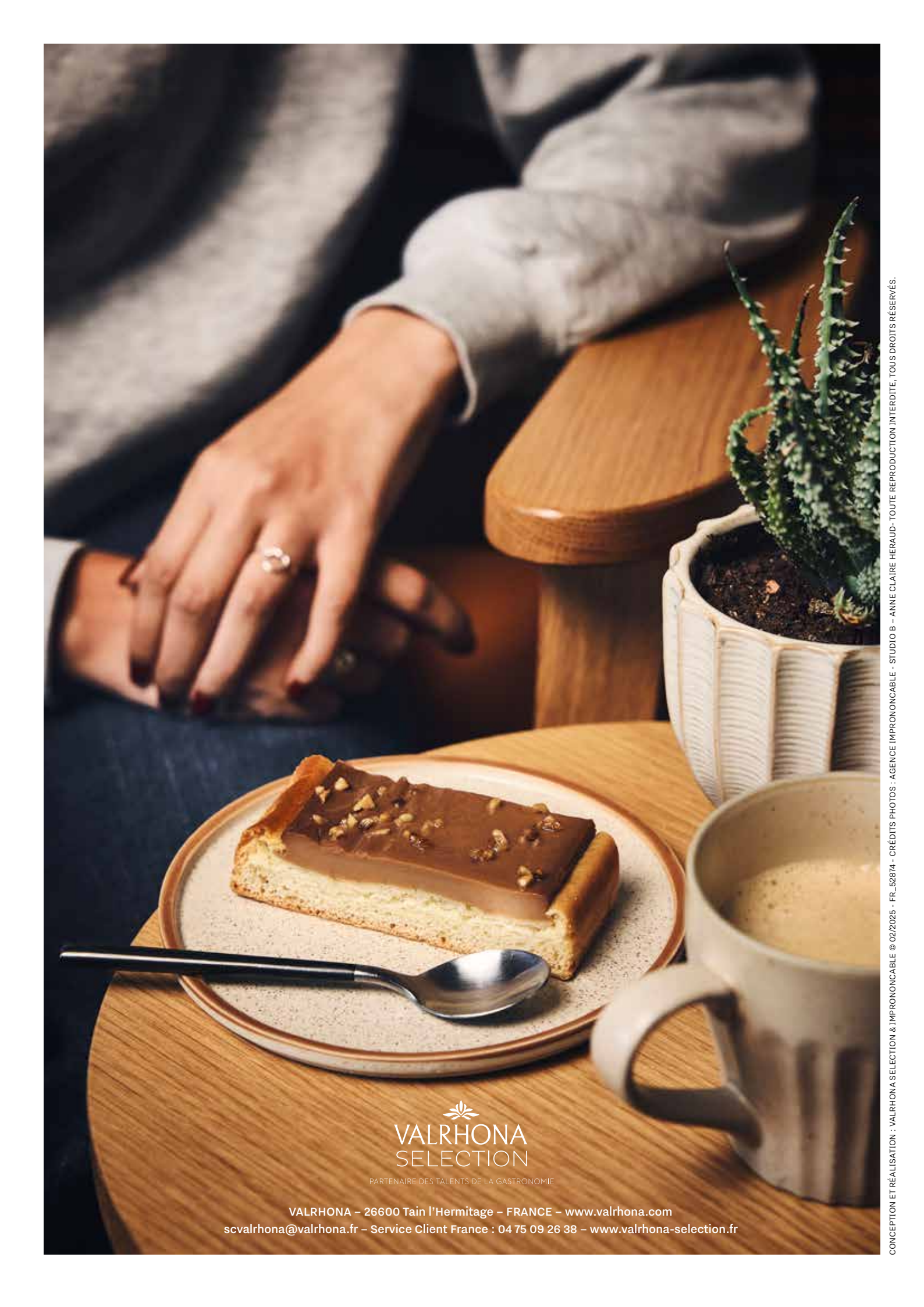


Nos fruits en purée, sans sucres ajoutés et sans additifs, 100 % tracés, respectent autant le bon goût de fruits mûrs que la nature et les femmes et les hommes qui la travaillent en agroécologie. Pour que les artisans engagés puissent raconter à leurs clients les fruits qu'ils utilisent.



L'entreprise, fondée en 2010, propose des fruits secs sourcés parmi les meilleures variétés du territoire Italien, comme la noisette « Nocciola 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.





VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA – 26600 Tain l'Hermitage – FRANCE – www.valrhona.com
scvalrhona@valrhona.fr – Service Client France : 04 75 09 26 38 – www.valrhona-selection.fr