

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

LE CARNET DE RECETTES DES

Chocolatiers



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat

Sosa
premium ingredients
modern gastronomy

chocolatree
COMPLICE DE VOS CREATIONS

NOROHY

adamance
fruits du bon sens

SOMMAIRE

P. 3

Les bonbons & les barres

P. 19

Les moulages

P. 31

Les tablettes

P. 44

Les pâtes de fruits





LES
BONBONS
&
BARRES



BONBONS DE CHOCOLAT

Monkey Chunky




VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



Sandra Ornelas.

CHEF PÂTISSIÈRE FORMATRICE
ÉCOLE VALRHONA

Recette calculée pour 128 demi-sphères de 3 cm de diamètre.

CARAMEL À LA BANANE

79 g	Sucre	: Réaliser un caramel à sec avec le sucre.
120 g	Purée de banane	: En parallèle, tempérer les pulpes de fruits avec le glucose.
10 g	Purée de yuzu	: Stopper la cuisson du caramel avec les pulpes de fruits tièdes.
53 g	Glucose DE38/40	: Cuire le tout à 103 °C.
33 g	Huile de noix de coco désodorisée	: Refroidir à 40 °C et réaliser une émulsion avec le beurre de cacao et l'huile de coco jusqu'à obtention d'une texture lisse et élastique.
295 g	Poids total	

PRALINÉ CROUSTILLANT AUX CACAHUÈTES

98 g	AMATIKA 46%	: Mélanger la pâte de cacahuètes avec le chocolat et le beurre de cacao préalablement fondus.
20 g	Beurre de cacao	: Chauffer le tout à 45 °C.
400 g	Pâte de cacahuètes 70%	: Commencer la pré-cristallisation à 25/26 °C.
27 g	Gaufrette	: Ajouter ensuite la gaufrette en petits morceaux.
545 g	Poids total	

GAUFRETTE

80 g	Cassonade	: Faire fondre le beurre et le mélanger avec la cassonade et l'eau.
80 g	Margarine	: Ajouter le sel, la farine tamisée et la protéine de pomme de terre.
45 g	Eau	: Étaler en couche fine à l'aide d'une spatule coudée.
1 g	Sel fin	: Cuire à 190 °C jusqu'à ce que la préparation soit colorée, puis réserver dans un endroit sec.
80 g	Farine de riz	
5 g	Potatowhip	
291 g	Poids total	

MONTAGE ET FINITION

QS	AMATIKA 46%
QS	Beurre de cacao orange
QS	Beurre de cacao jaune
QS	Cacahuètes salées et torrifiées

Avec les beurres de cacao orange et jaune tempérés à 30 °C, peindre partiellement les moules des demi-sphères à l'aide d'une éponge.
Enlever l'excédent et laisser cristalliser.
Mouler les bonbons avec le chocolat AMATIKA 46%.

Les retourner pour laisser le chocolat couler quelques instants, puis le lisser.
Placer les moules entre 2 grilles pour laisser le chocolat s'écouler, puis enlever l'excédent avant que la cristallisation ne soit terminée.
Laisser cristalliser. Remplir les demi-sphères de caramel à l'aide d'une poche à douille (environ 2 g).
Déposer aussitôt une demi-cacahuète salée.
Laisser cristalliser légèrement pour terminer le remplissage des moules avec le praliné aux cacahuètes pré-cristallisé (4 g).
Laisser cristalliser le tout pendant 24 heures à 17 °C et à une hygrométrie de 60%.

Pour obturer, décristalliser les bords des demi-sphères à l'aide d'un décapeur thermique.
Cela garantira une adhésion parfaite entre le fond et l'enveloppe.
Ensuite, obturer avec l'AMATIKA 46% tempéré.
Pour que la partie inférieure des bonbons soit bien lisse, déposer une fine couche de chocolat tempéré, puis la recouvrir aussitôt d'une feuille guitare.
Retirer la totalité de l'air à l'aide d'une spatule triangle.
Laisser cristalliser à 17 °C avant de démouler.

*Cuire le caramel à une température précise garantira une consistance et une texture parfaites.
De même, la température du caramel au moment de remplir les moules doit être inférieure à 30 °C pour éviter de cristalliser l'enveloppe.*

+ Le Mot du Chef +

Que pensez-vous de la saveur d'AMATIKA 46% ?

AMATIKA 46% est un chocolat assez rond et équilibré, avec une harmonie parfaite entre les notes de cacao et le goût subtil et agréable des amandes torrifiées.

MALINKO

Une recette originale de Romain Grzelczyk
Chef pâtissier à l'École Valrhona
Recette calculée pour 240 demi-sphères de 3 cm

* Les ingrédients surlignés en or varient selon le type d'Inspiration choisi pour la recette. Se référer au tableau ci-dessous.

GANACHE BAHIBÉ INSPIRATION

* Pulpe de fruit

500g Sucre semoule

50g Glucose

385g BAHIBÉ 46 %

150g Beurre sec 84 %

* **INSPIRATION**

Cuire à 104°C la pulpe, le sucre et le glucose. Stopper la cuisson et laisser retomber la température à 75/80°C. Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture Bahibé lactée fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Dès que le mélange est à 35°C ajouter le beurre tempéré et mixer.



MONTAGE ET FINITION

À l'aide d'un pistolet et d'appareil à pulvériser précristallisé à 30°C, pulvériser partiellement les moules demi-sphères.

Racler l'excédent et laisser cristalliser.

Mouler ensuite avec de la couverture de fruits précristallisée.

La retourner et la laisser quelques instants puis araser.

Egoutter les moules entre 2 règles et avant cristallisation complète, ébarber les demi-sphères. Laisser cristalliser.

Garnir les demi-sphères de ganache avec une poche. Attention la température de la ganache au garnissage doit être inférieure à 28°C.

Laisser cristalliser 24h à 17°C et 60% d'hygrométrie.

Pour obturer, décristalliser les bords des demi-sphères à l'aide d'un décapeur thermique puis obturer avec de la couverture Bahibé tempérée.

Ceci permettra d'assurer une parfaite jointure.

	FRAISE	PASSION	FRAMBOISE	YUZU
GANACHE BAHIBÉ INSPIRATION	500g Pulpe de fraise 1200g INSPIRATION	500g Pulpe de passion 1200g INSPIRATION	500g Pulpe de framboise 1200g INSPIRATION	500g Pulpe de yuzu 1200g INSPIRATION


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

SMOKE

Recette calculée pour 1 cadre de 34x34 cm
et de 10 mm d'épaisseur (4+6 mm).



"Un étonnant bonbon de chocolat au goût fumé et cœur de praliné !"

PRALINÉ PISTACHE CROUSTILLANT

395 g PRALINE PISTACHE 42%
80 g COUVERTURE JIVARA 40%
30 g BEURRE DE CACAO
125 g ÉCLAT D'OR

Mélanger le Praliné Pistache, le beurre de cacao et la couverture préalablement fondue à 45/50°C.
Tempérer la masse à 26°C.
Ajouter l'Éclat d'Or.
Couler aussitôt, dans un cadre de 4 mm d'épaisseur, collé sur feuille guitare, préalablement chablonnée de couverture lactée.

GANACHE FUMÉE

255 g Crème fleurette 35%
50 g Sucre inverti
4,5 g Poudre fumée Sosa
530 g CHOCOLAT IVOIRE 35%
120 g Beurre

Porter à ébullition la crème fleurette avec le sucre inverti, la poudre fumée.
Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondue.
Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant.
Conserver cette texture jusqu'en fin de mélange.
Dès que la ganache est à 35°C environ, ajouter le beurre en dés et mixer le tout.
Couler la ganache à une température de 27/28°C sur le cadre de croustillant Praliné pistache en ajoutant un cadre de 6 mm.
Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17°C et 60% d'hygrométrie.

MONTAGE ET FINITION

Chablonner la ganache de couverture lactée et découper à la guitare des rectangles de 10x50 mm.
Si vous souhaitez fabriquer des bonbons finger de 0,5 X 7 cm il est préférable de couper le cadre en 4 avant de charbonner pour faciliter la découpe à la guitare.
Enrober ces rectangles de couverture lactée ou noire et puis déposer des feuilles transferts neutre sur les extrémités des bonbons et exercer une légère pression à l'aide d'une fourchette.
Vous pouvez aussi brosser les bonbons une fois cristallisés avec un pinceau et de la poudre scintillante.



PRALINÉ PECAN 50%

11937

Le goût frais et intense de la noix de pécan.

Le goût frais et intense de la noix de pécan. Ce nouveau Praliné Pécan 50% surprend par son profil aromatique intense. Il s'intègre parfaitement dans la famille « Révélation du Fruit », en sublimant le goût naturel du fruit.



PRALINÉ PISTACHE 42%

11936

La douceur de la pistache.

La douceur de la Pistache. Ce nouveau praliné Pistache 42% vient enrichir la palette aromatique des Grands Pralinés Valrhona. Il se distingue par sa couleur et ses notes gourmandes de pistache.

Pour compléter votre offre pensez aux Esprits de Noël !

MOULE "ESPRITS DE NOËL"

12486

5 formes
Hauteur : environ 4 cm
Largeur : environ 3,5 cm
Épaisseur : 8 mm
Poids unitaire : environ 5 g
20 empreintes - Lot de 10



POUR PLUS DE FACILITÉ LES ESPRITS DE NOËL EXISTENT AUSSI EN VRAC !

En boîtes de 2 kg :

- 11206 Caraïbe 66%
- 11207 Dulcey 32%
- 11213 Caramélia 36%
- 13008 Ivoire 35%



Bonbon Froissé Araguani

Une recette originale de Rémi Poisson
Recette calculée pour un cadre
34 X 34 cm

Ganache Araguani intense

580 g	Glucose DE60
160 g	Sucre semoule
172 g	PURE PÂTE ARAGUANI 100%
400 g	BEURRE CACAO
66 g	Beurre laitier 84%MG
70 g	



MONTAGE ET FINITION

Chauffer la crème avec le glucose et le sucre semoule à 75/80°C, verser la moitié sur la pure pâte hachée et le beurre de cacao fondu.

Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.

Quand la température de la ganache est entre 35/40°C, ajouter le beurre tempéré (env. 18°C) en dés et mixer de nouveau.

Couler la ganache à une température de 34/36°C en cadre (H : 8 mm).

Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 16/18°C et 60% d'hygrométrie.

Finition

Couper des rectangles de ganache de 0,75 X 60 cm.

Enrober avec de la couverture noire et appliquer directement avant cristallisation une feuille de cuisson froissée sur les bonbons pour réaliser le décor.

Laisser cristalliser à 17 °C.

VALRHONA : Pure pâte Araguani (5568) – Beurre de cacao (160).


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

"NANA"

BBC Nyangbo Ananas

Calculée pour un cadre 34cm/10mm
Une recette originale de l'École Valrhona

PÂTE DE FRUIT ANANAS

800 g jus d'ananas frais
830 g sucre semoule
20 g jus de citron vert
120 g glucose DE38/40
24 g pectine Jaune slow set
11 g solution acide citrique

- Mélanger la pectine et le sucre. Chauffer la pulpe de fruit avec le jus de citron vert à 40°C puis ajouter tout en remuant le mélange pectine-sucre. Porter à ébullition puis ajouter le reste du sucre semoule progressivement. Porter de nouveau à ébullition puis ajouter le glucose. Cuire à 75° Brix au réfractomètre ou 106°C au thermomètre. Une fois cuite, ajouter la solution d'acide citrique et couler aussitôt.

SOLUTION ACIDE CITRIQUE POUR "PÂTE DE FRUIT ANANAS"

6 g eau
6 g acide citrique SOSA

- Tiédir l'eau et incorporer l'acide citrique, mélanger et laisser dissoudre.

GANACHE À CADRER NYANGBO 68 %

140 g crème UHT 35 %
30 g glucose DE60
160 g NYANGBO 68 %
20 g beurre sec 84 %

- Chauffer la crème avec le glucose à 75/80°C, verser la moitié sur le chocolat en fèves. Mélanger à l'aide d'une Maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion. Quand la température de la ganache est entre 35/40°C, ajouter le beurre tempéré (env.18°C) en dés et mixer de nouveau. Couler la ganache à une température de 34/36°C.

ASSEMBLAGE ET FINITION

Recette calculée pour un cadre 34 x 34 cm et de 10 mm de hauteur.

Couler la pâte de fruit ananas dans 2 cadres 34 x 34 cm de 4 mm de hauteur sur toile siliconé.

Laisser refroidir. Superposer un cadre de 2 mm de hauteur sur un des cadres de pâte de fruit et couler la ganache Nyangbo.

Laisser cristalliser 1 à 2 heures avant de recouvrir la ganache avec le deuxième cadre de pâte de fruit.

Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17 °C et 60 % d'hygrométrie. Une fois la ganache cristallisée, chablonner à l'aide de couverture noire tempérée les deux côtés du cadre et découper à la guitare des rectangles de 15 mm x 37,5 mm.

FINITION : Pour le décor, tremper un emporte-pièce uni dans la solution or scintillante et vert scintillant (voir photo). Laisser cristalliser.



VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



PÉP ITE



Pour des pépites colorées,
pensez à utiliser la gamme
inspiration !



BAPTISTE BLANC

“

Des pépites croustillantes aux
notes fraîches et acidulées pour
une fin de repas très gourmande !

”

Ganache Manjari

565 g Crème UHT 35%
105 g Glucose DE60
710 g **MANJARI 64%**
70 g Beurre sec 84%

Chauder la crème avec le glucose à 75/80 °C, verser la moitié sur le chocolat en fèves.
Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.
Quand la température de la ganache est entre 35/40 °C, ajouter le beurre tempéré (env.18 °C) en dés et mixer de nouveau.
Couler la ganache à une température de 34/36 °C dans un cadre de 10 mm préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de chocolat.
Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 16/18 °C et 60% d'hygrométrie.
Décadrer, chablonner et détailler à la forme souhaitée.
Terminer la cristallisation et enrober.

Streusel cacao

105 g Cassonade
105 g Amande blanchie poudre
75 g Farine de blé
1 g Sel
15 g **Cacao poudre**
105 g Beurre sec 84%

Mélanger la cassonade, la poudre d'amandes, la farine, le sel et le cacao poudre.
Découper le beurre froid en petits cubes.
Tamiser ensemble les poudres.
Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à l'obtention de petites boules.
Pour cuire, répartir de façon régulière le streusel sur toile siliconée.
Cuire à 150/160 °C pendant environ 10 minutes.
Réserver à l'abri de l'humidité.

Croustillant

200 g **Perles craquantes
chocolat noir 55%**
200 g **Éclat d'or**
200 g **MANJARI 64%**
400 g Streusel cacao

Mélanger l'Éclat d'or, le streusel cuit et les perles craquantes.
Ajouter le chocolat précristallisé, mélanger et laisser cristalliser sur plaque à 16 °C.

MONTAGE ET FINITION

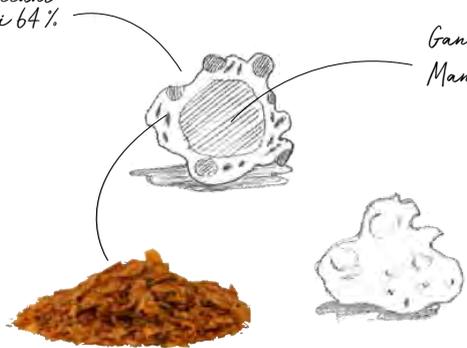
Une fois le croustillant cristallisé, l'émietter grossièrement et le calibrer à l'aide d'un crible.

Chablonner la ganache Manjari tempérée puis découper à la guitare des carrés de 15 x 15 mm.

Enrober les carrés de chocolat noir et rouler directement dans le croustillant.

Laisser cristalliser puis enrober une deuxième fois avec la soufflerie pour enlever l'excédent de chocolat.

*Croustillant
Manjari 64%.*



8029 Éclat d'or
Brisures de crêpe dentelle

*Ganache
Manjari 64%.*



Manjari 64% 4655

**Pur Madagascar
Acidulé
& Fruits rouges**

Manjari libère des notes fraîches et acidulées de fruits rouges sur un final délicat de fruits secs torréfiés.



4719

**Perles craquantes
chocolat noir**

Céréales biscuitées enrobées de chocolat noir (55% de cacao minimum)
Pur beurre de cacao.


**VALRHONA
SELECTION**

Barre gimy

Recette calculée pour 60 barres
Cadre 34 x 34 cm et de 12 mm
de hauteur





Une recette originale de Jérémy Aspa

Chef pâtissier à l'École Valrhona

GUIMAUVE AU CITRON

10 g	Gélatine poudre	⋮ Réhydrater la gélatine avec l'eau.
	220 Bloom Sosa	⋮ Infuser les zestes dans le jus de citron environ 10 min et passer au chinois étamine.
20 g	Eau d'hydratation	⋮ Ajouter la petite quantité de sucre inverti et le sucre semoule avant de cuire le tout à 110 °C.
5 g	Zeste de citron jaune	⋮ Dans un bol de batteur, verser le sirop de sucre cuit sur le sucre inverti restant.
90 g	Jus de citron jaune	⋮ Fondre la gélatine au micro-ondes, puis la verser sur les sucres chauds et monter le tout au fouet.
40 g	Sucre inverti	⋮ Laisser refroidir (35/40 °C).
130 g	Sucre semoule	
60 g	Sucre inverti	

CROUSTILLANT ÉCLAT D'OR

480 g	Azélia 35%	⋮ Précristalliser la couverture Azélia.
150 g	Éclat d'or	⋮ Ajouter l'Éclat d'or et utiliser aussitôt.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le croustillant Éclat d'or et le couler dans un cadre 34 X 34 cm, sur 4 mm de hauteur préalablement chablonné à l'aide de couverture lait précristallisée. Ajouter 2 cadres à ganache de 4 mm.

Couler la guimauve foisonnée sur le croustillant Éclat d'or.
Laisser cristalliser 24 heures à 17 °C et 60 % d'hygrométrie.

À l'aide de la guitare couper des rectangles de 22,5 x 80 mm.

Enrober les barres de couverture Azélia, décorer avant cristallisation avec des noisettes grillées concassées.




VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



Barre Muzzy

Recette calculée pour
33 pièces de
11,5 x 3 cm





Une recette originale de José Manuel Augusto
Chef pâtissier à l'École Valrhona



CADRE MUESLI

50 g	Eau
120 g	Sucre inverti
95 g	Sucre semoule
2 g	Pectine Jaune
25 g	Sucre semoule
5 g	Solution acide citrique
60 g	Myrtilles séchées
60 g	Raisins Blonds
60 g	Muesli craquant
60 g	Riz soufflé
200 g	Éclat d'or
100 g	Pépites noires 52 %

Chauder l'eau, le sucre inverti et la grande quantité de sucre semoule.
À 40 °C, ajouter la pectine préalablement mélangée avec la petite quantité de sucre.
Cuire à 118 °C puis ajouter la solution acide.

Mélanger les myrtilles, les raisins, le muesli, le riz soufflé et l'Éclat d'or puis ajouter le sirop de sucre cuit chaud.
À l'aide d'un rouleau, presser 650 g de mélange en cadre 34 x 34 cm de 10 mm de hauteur.
Parsemer de pépites puis presser à nouveau.

SOLUTION ACIDE CITRIQUE

2,5 g	Eau
2,5 g	Acide citrique Sosa

Tiédier l'eau et incorporer l'acide citrique, mélanger et laisser dissoudre.

MONTAGE ET FINITION

Qs **Extra Bitter 61 %**

Réaliser le cadre de muesli.

Une fois refroidi, découper des barres de 11,5 x 3 cm.
Enrober avec de la couverture Extra Bitter précristallisée.

ASTUCE :

La soufflerie doit être suffisamment puissante pour éviter d'avoir un enrobage trop épais et pour obtenir un effet de vague sur le dessus de la barre.


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE





Sapin Turrón

Rémi Poisson.

Recette calculée pour 2 moules triangle De Buyer (Réf. 3209.18.).

TURRÓN AU MIEL DE SAPIN

55 g Blanc d'œuf
10 g Sucre semoule
125 g Eau
75 g Glucose DE60
315 g Sucre semoule
200 g Miel de Sapin
50 g Miellat de Sapin
60 g Sucre glace
75 g **Beurre de cacao**
150 g Noisette Negrita émondée
400 g Pignon de pin

Au batteur, monter les blancs avec la petite quantité de sucre.
Dans une première casserole, réaliser un sirop de sucre avec l'eau, le sirop de glucose et la grosse quantité de sucre.
Commencer à cuire.
Ensuite dans une seconde casserole, chauffer ensemble le miel et le miellat (la cuisson est plus rapide).
Verser en premier le miel et le miellat cuit à 122 °C sur les blancs montés puis le sirop de sucre cuit à 177 °C.
Laisser refroidir au batteur.
À 50 °C, ajouter le sucre glace et le beurre de cacao fondu.
Terminer le mélange à la maryse en ajoutant les pignons de pins et les noisettes torréfiées tièdes. Utiliser immédiatement.

PRALINÉ FOISONNÉ NOISETTE-AZÉLIA

400 g Praliné noisette 66% fruité
135 g AZÉLIA 35%

Fondre Azélia et le praliné noisette à 45 °C, les mélanger ensemble.
Tempérer la masse à 24 °C.
Couler en cadre et laisser cristalliser minimum 6 heures à 16 °C.
Foisonner cette masse au batteur à l'aide de la feuille sans dépasser les 25/26 °C.



Montage et Finition

Montage :

- Mouler et aplatir le turrón dans les moules triangle préalablement chemisés d'une feuille guitare.
- Avec le reste de turrón, étaler sur feuille silicone deux bandes de 3 cm x 18 cm entre deux règles.
- Poser les bandes au centre de chaque turrón moulé.
- Laisser refroidir toute une nuit.
- Réaliser la recette de praliné foisonné et laisser cristalliser.

1 2 Le lendemain, démouler et tremper la base (les pieds du sapin) dans le chocolat tempéré.

Finition :

- Foisonner le praliné au batteur.
- Masquer les deux grands côtés de chaque turrón avec le praliné foisonné.
- 3** À l'aide d'une douille unie, pocher les deux côtés du turrón en faisant un effet "branche de sapin" en partant de la base.
- Déposer quelques pignons de pin torréfiés et laisser cristalliser.
- Couper ensuite les sapins en format individuel ou à la coupe.

LES ÉTAPES CLÉS DE LA RECETTE



1 Démouler le turrón.



2 Tremper la base dans le chocolat Azélia 35%.



3 Pocher le praliné foisonné.

+ Visions d'ailleurs +



Benoit MOULIN
CHEF PÂTISSIER // JAPON

Le kaki est un fruit cher aux japonais, aux chinois et aux coréens. Je l'utiliserais séché pour remplacer les pignons qui sont ici importés.



LES
MOULAGES



PIÑATA



YOHAN DUTRON

“

C'est un centre de table ludique et festif qui réveille notre âme d'enfant. Inspiré du jeu mexicain, ces cabosses ne demandent qu'à être cassées et dévorées !

”

Recette calculée pour 6 centres de table

Chocolat épaissi à la passion

1380 g **CARAÏBE 66%**
120 g Pulpe de passion

Précristalliser le chocolat et ajouter la pulpe tempérée, mélanger à la maryse et utiliser aussitôt.

Cookies pépites chocolat et noix de pécan

65 g Beurre sec 84%
45 g Cassonade
20 g Oeufs entiers
65 g Farine T55
2 g Levure chimique
55 g Noix de pécan brute
55 g **Pépites noires 52%**

Ramollir le beurre en pommade puis, ajouter la cassonade et mélanger jusqu'à blanchiment de la masse.
Incorporer les œufs puis la farine et la levure.
Abaisser dans un cadre à ganache de 0.4 cm.
Ajouter les noix légèrement hachées et les pépites.
Réserver au réfrigérateur.

Guimauve chocolat

610 g Sucre semoule
200 g Eau
190 g Sucre inverti
45 g Gélatine poudre 220 Bloom
90 g Eau d'hydratation
270 g Sucre inverti
330 g **P125 COEUR DE GUANAJA**
QS **Cacao poudre**

Recette calculée pour 1 cadre de 34 x 34 x 2 cm.
Cuire le sucre semoule, la petite quantité de sucre inverti et l'eau à 110 °C.
Dans un bol de batteur, verser le sirop cuit sur la grande quantité de sucre inverti restant.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée fondue au micro-onde puis monter le tout au ruban.
Quand la guimauve est tiède, incorporer avec une maryse le chocolat fondu à 60 °C, et verser aussitôt le mélange (35/40 °C) dans le cadre.
Laisser gélifier quelques heures à 16 °C.
Découper à la guitare des cubes de 2 x 2 cm.
Enrober les guimauves avec le chocolat tempéré à la main puis les rouler dans du cacao poudre. Pour enlever l'excédent de cacao, tamiser légèrement les guimauves.
Conserver à 16 °C.

Rose des sables

115 g Corn flakes
190 g **BLOND DULCEY 32%**

Mélanger le chocolat précristallisé avec les corn flakes.

MONTAGE ET FINITION

QS **CARANOVA 55%**
QS **PERLES CRAQUANTES INSPIRATION FRAMBOISE**

À l'aide de chocolat Caranova précristallisé, mouler les « **Moules Cabosses (Réf : 10842)** ».

Retourner et laisser s'écouler le chocolat quelques instants puis agrafer.

Égoutter les moules entre 2 règles.

Avant cristallisation complète, ébarber.

Laisser cristalliser, et mettre au réfrigérateur quelques minutes, ou laisser à

17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

Réaliser le chocolat épaissi passion puis aussitôt, à l'aide d'une poche munie d'une douille n°12, réaliser sur un tapis siliconé de grandes tresses de la longueur de la plaque. Laisser cristalliser.

Brosser les tresses à l'aide d'une brosse métallique, saupoudrer de cacao et passer au décapeur thermique afin d'obtenir un effet racine. Couper en deux.

Réaliser les cookies, les roses des sables et la guimauve découpée en dés.

Disposer à l'intérieur d'une demi cabosse des cookies, des guimauves, des roses des sables et des perles craquantes inspiration framboise (environ 50 g en tout), refermer les cabosses et coller sur les racines. Coller quelques équinoxes et des décors en chocolat « **Feuille simple** ».

Terminer avec un « **Décor personnalisé de votre logo** ».



Caraïbe 66% 4654

Équilibré & Grillé

Sur un bel équilibre, Caraïbe exprime des notes rondes chocolatées et de fruits secs grillés, sur un final légèrement boisé.



Caranova 55% 20131

Chocolaté & Caramélisé

Un mariage doux et gourmand qui offre en bouche de belles notes chocolatées associées à la délicatesse du caramel, du beurre et une touche de sel.



26689

Perles craquantes Inspiration Framboise

Colorez vos créations et offrez une expérience croustillante. Nous avons enrobé nos perles craquantes de couverture Inspiration Framboise.

Ainsi retrouvez le goût intense de la framboise fraîche et une couleur 100% naturelle.

CABOSSE

Une recette originale d'Anthony Bourdillat
Chef pâtissier à l'École Valrhona
Recette calculée pour 10 cabosses

* Les ingrédients surlignés en or varient selon le type d'Inspiration choisi pour la recette. Se référer au tableau ci-dessous.

MENDIANTS

* INSPIRATION

* Ingrédients différents selon la couverture Inspiration choisie, Voir tableau

Couler de la couverture de fruits précristallisée dans un cadre à ganache de 4 mm (Réf : 3346).
Quand la couverture commence à cristalliser, découper des carrés de 30 x 30 mm et/ou des rectangles de 10 x 60 mm. Réserver à 17°C.
Servez-vous des cordes d'un cadre guitare pour tracer, puis couper les carrés de couverture de fruits.
Déposer les différents ingrédients sur chaque carré. À l'aide de la couverture Inspiration précristallisée, réaliser un point au centre afin de coller l'ensemble. Réserver à 17°C.



MÉLANGE PISTOLET GUANAJA

350 g GUANAJA 70 %
150 g BEURRE DE CACAO

Fondre l'ensemble des ingrédients.
Tempérer le mélange à 30/32°C.
Chinoiser avant utilisation.

MONTAGE ET FINITION

Moulage : À l'aide de l'appareil à pulvériser Guanaja précristallisé, pulvériser l'intérieur des moules cabosses (Réf : 10841) puis laisser cristalliser. Mouler ensuite les cabosses avec la couverture Guanaja précristallisée. Retourner et laisser s'écouler la couverture quelques instants puis agrafer. Egoutter les moules entre 2 règles.
Avant cristallisation complète, ébarber puis mouler une seconde fois avec la couverture de fruits précristallisée (tapoter plus ou moins selon l'épaisseur souhaitée).
Laisser cristalliser, ébarber de nouveau et mettre au réfrigérateur quelques minutes, puis réserver à 17°C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

Montage : Démouler les demi-cabosses puis garnir avec environ 12-15 mendiants. Décristalliser légèrement les demi-cabosses puis les assembler.

	FRAISE	PASSION	FRAMBOISE	YUZU
MENDIANTS	600 g INSPIRATION 140 g Dragée blanche 140 g Pistache d'Iran crue 140 g Orange en dés cold confit	600 g INSPIRATION 140 g Noisette caramélisée 140 g Raisins de Corinthe 100 g PERLES CRAQUANTES CARAMÉLIA 100 g Noix de coco râpée	600 g INSPIRATION 140 g Dragée blanche 140 g Pignons de pain 140 g Citrons en dés confit	600 g INSPIRATION 140 g Amandes torréfiées 140 g Cranberries 140 g Perles craquantes OPALYS


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

MOULAGE SAPIN DE NOËL

Une recette originale de Yohan Dutron

Pâtissier formateur à l'École Valrhona

Recette calculée pour 16 grands sapins (Réf. 12771)



PIGNONS SABLÉS

30 g	Eau
80 g	Sucre semoule
200 g	Pignons de pin
	Catalogne Sosa
0,5 g	Sel

..... Cuire l'eau et le sucre à 120 °C puis ajouter les pignons.
..... Sabler puis ajouter le sel.
..... Conserver au sec.
.....

ROSES DES SABLES PIGNONS DE PIN

220 g	Pignons Sablés
110 g	Éclat d'or
170 g	Guanaja 70%

..... Mélanger les pignons sablés, l'Éclat d'or et le chocolat pré-cristallisé.
.....

MONTAGE ET FINITION

À l'aide de couverture noire précristallisée, mouler des moules de Sapins (7 cm - Réf. 19931 - 14 cm - Réf. 12771). Retourner et laisser s'écouler la couverture quelques instants puis agrafer.

Égoutter les moules entre 2 règles.

Avant cristallisation complète, ébarber, mouler une seconde fois si nécessaire (tapoter plus ou moins selon l'épaisseur souhaitée).

Laisser cristalliser, ébarber de nouveau et mettre au réfrigérateur quelques minutes pour amorcer une cristallisation puis, laisser à 17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

Ensuite, coller les deux parties en fondant chaque bord de pièce sur une plaque chaude (entre 58 et 60 °C) afin d'obtenir une soudure résistante. Laisser cristalliser.

Réaliser des petits palets croustillants en pressant légèrement 10 g du mélange roses des sables dans des cercles de 4 cm de diamètre. À l'aide de couverture décristallisée coller 3 palets puis le sapin (voir photo).

Chauffer légèrement un emporte-pièce de 2 cm de diamètre puis ajouter le sapin.

Réaliser des points de couverture décristallisée puis coller les mini boules de Noël (Réf. 18708) moulées en couverture Inspiration et des pignons de pin sablés.




VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

GRANDMA

Une recette originale de Romain Grzelczyk
Pâtissier formateur à l'École Valrhona
Recette calculée pour 20 montages



APPAREIL À PULVÉRISER BISKÉLIA

700 g **Biskélia 34%**
300 g **Beurre de cacao**

- Fondre ensemble les ingrédients.
- Chinoiser avant utilisation.
- Pour une précristallisation, chauffer à 45 °C puis refroidir à 29°C.
- Pulvériser sur un élément tempéré.
- Laisser cristalliser.

SABLÉ FONDANT ET PÉPITES DE CHOCOLAT

580 g **Beurre sec 84%**
230 g **Sucre semoule**
160 g **Lait entier UHT**
1 **Gousse de vanille Sosa**
780 g **Farine T55**
300 g **Pépites noires 52%**

- Au batteur, mélanger le beurre pommade, le sucre et la gousse de vanille grattée.
- Lorsque le mélange est légèrement blanchi, ajouter le lait, la farine tamisée et les pépites noires.
- Étaler entre deux feuilles guitare à la hauteur des pépites noires.
- Réserver au réfrigérateur.
- Cuire à 140 °C pendant environ 40 min.

MONTAGE ET FINITION

MOULAGE :

À l'aide d'un pistolet et de l'appareil à pulvériser, déposer un léger voile dans les moules «Mère Noël» (7 cm - Réf. 19932 - 14 cm - Réf. 18707).

Laisser cristalliser à 17 °C.

À l'aide de chocolat Biskélia précristallisé, mouler les «Mère Noël».

Retourner et laisser s'écouler la couverture quelques instants puis agrafer.

Égoutter les moules entre 2 règles.

Avant cristallisation complète, ébarber puis mouler une seconde fois si nécessaire (tapoter plus ou moins selon l'épaisseur souhaitée).

Laisser cristalliser, ébarber de nouveau.

Placer quelques instants au réfrigérateur et laisser cristalliser à 17 °C.

Ensuite, coller les demi-moulages en fondant chaque bord de pièce sur une plaque chaude (entre 58 et 60°C) afin d'obtenir une soudure résistante. Laisser cristalliser.

Cuire des éclats de sablé fondant.

Enrober la moitié à l'aide de chocolat au lait précristallisé et l'autre moitié à l'aide de chocolat noir précristallisé.

Laisser cristalliser à 17 °C.

MONTAGE :

Coller les morceaux de sablé enrobés les uns sur les autres de façon aléatoire et harmonieuse pour créer un support (voir photo).

Décristalliser la base du moulage sur une plaque chaude et la coller sur le sablé.



14 cm : 18707



7 cm : 19932


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE





Comète

Ein Original-Rezept von Romain Grzelczyk
Ausbildender Chef-Konditor an der École Valrhona
Rezept für 12 Stück



APPAREIL À PULVÉRISER AZÉLIA

400 g **Beurre de cacao**
600 g **Azélia 35%**

Fondre ensemble les ingrédients.
Chinoiser avant utilisation.
Tempérer le mélange à 28°/29 °C, pour une pulvérisation dans des moules, donner un aspect brillant sur des montages ou pièces artistiques.
Pour une pulvérisation «velours», utiliser un mélange chaud (40/45 °C) et le pulvériser sur un support congelé.

PRALINÉ AMANDE 60% POUR MOULER

250 g **Équatoriale lactée 35%**
100 g **Beurre de cacao**
1000 g **Praliné amandes 60% caramélisé**

Faire fondre la couverture lactée et le beurre de cacao à 45/50 °C et mélanger avec le praliné.
Réchauffer la masse à 45°C. Amorcer une cristallisation à 25/26 °C avant de mouler.

AMANDES CARAMÉLISÉES

250 g **Amande blanchie bâtonnet Sosa**
130 g **Amande blanchie entière Sosa**
120 g Sucre semoule
35 g Eau

Torréfier légèrement les amandes à 150 °C pendant environ 10 minutes.
Cuire le sucre et l'eau à 115 °C.
Verser les amandes sur le sucre cuit.
Sabler le tout puis cuire jusqu'à caramélisation.
Refroidir sur plaque.

TABLETTES PRALINÉ ET FRUITS CARAMÉLISÉS

1350 g **Praliné amande 60% pour mouler**
500 g **Amandes caramélisées**

À l'aide de chocolat Azélia précristallisé, mouler les tablettes Valrhona (Réf : 7765).
Retourner et laisser s'écouler la couverture quelques instants puis agrafer.
Égoutter les moules entre 2 règles.
Après cristallisation garnir les tablettes de praliné tempéré et parsemer d'amandes caramélisées.
Laisser cristalliser à 17 °C.

MONTAGE ET FINITION

Moulage

Déposer un léger voile d'appareil à pulvériser Azélia précristallisé à l'intérieur des moules rennes. Laisser cristalliser à 17 °C.

À l'aide de couverture Azélia précristallisée, mouler les rennes.

Retourner et laisser s'écouler la couverture quelques instants puis agrafer.

Égoutter les moules entre 2 règles.

Avant cristallisation complète, ébarber puis mouler une seconde fois avec du praliné précristallisé.

Laisser cristalliser, ébarber de nouveau.

Placer quelques instants au réfrigérateur et laisser cristalliser à 17 °C.

À l'aide de chocolat noir précristallisé, mouler en plein les bois du renne.

Laisser cristalliser à 17 °C.

Ensuite, coller les demi-moulages en fondant chaque bord de pièce sur une plaque chaude (entre 58 et 60 °C) afin d'obtenir une soudure résistante.

Coller à l'aide d'une pointe de chocolat les bois sur la tête du renne puis coller

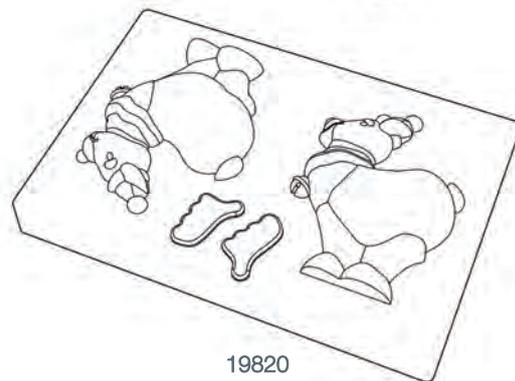
quelques éclats d'amandes caramélisées.

Laisser cristalliser.

Montage

Casser les tablettes et coller les éclats les uns sur les autres pour créer un support (voir photo).

Décristalliser la base du moulage sur une plaque chaude et coller le renne sur la base.



19820




VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Clairière



PRALINÉ FOISONNÉ

100 g	BAHIBE 46%	Fondre la couverture à 45 °C puis la mélanger au praliné. Tempérer la masse à 24 °C, et laissez cristalliser celle-ci sur plaque. Foisonner cette masse au batteur à l'aide de la feuille sans dépasser les 25/26 °C.
300 g	Praliné amande 70% fruité	
400 g	Poids total	

CARAMEL MOU CANNELLE ORANGE CITRON YUZU

18 g	Jus de citron jaune	Presser les jus et faire réduire de moitié. Chauffer la crème avec la cannelle en poudre. Tiédir le glucose, ajouter le sucre semoule en plusieurs fois et cuire pour obtenir un caramel clair. Décuire le caramel avec le beurre. Ajouter la crème chaude chinoisée, les jus réduits et cuire le tout à 118 °C. Ajouter Inspiration Yuzu.
35 g	Jus d'orange	
140 g	Crème UHT 35%	
1 g	Cannelle en poudre	
15 g	Glucose DE38/40	
130 g	Sucre semoule	
35 g	Beurre sec 84%	
30 g	INSPIRATION YUZU	
404 g	Poids total	

PÂTE À SPÉCULOS

220 g	Beurre sec 84%	Sabler le beurre froid avec les sucres, la cannelle, les zestes, le sel, la farine, la levure chimique puis ajouter les œufs et le lait. Laisser reposer et étaler. Passer la pâte à spéculos dans un crible avec une grille de 2 mm. Congeler et séparer avant cuisson. Cuire à 150 °C, laisser refroidir.
220 g	Sucre roux	
65 g	Mélasse	
5,5 g	Cannelle en poudre	
1	Zeste d'orange	
1	Zeste de citron jaune	
2 g	Fleur de sel	
440 g	Farine T55	
7 g	Levure chimique	
55 g	Œufs entiers	
20 g	Lait entier UHT	
1031 g	Poids total	

SABLÉ PRESSÉ SPECULOS

860 g	Pâte à spéculos	Fondre le chocolat Bahibe à 35 °C, mélanger les grains de spéculos cuits avec le chocolat afin de bien les enrober. Utiliser et laisser cristalliser.
240 g	BAHIBE 46%	
1100 g	Poids total	

MONTAGE ET FINITION

4 g	Copeaux de citron et d'orange confits
QS	Perles craquantes Dulcey
QS	BAHIBE 46%
QS	GUANAJA 70%

Réaliser le praliné foisonné, laisser cristalliser à 17 °C.

Réaliser le caramel mou, couler en moule silicone demi-sphères de 35 mm de diamètre, laisser cristalliser.

À l'aide d'un batteur muni d'une feuille, foisonner la masse pralinée sans dépasser 25/26 °C.

Sphère de caramel et praliné foisonné :

Garnir les moules demi-sphères identiques au caramel mou et déposer directement les demi-sphères de caramel cristallisées sur le praliné foisonné afin d'assembler les deux parties et afin d'obtenir des sphères moitié praliné et caramel mou.

Réserver.

À l'aide de chocolat lait Bahibe précristallisé, mouler la partie la plus imposante des "**Moules entremets multiportions (réf. 31963)**" en prenant soin de laisser égoutter quelques instants puis de retourner aussitôt afin de ne pas former de collerette au moment d'ébarber.
Laisser cristalliser à 17 °C. Démouler et réserver.

Dans la deuxième partie des moules, parsemer quelques grains de sablé pressé spéculos cuits et 3 perles craquantes Dulcey sur un côté du moule pour le décor du montage.

À l'aide d'un cornet papier, garnir légèrement de chocolat lait Bahibe précristallisé juste pour agglomérer les grains de spéculos et les perles craquantes, déposer directement la partie haute déjà moulée par-dessus afin d'assembler les deux parties. Laisser cristalliser.

Socle : Préparer des cercles de 65 mm de diamètre sur une toile siliconée, déposer au fond de chaque cercle 4 g de copeaux de citron et d'orange confits puis 2 g de perles craquantes Dulcey.

Réaliser ensuite le sablé pressé spéculos, garnir 35 g par cercle et tasser légèrement à l'aide d'une cuillère. Laisser cristalliser.

Finition : Assembler le sapin sur le socle de sablé pressé spéculos à l'aide de chocolat lait Bahibe précristallisé, puis déposer à l'intérieur du sapin la sphère de caramel et praliné foisonné.

À l'aide d'un cornet papier et de chocolat noir Guanaja précristallisé, réaliser les boucles des sphères façon boule de Noël. Laisser cristalliser.

Finaliser avec un décor Chocolatree "**Formes Bûche de Noël 5 modèles (réf. 46911VNR)**".



LES TABLETTES



Les Gourmandes

TABLETTE COOKIE

TABLETTE
CAMEL - CACAHUËTES



TABLETTE COOKIE

Une recette originale de l'École Valrhona. Calculée pour 24 tablettes moule «Chocolat» référence 7765.

SABLÉ PRESSÉ AZÉLIA

550 g Streusel Eclat d'or noisette	:	Une fois le streusel cuit et refroidi, le peser et le concasser légèrement.
170 g COUVERTURE AZÉLIA 35 %	:	Mélanger avec la couverture Azélia tempérée.

STREUSEL ÉCLAT D'OR

140 g Beurre sec 84 %	:	Torréfier les noisettes dans un four à 150°C pendant environ 10 minutes.
140 g Cassonade	:	Concasser grossièrement les noisettes refroidies. Découper le beurre froid en petits cubes puis, au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger avec la cassonade et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter alors les noisettes concassées, l'Éclat d'or, le sel et les gousses de vanille grattées. Mélanger brièvement en veillant à ne pas trop émietter.
55 g Farine T55	:	
110 g Noisettes	:	
110 g ÉCLAT D'OR	:	
1 g Sel	:	Étaler entre deux feuilles, puis conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson.
1/2 Gousse de vanille	:	Cuire à 150°C clé ouverte pour obtenir une couleur ambrée.

TABLETTE COOKIE

720 g Sablé pressé AZÉLIA	:	Mise en place : Torréfier et concasser les noisettes. Réaliser le sablé pressé.
240 g Noisettes	:	Moulage : Parsemer 10 g de perles craquantes noires ainsi que 10 g de noisettes concassées au fond de chaque moule. Étaler 30 g de sablé pressé tempéré sur les perles et les noisettes. Presser avec une feuille guitare pour lisser. Compléter avec 40 g de couverture sur le sablé. Tapoter afin de permettre à la couverture de se glisser à travers tous les ingrédients et de solidariser l'ensemble. Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques minutes puis réserver à 17°C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.
240 g PERLES CRAQUANTES CHOCOLAT NOIR	:	
960 g COUVERTURE AZÉLIA 35 %	:	

ASTUCE

Possibilité de remplacer AZÉLIA 35 % par BISKÉLIA 34 % sans équivalence.

Pour une tablette «ultra chocolat», remplacer le streusel éclat d'or par un streusel cacao et GUANAJA 70 %, et avec des éclats de GRUÉ DE CACAO à la place des PERLES CRAQUANTES.

TABLETTE CAMEL-CACAHUÈTES

Une recette originale de l'École Valrhona. Calculée pour 24 tablettes moule «Chocolat» référence 7765.

CAMEL VANILLE AU BEURRE SALÉ

260 g Sucre semoule	:	Caraméliser le sucre avec la gousse de vanille grattée, décuire avec le beurre.
1 Gousse de vanille	:	Verser sur une toile siliconée pour le refroidir.
35 g Beurre salé	:	Mixer pour obtenir une poudre pas trop fine afin de conserver de la texture craquante. Réserver à l'abri de l'humidité.

TABLETTE CAMEL CACAHUÈTES

270 g Caramel vanille au beurre salé	:	Mise en place : Réaliser le caramel vanille au beurre salé. Réserver cette poudre à l'abri de l'humidité. Concasser les cacahuètes afin d'obtenir des éclats.
1700 g COUVERTURE JIVARA 40 %	:	Moulage : Mélanger la couverture tempérée avec le caramel vanille, les cacahuètes et la fleur de sel. Garnir chaque tablette d'environ 100 g et tapoter.
430 g Cacahuètes salées et grillées à sec	:	Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques minutes puis réserver à 17°C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.
5 g Fleur de sel	:	

ASTUCE

Vous pouvez remplacer JIVARA 40 % par TANARIVA 33 %.

Autre association : Remplacez les cacahuètes par des noix de pécan.

Les Gourmandes

TABLETTE CARAMEL MOU

TABLETTE
PÂTE À TARTINER CAFÉ-AMANDE



TABLETTE CARAMEL MOU

Une recette originale de l'École Valrhona. Recette calculée pour 24 tablettes moule «Piano» référence 10849.

CARAMEL MOU DULCEY

580 g Crème UHT 35 %
230 g Glucose
350 g Sucre semoule
200 g CHOCOLAT DULCEY 32 %
150 g Beurre sec 84 %

Chauffer la crème fleurette et le glucose. Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule. Décuire ce caramel avec le mélange chaud crème et glucose, puis cuire la masse obtenue à 104°C. Laisser refroidir le caramel à 80/85°C, puis réaliser une émulsion avec le chocolat. À 35°C, ajouter le beurre tempéré et mixer l'ensemble.
Attention, la température du caramel au garnissage ne doit pas être supérieure à 30/31°C.

TABLETTE CARAMEL MOU

1500 g Caramel Mou Dulcey
1000 g COUVERTURE JIVARA 40 %

Mise en place : Réaliser le caramel mou Dulcey.
Moulage : À l'aide de la couverture Jivara tempérée, mouler les tablettes. Retourner, laisser s'écouler la couverture quelques instants, araser, puis laisser cristalliser. Ebarber. Laisser cristalliser. À l'aide d'une poche, garnir les moules tablettes avec environ 50 g de fourrage caramel en prenant soin de vérifier que la température soit inférieure à 28°C. Laisser cristalliser et obturer.
Obturation : Décristalliser les bords des tablettes à l'aide d'un décapeur thermique puis obturer avec de la couverture Jivara tempérée. Cela permettra d'assurer une parfaite jointure.

ASTUCE

Pour avoir le dessous des tablettes bien lisse, déposer une fine couche de couverture tempérée puis recouvrir aussitôt d'une feuille guitare et plaquer en veillant à bien chasser l'air à l'aide d'un triangle. Vous pouvez remplacer JIVARA 40 % par CARAÏBE 66 % ou BISKÉLIA 34 %, sans équivalence. Pour le garnissage, possibilité de faire votre caramel mou avec BISKÉLIA 34 % sans équilibrage.

TABLETTE PÂTE À TARTINER CAFÉ-AMANDE

Une recette originale de l'École Valrhona. Recette calculée pour 24 tablettes moule «Piano» référence 10849.

AMANDE HACHÉE SABLÉE SUCRÉE/SALÉE

140 g Amandes hachées
60 g Sucre
30 g Eau
2 g Fleur de sel

Torréfier les amandes à 150°C pendant environ 10 minutes.
Cuire le sucre et l'eau à 115°C. Ajouter les amandes dans le sucre cuit.
Sabler le tout et ajouter la fleur de sel.
Refroidir sur plaque.

PÂTE À TARTINER DE BASE AMANDE 70 %

200 g COUVERTURE BAHIBÉ46 %
920 g PRALINÉ FRUITÉ
AMANDES 70 %
64 g BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ

Faire fondre la couverture lactée à 45/50°C, mélanger avec le praliné et le beurre liquide clarifié.
Réchauffer l'ensemble à 45°C puis amorcer une cristallisation à 25/26°C.

PÂTE À TARTINER CAFÉ-AMANDE

1200 g Pâte à tartiner de base
Amande 70 %
10 g Grains de café
torréfiés moulus

Mélanger la pâte à tartiner Amande 70 % tempérée avec le café torréfié moulu froid. Garnir les pots et terminer la cristallisation en plaçant les pots au réfrigérateur. Ceci vous permettra d'avoir une pâte à tartiner bien cristallisée sans migration des matières grasses, avec une bonne texture et une conservation stable. L'utilisation du beurre liquide apportera plus de souplesse et de fondant.

TABLETTE PÂTE À TARTINER AMANDE

200 g Amande hachée sablée
sucrée/salée
1200 g Pâte à tartiner amande café
pour tablette
1100 g INSPIRATION AMANDE

Mise en place : Réaliser les amandes sablées ainsi que la pâte à tartiner café-amande.
Moulage : À l'aide d'Inspiration Amande tempérée, mouler les tablettes. Retourner, laisser s'écouler quelques instants, araser, puis laisser cristalliser. Ébarber. Laisser cristalliser.
À l'aide d'une poche, garnir les moules tablettes avec environ 50 g de pâte à tartiner café, puis parsemer environ 10 g d'amande sablée. Laisser cristalliser et obturer.
Obturation : Décristalliser les bords des tablettes à l'aide d'un décapeur thermique puis obturer avec de la couverture Inspiration Amande tempérée. Cela permettra d'assurer une parfaite jointure.

ASTUCE

Pour avoir le dessous des tablettes bien lisse, déposer une fine couche d'Inspiration Amande tempérée puis recouvrir aussitôt d'une feuille guitare et plaquer en veillant à bien chasser l'air à l'aide d'un triangle. Remplacer BAHIBÉ 46 % et INSPIRATION AMANDE par JIVARA 40 %, sans équivalence. Vous pouvez aussi remplacer INSPIRATION AMANDE par DULCEY 32 %, pour l'enrobage.

Autres associations : Vous pouvez choisir une autre pâte à tartiner de notre gamme «pâte à tartiner» comme la pistache qui ira très bien pour cette recette.

LES DÉCOUVERTES

TABLETTE SÉSAME NOIR

TABLETTE BANANE - GINGEMBRE



TABLETTE SÉSAME NOIR

Une recette originale de l'École Valrhona. Calculée pour 24 tablettes Moule «Vis Versa» référence 10850

FOURRAGE PRALINÉ SÉSAME NOIR

1000 g Praliné sésame noir	...	Faire fondre la couverture Bahibé à 45/50°C, mélanger avec le praliné sésame noir et le
230 g COUVERTURE BAHIBÉ 46 %	...	beurre liquide clarifié.
72 g BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ	...	Réchauffer la masse à 45°C. Amorcer une cristallisation à 25/26°C.

PRALINÉ SÉSAME NOIR

500 g Graine de sésame noir	...	Cuire le sucre semoule à 178°C, couler sur une toile siliconée. Torréfier les graines de sésame noir au four à 150°C pendant 5 minutes puis laisser refroidir. Mixer le sésame noir torréfié avec le caramel à l'aide d'un robot-coupe jusqu'à l'obtention d'un praliné. Réserver.
500 g Sucre semoule	...	

TABLETTE SÉSAME NOIR

1000 g COUVERTURE CARAÏBE 66 %	...	Moulage : À l'aide de la couverture Caraïbe tempérée, mouler les tablettes. Retourner, laisser s'écouler le chocolat quelques instants, araser, puis laisser cristalliser. Ébarber. Laisser cristalliser. À l'aide d'une poche, garnir les moules tablettes avec environ 50 g de praliné sésame et parsemer environ 10 g de cubes d'oranges confites. Laisser cristalliser et obturer.
240 g Ecorce d'oranges confites		
1300 g Fourrage praliné sésame noir		
		Obturation : Décristalliser les bords des tablettes à l'aide d'un décapeur thermique puis obturer avec la couverture Caraïbe tempérée. Cela permettra d'assurer une parfaite jointure.

ASTUCE

Pour avoir le dessous des tablettes bien lisses, déposer une fine couche de couverture tempérée puis recouvrir aussitôt d'une feuille guitare et plaquer en veillant à bien chasser l'air à l'aide d'un triangle.

Possibilité de remplacer BAHIBÉ 46% par 240 g de GUANAJA LACTÉE 41 %, et CARAÏBE 66% par GUANAJA 70 %, sans équilibrage.

Autres associations : remplacer le praliné sésame noir par un PRALINÉ NOISETTES 66 %.

TABLETTE BANANE-GINGEMBRE

Une recette originale de l'École Valrhona. Calculée pour 24 tablettes Moule «Vis Versa» référence 10850

PÂTE DE FRUIT BANANE

600 g Pulpe de banane	...	Chauffer la pulpe de fruit et le jus de gingembre à 40°C.
60 g Jus de gingembre frais	...	Ajouter tout en remuant le mélange de la petite quantité de sucre avec la pectine.
75 g Sucre semoule	...	Porter à ébullition puis ajouter le reste du sucre semoule.
15 g Pectine Jaune	...	Porter de nouveau à ébullition puis ajouter le glucose. Cuire à 74° brix au réfractomètre ou
470 g Sucre semoule	...	106°C au thermomètre.
75 g Glucose	...	Une fois cuit, ajouter l'acide citrique.
10 g Solution acide citrique	...	Couler aussitôt sur toile siliconée.

SOLUTION ACIDE CITRIQUE

5 g Eau	...	Tiédir l'eau et incorporer l'acide citrique, mélanger et laisser dissoudre.
5 g Acide citrique	...	

TABLETTE BANANE-GINGEMBRE

1300 g Pâte de fruit banane	...	Mise en place : Réaliser la pâte de fruit. Une fois refroidi, mixer en additionnant les 10% de nappage absolu. Couper de fines tranches de gingembre confit.
110 g NAPPAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL		
140 g Gingembre confit		
1100 g BLOND ORELYS 35 %		
		Moulage : À l'aide de BLOND ORELYS 35 % tempéré, mouler les tablettes. Retourner, laisser s'écouler le chocolat quelques instants, araser, puis laisser cristalliser. Ébarber. Laisser cristalliser. À l'aide d'une poche, garnir les moules tablettes avec 50 g de pâte de fruit, puis parsemer environ 6 g de lamelle de gingembre confit. Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques minutes puis réserver à 17°C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.
		Obturation : Décristalliser les bords des tablettes à l'aide d'un décapeur thermique puis obturer avec BLOND ORELYS 35 % tempéré. Cela permettra d'assurer une parfaite jointure.

ASTUCE

Pour avoir le dessous des tablettes bien lisse, déposer une fine couche de chocolat tempérée puis recouvrir aussitôt d'une feuille guitare et plaquer en veillant à bien chasser l'air à l'aide d'un triangle. Variez les plaisirs en remplaçant BLOND ORELYS 35% par JIVARA 40% ou BAHIBÉ 46%.

Autre association : avec JIVARA 40%, vous pouvez changer la pâte de fruit banane par une pâte de fruit abricot ou de votre choix.

LES DÉCOUVERTES

TABLETTE PIÑA-COLADA

TABLETTE MUESLI



TABLETTE PIÑA COLADA

Une recette originale de l'École Valrhona. Recette calculée pour 24 tablettes moule «Tradition» référence 4911.

INCLUSION COCO-ANANAS

280 g Noix de coco râpée

570 g Pulpe d'ananas

180 g Ananas

Découper des cubes d'ananas frais en brunoise de 0,5 cm. Mélanger la noix de coco râpée avec la pulpe d'ananas fondue ainsi que les cubes d'ananas. Étaler finement la pâte obtenue sur une plaque perforée munie d'une feuille cuisson. Faire ensuite sécher au four à 80°C pendant environ 2 heures ou à l'étuve toute une nuit. Laisser refroidir et broyer ensuite à l'aide d'un robot - coupe jusqu'à l'obtention d'une fine poudre.

TABLETTE PIÑA COLADA

450 g Inclusion coco-ananas

2000 g CHOCOLAT IVOIRE 35%

Mise en place : Réaliser l'inclusion coco-ananas suffisamment à l'avance car cette étape peut prendre du temps. Il est important que cette poudre soit bien sèche.

Moulage : Mélanger le chocolat tempéré avec la poudre de coco-ananas et peser environ 100 g par moule tablette. Tapoter afin de faire sortir les bulles d'air.

Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques minutes puis réserver à 17°C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

ASTUCE

Pour cette recette, possibilité de remplacer IVOIRE 35% par OPALYS 33% sans équivalence.

Autres associations : vous pouvez ajouter en plus de la noix de coco des baies de goji.

Vous pouvez également remplacer la noix de coco par de la banane séchée.

TABLETTE MUESLI

Une recette originale de l'École Valrhona. Recette calculée pour 24 tablettes moule «Tradition» référence 4911.

TABLETTE MUESLI

96 g Baies de goji

96 g Myrtilles séchées

96 g Cranberries

720 g Muesli craquant

1200 g CHOCOLAT OPALYS 33%

Mise en place : Couper les myrtilles et les cranberries en deux.

Affiner la taille des céréales muesli craquantes pour éviter qu'elles soient agglomérées.

Moulage : Répartir 4 g de baie de goji, 4 g de myrtilles, 4 g de cranberries par tablette.

Parsemer 30 g de muesli.

Couvrir les céréales et les baies avec 50 g de chocolat tempéré.

Tapoter légèrement afin de permettre au chocolat de se glisser à travers tous les ingrédients et de solidariser l'ensemble.

Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques minutes puis réserver à 17°C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

ASTUCE

Possibilité de remplacer OPALYS 33% par IVOIRE 35%, sans équilibrage.

Autres associations : Associer JIVARA 40% avec du riz soufflé et de l'abricot moelleux à la place du muesli et des baies de goji.


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Les Gourmandes

TABLETTE
PASSION - NOISETTE

TABLETTE
FRAISE - COCO



TABLETTE PASSION - NOISETTE

Une recette originale de l'École Valrhona. Calculée pour 24 tablettes moule «Chocolat» référence 7765.

240 g Noisette brute entière Sosa
120 g ÉCLAT D'OR
910 g AZÉLIA 35%
50 g ÉCLAT D'OR
960 g INSPIRATION PASSION

Mise en place : Hacher grossièrement les noisettes préalablement torréfiées.
Précristalliser la couverture Azélia et ajouter la petite quantité d'Éclat d'or.

Moulage : Repartir 10 g de noisettes hachées et 5 g d'Éclat d'or par tablettes.
A l'aide d'une poche sans douille, couvrir partiellement avec le mélange Azélia et Éclat d'or (40 g) précristallisé.
Terminer avec 40 g de couverture Inspiration Passion afin de réaliser un effet marbré.
Tapoter légèrement afin de permettre à la couverture de glisser à travers tous les ingrédients et de solidariser l'ensemble.
Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques minutes puis laisser à 17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

ASTUCE

Si vous souhaitez augmenter l'intensité du goût noisette, intégrez à la recette des petits cubes de praliné noisette 66% précristallisés avec 25 % de couverture de lait et 10 % de beurre de cacao.

TABLETTE FRAISE - COCO

Une recette originale de l'École Valrhona. Calculée pour 24 tablettes moule «Chocolat» référence 7765.

120 g Noix de Coco en tranches Sosa
120 g Citron en dés Sosa
770 g OPALYS 33%
190 g Noix de Coco râpées Sosa
910 g INSPIRATION FRAISE
50 g Riz soufflé

Mise en place : Bien égoutter les citrons en dés.
Précristalliser la couverture Opalys et ajouter la coco râpée.
Précristalliser la couverture Inspiration Fraise et ajouter le riz soufflé concassé.

Moulage : Repartir 5 g de citron en dés et 5 g de noix de coco en tranches par tablette.
A l'aide d'une poche sans douille, couvrir partiellement avec le mélange Opalys-coco (40 g) précristallisé.
Terminer avec 40 g de mélange Inspiration Fraise-riz soufflé afin de réaliser un effet marbré.
Tapoter légèrement afin de permettre à la couverture de glisser à travers tous les ingrédients et de solidariser l'ensemble.
Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques minutes puis laisser à 17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

ASTUCE

Pour un rendu plus puissant, il est possible de remplacer Opalys par une couverture noire comme Kalingo ou Illanka.


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

LES DÉCOUVERTES

TABLETTE PASSION - GINGEMBRE

TABLETTE FRAISE - SESAME



TABLETTE PASSION - GINGEMBRE

Une recette originale de l'École Valrhona. Calculée pour 24 tablettes Moule «Tradition» référence 4911.

360 g Abricot moelleux Sosa
240 g Gingembre confit en dés Sosa
25 g Graine de pavot Sosa
12 g Thé Earl Grey
QS INSPIRATION PASSION

Moulage : Repartir 15 g d'abricot moelleux hachés, 10 g de gingembre confit, 1 g de graine de pavot et 0,5 g de thé Earl Grey par tablette.
Couvrir le tout avec 70 g de couverture Inspiration Passion précristallisée.
Tapoter légèrement afin de permettre à la couverture de glisser à travers tous les ingrédients et de solidariser l'ensemble.
Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques minutes puis laisser à 17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

ASTUCE

A poids égal, inspiration Passion peut être remplacé par du Dulcey ou de l'Inspiration Amande.

TABLETTE FRAISE - SESAME

Une recette originale de l'École Valrhona. Calculée pour 24 tablettes Moule «Tradition» référence 4911.

840 g Perles Craquantes OPALYS
240 g Sésame Cantonais caramélisé Sosa
QS INSPIRATION FRAISE

Moulage : Repartir 35 g de perles craquantes Opalys et 10 g de sésame cantonais caramélisé par tablette.
Couvrir le tout avec 70 g de couverture Inspiration Fraise précristallisée.
Tapoter légèrement afin de permettre à la couverture de glisser à travers tous les ingrédients et de solidariser l'ensemble.
Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques minutes puis laisser à 17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

ASTUCE

Cette recette sera également délicieuse si vous remplacez le sésame par du sésame noir et les perles craquantes Opalys par des perles craquantes noires.



INSPIRATION
AMANDE



INSPIRATION
FRAISE



INSPIRATION
PASSION

INSPIRATION

Inspiration est la première gamme de couvertures de fruits créée par Valrhona avec 100 % d'ingrédients naturels.

Retrouvez tout le savoir-faire chocolatier Valrhona mis en œuvre pour développer cette prouesse technique combinant la texture unique du beurre de cacao à la couleur et au goût intense des fruits.

Le fruit s'offre enfin à vous sans aucune limite sauf celle de votre inspiration !

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



LES
PÂTES DE
FRUITS



Pâte de fruit Abricot

Description

Une méthode très ancienne pour conserver la chair des fruits.

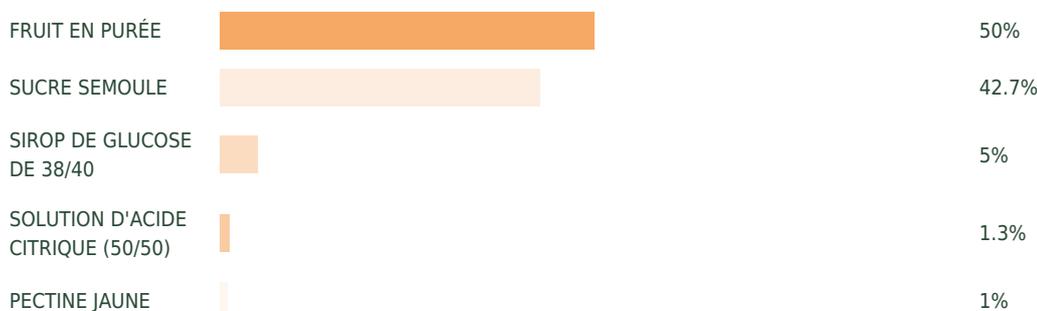
Lors de la cuisson, on évapore de l'eau et on concentre les arômes, en évoluant vers un univers plus confituré et gourmand.

La vérification de la cuisson à l'aide du réfractomètre permet de contrôler la quantité de matières sèches et donc d'eau restant dans le produit pour s'assurer de sa conservation et de sa texture.

Univers d'applications suggérés

- Chocolaterie
- Confiserie

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Pectine jaune	10 g	1%
Sucre semoule	50 g	5%
Abricot en purée	500 g	50%
Sucre semoule	377 g	37.7%
Sirop de glucose DE 38/40	50 g	5%
Solution d'acide citrique (50/50)	13 g	1.3%

Procédé

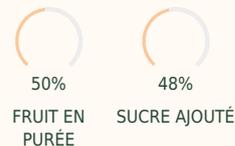
Rassembler la pectine et la petite quantité de sucre semoule, puis verser le mélange en pluie sur l'abricot en purée à 4°C.

Porter à ébullition sans cesser de remuer, verser en pluie la seconde partie du sucre, porter de nouveau à ébullition et ajouter le sirop de glucose.

Cuire pour atteindre 74°brix, soit environ 105°C.

Ajouter la solution acide, mélanger puis couler aussitôt.

Pâte de fruit Abricot VÉGÉTAL



Ingrédients

Abricot en purée,
Sucre semoule,
Sirop de glucose DE
38/40, Solution
d'acide citrique
(50/50), Pectine
jaune



SURGELABLE

Astuce

Refroidir un peu de matière au alentour de 25°C, pour la mesure au réfractomètre, car la température influe sur le résultat.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Abricot Flavorcot et Lido

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Ambiant ,
Frais ,
Glacé

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Procédé et recette habituels ,
Recette végétale



Pâte de fruit Fraise Charlotte et Magnum

Description

Une méthode très ancienne pour conserver la chair des fruits.

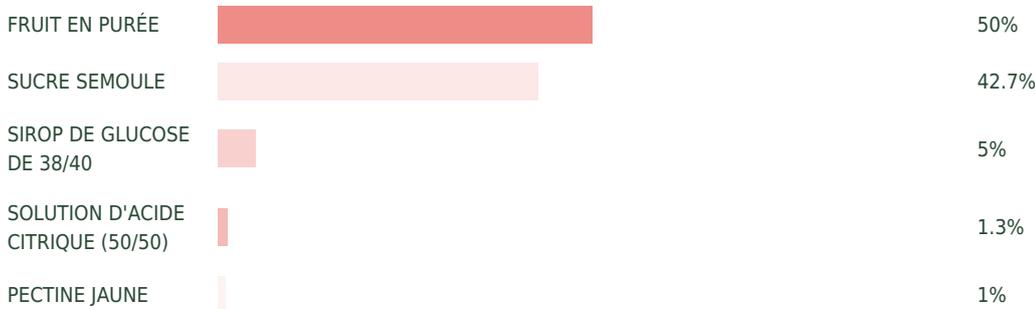
Lors de la cuisson, on évapore de l'eau et on concentre les arômes, en évoluant vers un univers plus confituré et gourmand.

La vérification de la cuisson à l'aide du réfractomètre permet de contrôler la quantité de matières sèches et donc d'eau restant dans le produit pour s'assurer de sa conservation et de sa texture.

Univers d'applications suggérés

- Chocolaterie
- Confiserie

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Pectine jaune	10 g	1%
Sucre semoule	50 g	5%
Fraise en purée	500 g	50%
Sucre semoule	377 g	37.7%
Sirop de glucose DE 38/40	50 g	5%
Solution d'acide citrique (50/50)	13 g	1.3%

Procédé

Rassembler la pectine et la petite quantité de sucre semoule, puis verser le mélange en pluie sur la fraise en purée à 4°C.

Porter à ébullition sans cesser de remuer, verser en pluie la seconde partie du sucre, porter de nouveau à ébullition et ajouter le sirop de glucose.

Cuire pour atteindre 74°brix, soit environ 105°C.

Ajouter la solution acide, mélanger puis couler aussitôt.

Pâte de fruit Fraise Charlotte et Magnum VÉGÉTAL



Ingrédients

Fraise en purée,
Sucre semoule,
Sirop de glucose DE 38/40, Solution d'acide citrique (50/50), Pectine jaune



SURGELABLE

Astuce

Refroidir un peu de matière au alentour de 25°C, pour la mesure au réfractomètre, car la température influe sur le résultat.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Fraise Charlotte et Magnum

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Ambiant ,
Frais ,
Glacé

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Procédé et recette habituels ,
Recette végétale

Fraise Charlotte & Magnum en purée



Pâte de fruit Fraise Mara des bois

Description

Une méthode très ancienne pour conserver la chair des fruits.

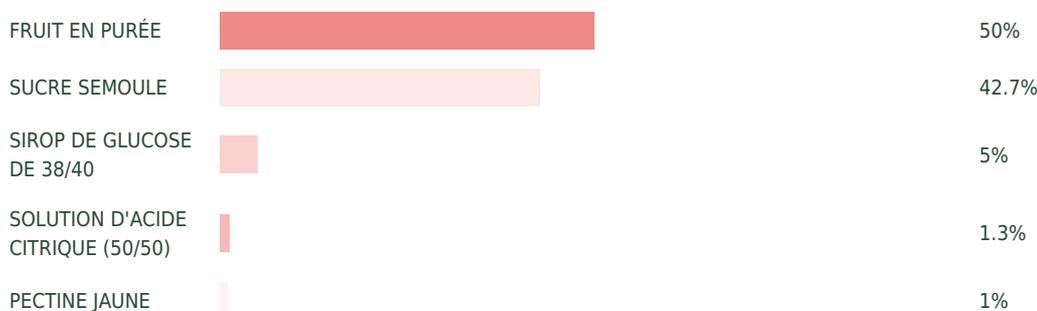
Lors de la cuisson, on évapore de l'eau et on concentre les arômes, en évoluant vers un univers plus confituré et gourmand.

La vérification de la cuisson à l'aide du réfractomètre permet de contrôler la quantité de matières sèches et donc d'eau restant dans le produit pour s'assurer de sa conservation et de sa texture.

Univers d'applications suggérés

- Chocolaterie
- Confiserie

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Pectine jaune	10 g	1%
Sucre semoule	50 g	5%
Fraise en purée	500 g	50%
Sucre semoule	377 g	37.7%
Sirop de glucose DE 38/40	50 g	5%
Solution d'acide citrique (50/50)	13 g	1.3%

Procédé

Rassembler la pectine et la petite quantité de sucre semoule, puis verser le mélange en pluie sur la fraise en purée à 4°C.

Porter à ébullition sans cesser de remuer, verser en pluie la seconde partie du sucre, porter de nouveau à ébullition et ajouter le sirop de glucose.

Cuire pour atteindre 74°brix, soit environ 105°C.

Ajouter la solution acide, mélanger puis couler aussitôt.

Pâte de fruit Fraise Mara des bois

VÉGÉTAL



50%

FRUIT EN PURÉE



47.7%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Fraise en purée,
Sucre semoule,
Sirop de glucose DE 38/40, Solution d'acide citrique (50/50), Pectine jaune



SURGELABLE

Astuce

Refroidir un peu de matière au alentour de 25°C, pour la mesure au réfractomètre, car la température influe sur le résultat.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Fraise Mara des bois

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Ambiant ,

Frais ,

Glacé

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,

Sur place

POINTS FORTS

Procédé et recette habituels ,

Recette végétale



Pâte de fruit Framboise

Description

Une méthode très ancienne pour conserver la chair des fruits.

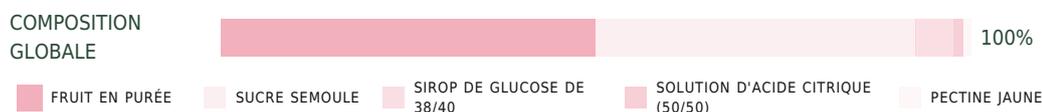
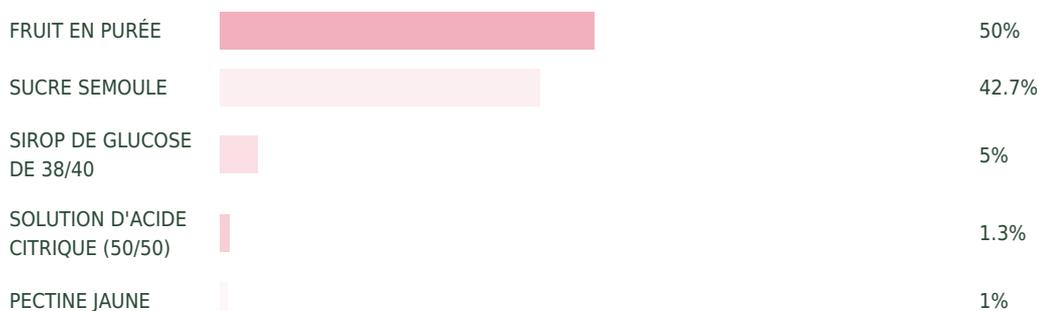
Lors de la cuisson, on évapore de l'eau et on concentre les arômes, en évoluant vers un univers plus confituré et gourmand.

La vérification de la cuisson à l'aide du réfractomètre permet de contrôler la quantité de matières sèches et donc d'eau restant dans le produit pour s'assurer de sa conservation et de sa texture.

Univers d'applications suggérés

- Chocolaterie
- Confiserie

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Pectine jaune	10 g	1%
Sucre semoule	50 g	5%
Framboise en purée	500 g	50%
Sucre semoule	377 g	37.7%
Sirop de glucose DE 38/40	50 g	5%
Solution d'acide citrique (50/50)	13 g	1.3%

Procédé

Rassembler la pectine et la petite quantité de sucre semoule, puis verser le mélange en pluie sur la framboise en purée à 4°C.

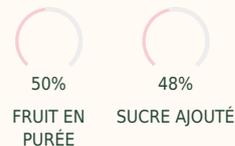
Porter à ébullition sans cesser de remuer, verser en pluie la seconde partie du sucre, porter de nouveau à ébullition et ajouter le sirop de glucose.

Cuire pour atteindre 74°brix, soit environ 105°C.

Ajouter la solution acide, mélanger puis couler aussitôt.

Pâte de fruit Framboise

VÉGÉTAL



Ingrédients

Framboise en purée, Sucre semoule, Sirop de glucose DE 38/40, Solution d'acide citrique (50/50), Pectine jaune



SURGELABLE

Astuce

Refroidir un peu de matière au alentour de 25°C, pour la mesure au réfractomètre, car la température influe sur le résultat.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Framboise Meeker

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Ambiant ,
Frais ,
Glacé

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Procédé et recette habituels ,
Recette végétale



Framboise Meeker
en purée



Pâte de fruit Mangue

Description

Une méthode très ancienne pour conserver la chair des fruits.

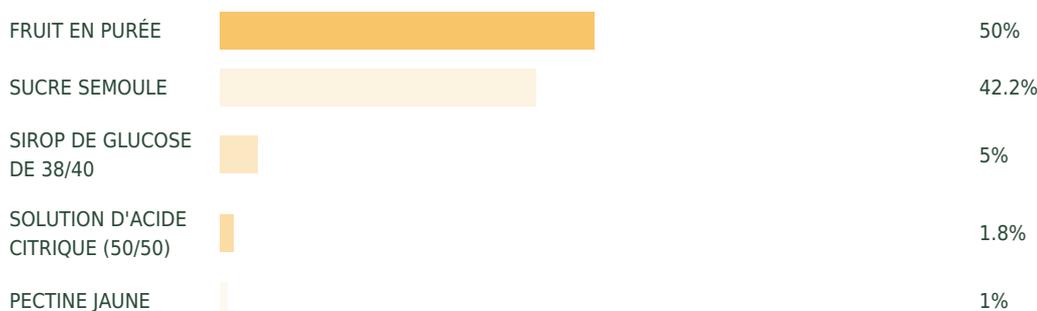
Lors de la cuisson, on évapore de l'eau et on concentre les arômes, en évoluant vers un univers plus confituré et gourmand.

La vérification de la cuisson à l'aide du réfractomètre permet de contrôler la quantité de matières sèches et donc d'eau restant dans le produit pour s'assurer de sa conservation et de sa texture.

Univers d'applications suggérés

- Chocolaterie
- Confiserie

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Pectine jaune	10 g	1%
Sucre semoule	50 g	5%
Mangue en purée	500 g	50%
Sucre semoule	372 g	37.2%
Sirop de glucose DE 38/40	50 g	5%
Solution d'acide citrique (50/50)	18 g	1.8%

Procédé

Rassembler la pectine et la petite quantité de sucre semoule, puis verser le mélange en pluie sur la mangue en purée à 4°C.

Porter à ébullition sans cesser de remuer, verser en pluie la seconde partie du sucre, porter de nouveau à ébullition et ajouter le sirop de glucose.

Cuire pour atteindre 74°brix, soit environ 105°C.

Ajouter la solution acide, mélanger puis couler aussitôt.

Pâte de fruit Mangue VÉGÉTAL



Ingrédients

Mangue en purée,
Sucre semoule,
Sirop de glucose DE
38/40, Solution
d'acide citrique
(50/50), Pectine
jaune



SURGELABLE

Astuce

Refroidir un peu de matière au alentour de 25°C, pour la mesure au réfractomètre, car la température influe sur le résultat.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Mangue Kesar et Alphonso

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Ambiant ,
Frais ,
Glacé

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Procédé et recette habituels ,
Recette végétale



Pâte de fruit Pêche

Description

Une méthode très ancienne pour conserver la chair des fruits.

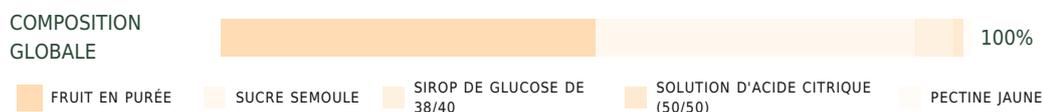
Lors de la cuisson, on évapore de l'eau et on concentre les arômes, en évoluant vers un univers plus confituré et gourmand.

La vérification de la cuisson à l'aide du réfractomètre permet de contrôler la quantité de matières sèches et donc d'eau restant dans le produit pour s'assurer de sa conservation et de sa texture.

Univers d'applications suggérés

- Chocolaterie
- Confiserie

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Pectine jaune	10 g	1%
Sucre semoule	50 g	5%
Pêche en purée	500 g	50%
Sucre semoule	377 g	37.7%
Sirop de glucose DE 38/40	50 g	5%
Solution d'acide citrique (50/50)	13 g	1.3%

Procédé

Rassembler la pectine et la petite quantité de sucre semoule, puis verser le mélange en pluie sur la pêche en purée à 4°C.

Porter à ébullition sans cesser de remuer, verser en pluie la seconde partie du sucre, porter de nouveau à ébullition et ajouter le sirop de glucose.

Cuire pour atteindre 74°brix, soit environ 105°C.

Ajouter la solution acide, mélanger puis couler aussitôt.

Pâte de fruit Pêche VÉGÉTAL



50%

FRUIT EN
PURÉE



47.7%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Pêche en purée,
Sucre semoule,
Sirop de glucose DE
38/40, Solution
d'acide citrique
(50/50), Pectine
jaune



SURGELABLE

Astuce

Refroidir un peu de matière au alentour de 25°C, pour la mesure au réfractomètre, car la température influe sur le résultat.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Pêche blanche Montrouge et Patty

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Ambiant ,
Frais ,
Glacé

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Procédé et recette habituels ,
Recette végétale

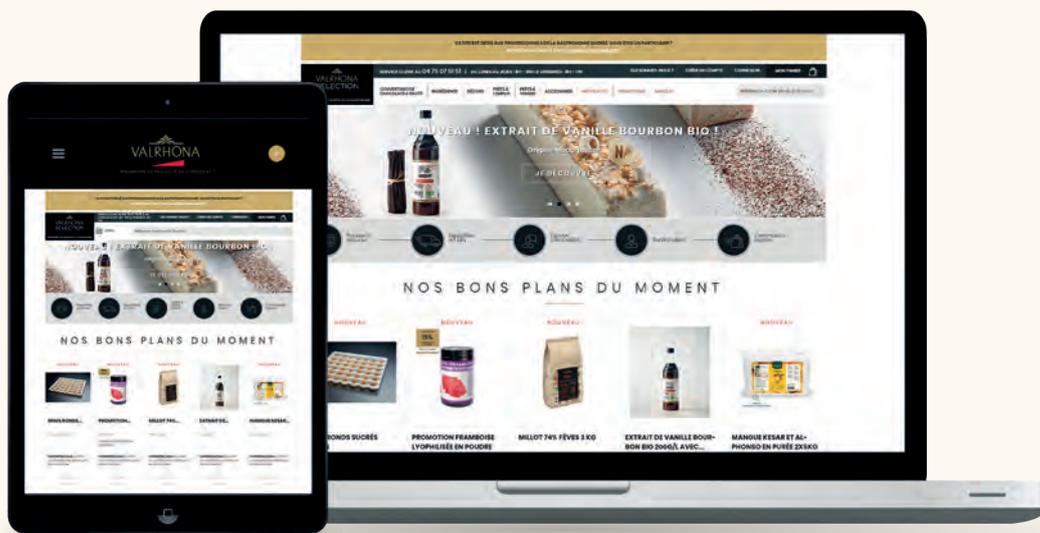
Pêche blanche Montrouge & Patty® en purée





VALRHONA SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



VOUS SOUHAITEZ
EN SAVOIR PLUS
SUR TOUTES
NOS MARQUES ?

RENDEZ-VOUS SUR
VALRHONA-SELECTION.FR

Votre site ecommerce 24/7
avec + de 5000 références

Service client : +33 4 75 09 26 38
scvalrhona@valrhona.fr