



AU FIL DES SAISONS

**ANIMEZ VOS VENTES
ET BOOSTEZ
VOTRE CRÉATIVITÉ
TOUTE L'ANNÉE**

Édito



Chaque saison est une opportunité à saisir. Des herbes aromatiques à la superfood et aux produits de saison, Valrhona vous accompagne pour marquer l'année par des moments conviviaux et riches en émotions.

Les saisons vous permettent de rythmer votre offre, de vous renouveler et surtout de mettre en avant la qualité de vos produits, en accord avec le cycle de la nature.

Retrouvez dans ce livret des recettes de saison des chefs pâtisseries de l'École Valrhona ainsi que des conseils et astuces à vous approprier pour animer vos boutiques, booster vos ventes et votre créativité.

Bourgeons printaniers, soleil estival, couleurs automnales, froid hivernal... L'inspiration est partout, observez la nature et à vous de jouer!



VALRHONA

Les chefs de l'École Valrhona (Tain l'Hermitage) ayant participé à la création des recettes de ce livret



Jérémy Aspa



Baptiste Blanc



David Briand

Créée il y a près de 30 ans par Frédéric Bau avec l'ambition de transmettre un savoir-faire d'excellence au plus grand nombre, l'École Valrhona rayonne aujourd'hui dans le monde entier, à Tain-l'Hermitage, Paris, Tokyo et New-York.

Perfectionnement des gestes, enrichissement des savoir-faire, approfondissement de la culture chocolat... L'École est un véritable centre d'expertise du chocolat, à la fois terrain d'expression, de créativité et de rencontres, ouvert aux artisans du goût du monde entier.

Mus par l'audace, les 30 chefs de l'École Valrhona accompagnent les professionnels tout au long de leur parcours, pour les aider à révéler leur singularité et à développer leur réseau.



01

AU PRINTEMPS, RÉVEILLEZ LA NATURE

P 06
Les conseils de saison

P 08
Recette artisan
Premières fraises
Recette restaurateur
Renversante!

02

EN ÉTÉ, FAITES LE PLEIN DE VITAMINES

P 14
Les conseils de saison

P 16
Recette artisan
Plaisir glacé
et vitaminé
Recette restaurateur
Douceur fruitée

03

REDÉCOUVREZ LES COULEURS ET LES SAVEURS DE L'AUTOMNE

P 22
Les conseils de saison

P 24
Recette artisan
Délice de
châtaignes
Recette restaurateur
3 chocolats

04

EN HIVER, PLACE AU COCOONING

P 30
Les conseils de saison

P 32
Recette artisan
Snacking
au coin du feu
Recette restaurateur
Retour
en enfance



Réveillez la nature

SOMMAIRE

P. 06
Les conseils de saison

P. 08
Recette artisan
Premières fraises

P. 10
Recette restaurateur
Renversante!



PRINTEMPS

01

LES CONSEILS DE SAISON

Au printemps, faites place à la nature!

Au printemps,
saison du
renouveau,
agrémentez
vos recettes
d'aromates
et faites rayonner
votre boutique
avec des
décorations
fleuries.

FOOD

1. OSEZ LES HERBES AROMATIQUES ET SAVEURS FLEURIES !

! Surprenez vos clients en parfumant vos recettes d'aromates.



- › La **menthe** au parfum rafraichissant valorisera à merveille vos mets salés et sucrés.
- › Le **thym** avec son arôme puissant est une des composantes incontournables du bouquet garni.
- › Le **basilic** aux vertus digestives, emblématique de la cuisine italienne.
- › Le **romarin**, une plante detox qui réveillera vos desserts!

! Inspirez-vous des grands chefs!



› Fraisier à l'**estragon** par **Thierry Merville**.



› Figue au miel et à l'**aneth** par **Anne-Sophie Pic**.



› Fraîcheur d'ananas à la **sauge** et aux baies poivrées par **Benoît Charvet**.

COMMUNIQUEZ
SUR LES RÉSEAUX
SOCIAUX !

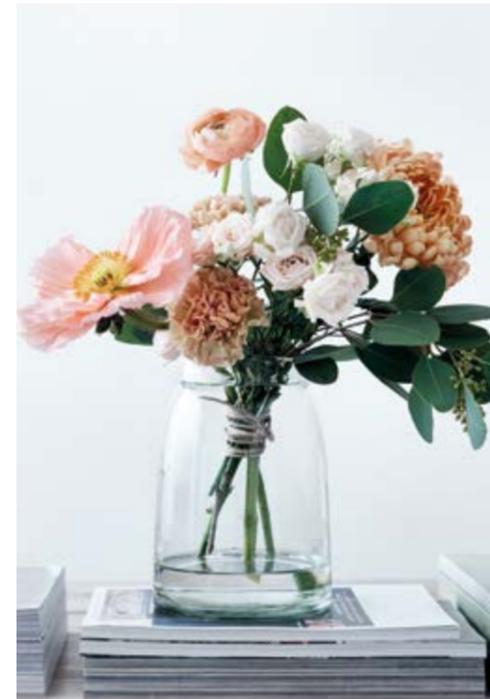


Les hashtags
de la saison:

- #foodspring (83 000)
- #springvibes (562 000)
- #yummy (123 millions)

DÉCO

2. FLEURISSEZ VOTRE BOUTIQUE ET VOS PACKAGINGS



Sélectionnez des décorations
florales et des accessoires
printaniers.



Habillez vos
packagings de fleurs
ou de feuilles.

DIY - LE TUTO

La couronne de fleurs



Réalisez vous-même
une couronne de fleurs:

- › coupez un fil de fer à la dimension de votre tête
- › réalisez des mini-bouquets de fleurs et assemblez-les à l'aide de Flora tape

EVENT

3. FAITES SORTIR VOS CLIENTS



! Aménagez votre boutique

- Un espace table haute, en terrasse ou proche de la vitrine pour un déjeuner sur le pouce.

Installez un « bar à salades » avec des assiettes à composer soi-même à partir d'ingrédients de saison pour allier gourmandise et produits de qualité.



! Proposez une formule pique-nique gourmet!

- Un sandwich ou une salade magret de canard et bleu, accompagné d'un dessert snacking framboises et verveine et d'une boisson au choix.



! Adaptez vos offres à la saison

- Des packagings colorés, des petites cartes personnalisées à offrir, de la limonade à la violette en libre service.

Premières fraises



TARTE FRAISE PISTACHE VANILLE

Une recette originale de **Jérémy Aspa**



Recette calculée pour 6 tartes de 16 cm

Namelaka Opalys vanille

140 g	Lait entier UHT
2 Gousses de Vanille	
7 g	Glucose DE38/40
3.5 g	Gélatine poudre 220 Bloom
18 g	Eau d'hydratation
250 g	OPALYS 33 %
270 g	Crème UHT 35 %

Porter le lait à ébullition avec les gousses de vanille grattées. Infuser environ 2 heures puis chinoiser et compléter le poids de lait. Chauffer le lait infusé avec le glucose. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser progressivement sur le chocolat fondu. Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème liquide froide. Mixer de nouveau. Laisser cristalliser idéalement une nuit au réfrigérateur.

Ganache montée Inspiration Fraise

140 g	Pulpe de fraise
15 g	Glucose DE38/40
15 g	Sucre inverti
250 g	INSPIRATION FRAISE
460 g	Crème UHT 35 %

Chauffer la pulpe avec le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture de fruits fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème liquide froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Foisonner.

Biscuit mœlleux pistache

160 g	Pistache d'Iran crue
30 g	Pâte pure de pistache
130 g	Sucre semoule
240 g	Œufs entiers
65 g	Beurre sec 84 %
50 g	Blancs d'œufs
30 g	Sucre semoule

Au robot coupe, broyer les pistaches, la pâte de pistache, le sucre, puis ajouter les œufs afin de monter l'ensemble (environ 10 minutes). Incorporer le beurre tempéré en fin de montage. Parallèlement monter les blancs avec le sucre semoule. Mélanger délicatement les deux appareils.

Pâte Sablée aux amandes

740 g	Farine de blé tradition française
380 g	Beurre sec 84 %
280 g	Sucre glace
95 g	Amande blanchie poudre
5 g	Sel
160 g	Œufs entiers

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids. Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt. Cuire au four à 150 °C. Astuce: vous pouvez évidemment utiliser les chutes de votre pâte sablée que vous utilisez au quotidien dans vos autres fabrications.

Sablé pressé Inspiration Fraise

200 g	Pâte Sablée amandes
140 g	Éclat d'or
200 g	INSPIRATION FRAISE

Au mélangeur, émietter la pâte sablée cuite puis incorporer l'Éclat d'or et la couverture de fruits fondue.

Nappage Absolu à pulvériser

450 g	Absolu Cristal
45 g	Eau

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau. Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.

Montage et finition

Réaliser le namelaka et la ganache montée, réserver au réfrigérateur. Réaliser la pâte sablée, étaler entre deux feuilles guitare à 2,5 mm d'épaisseur et surgeler. Dans un cercle de 14 cm de diamètre, dresser des boules de namelaka à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 9 (110 g). Surgeler.

Dresser sur le namelaka la ganache montée à l'aide d'une poche munie d'une douille PF n° 10 de façon aléatoire (voir photo). Surgeler. Démouler et appliquer un voile de nappage absolu à pulvériser.

Foncer les tartes puis à l'aide d'un cercle de 14 cm de diamètre, détailler un disque afin d'ajourer le fond de la tarte. Récupérer les chutes de pâtes et cuire à 160 °C environ 15 minutes. Réaliser le sablé pressé et dans un cercle de 14 cm de diamètre, presser 90 g. Réserver au froid.

Précuire le fond de tarte 10 minutes à 160 °C. Réaliser le biscuit mœlleux pistache, verser 110 g dans chaque fond de tarte et cuire environ 15 minutes à 160 °C. À la sortie du four, déposer le disque de sablé pressé sur le biscuit. Réserver. Retourner la tarte et déposer le cercle de namelaka et de ganache montée à l'endroit où le biscuit est apparent.

Décorer à l'aide de quartiers de fraise et d'un « **décor personnalisé de votre logo** ».

VALRHONA: Opalys 33 % (8118) — Inspiration fraise (15391) — Éclat d'or (8029) — Absolu Cristal (5010).

VALRHONA SIGNATURE: Décor personnalisé.

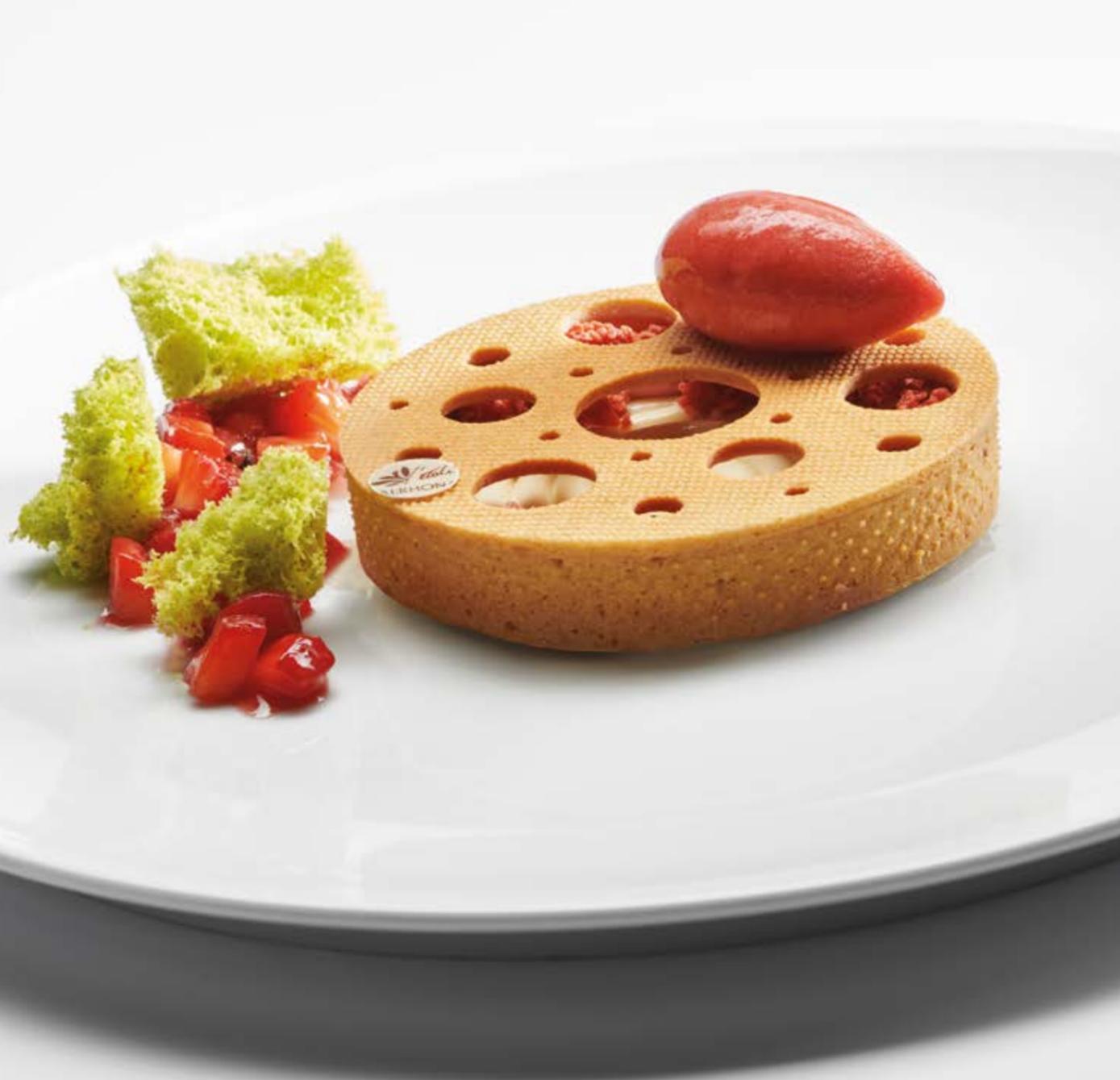
SOSA: Pâte pure de pistache (16655).

Renversante!



TARTE FRAISE RENVERSÉE PISTACHE VANILLE

Une recette originale de **Jérémy Aspa**



Recette calculée pour 24 desserts

Namelaka Opalys vanille

180 g	Lait entier UHT
2 Gousses de Vanille	
10 g	Glucose DE38/40
5 g	Gélatine poudre 220 Bloom
20 g	Eau d'hydratation
330 g	OPALYS 33 %
350 g	Crème UHT 35 %

Porter le lait à ébullition avec les gousses de vanille grattées. Infuser environ 2 heures puis chinoiser et compléter le poids de lait. Chauffer le lait infusé avec le glucose. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser progressivement sur le chocolat fondu. Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème liquide froide. Mixer de nouveau. Laisser cristalliser idéalement une nuit au réfrigérateur.

Ganache montée Inspiration Fraise

100 g	Pulpe de fraise
10 g	Glucose DE38/40
10 g	Sucre inverti
240 g	INSPIRATION FRAISE
340 g	Crème UHT 35 %

Chauffer la pulpe avec le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture de fruits fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème liquide froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Foisonner.

Pâte Sablée aux amandes

740 g	Farine de blé tradition française
380 g	Beurre sec 84 %
280 g	Sucre glace
95 g	Amande blanchie poudre
5 g	Sel
160 g	Œufs entiers

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids. Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt. Cuire au four à 150 °C.

Astuce: vous pouvez évidemment utiliser les chutes de votre pâte sablée que vous utilisez au quotidien dans vos autres fabrications.

Sablé pressé Inspiration Fraise

200 g	Pâte Sablée amandes
140 g	Éclat d'or
200 g	INSPIRATION FRAISE

Au mélangeur, émietter la pâte sablée cuite puis incorporer l'Éclat d'or et la couverture de fruits fondue.

Biscuit éponge pistache

170 g	Pistaches
70 g	Lait entier UHT
20 g	Farine T55
240 g	Blancs d'œufs

Mixer les pistaches avec le lait. Filtrer. Ajouter la farine, mixer et terminer par les blancs d'œufs liquides. Verser dans un siphon. Charger 2 cartouches N2O. Faire 4 entailles aux ciseaux dans le fond des gobelets plastiques. Garnir avec environ 30 g d'appareil. Cuire 1 minute au micro-ondes à 1000 Watts. Surgeler puis démouler.

Marinade de fraise aux agrumes

120 g	Pulpe de fraise
25 g	Sucre semoule
30 g	Jus de pampleousse rose
3 g	Poivre de Timut
230 g	Fraises

Faire frémir la pulpe de fraise, le sucre, le jus de pampleousse et le poivre de Timut. Infuser pendant 5 minutes avant de retirer les grains de poivre. Ajouter les fraises préalablement découpées en brunoise. Réserver au réfrigérateur.

Sorbet fraise

170 g	Eau
90 g	Sucre semoule
35 g	Glucose en poudre DE33
1.5 g	Stabilisateur
300 g	Pulpe de fraise

Chauffer l'eau à 40 °C, ajouter les sucres et le stabilisateur. Porter à ébullition. Refroidir rapidement. Laisser mûrir au réfrigérateur une nuit. Ajouter la pulpe de fraise décongelée au sirop, mixer le tout et turbiner.

Montage et finition

Réaliser le namelaka, la ganache montée, la marinade, le sorbet et le biscuit éponge. Réaliser la pâte sablée, étaler entre deux feuilles guitare à 2,5 mm d'épaisseur et surgeler. Foncer les tartes à l'aide de cercle de 11 cm de diamètre. Détailler le fond avec différents emporte-pièces afin d'ajouter le fond. Cuire les tartes et les chutes de pâtes afin de réaliser le sablé pressé à 160 °C environ 15 minutes. Dressage: placer un emporte-pièce de 10 cm de diamètre dans l'assiette et dresser une spirale de namelaka à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 8 (35 g). Dresser à l'extrémité du namelaka une bague de ganache montée à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10 (25 g). Placer quelques éclats de sablé pressé sur le namelaka et sortir l'emporte-pièce avant de couvrir avec le fond de tarte (voir photo). Déposer de la marinade de fraise dans l'assiette (15 g) ainsi que trois morceaux de biscuit éponge. Finir par une quenelle de sorbet fraise et d'un « **décor personnalisé de votre logo** ».

Faites le plein de vitamines

SOMMAIRE

P. 14
Les conseils de saison

P. 16
Recette artisan
Plaisir glacé et vitaminé

P. 18
Recette restaurateur
Douceur fruitée



LES CONSEILS DE SAISON

Le plein de vitamines ? On a les recettes !

En été, miser sur la qualité de ses matières premières c'est : faire le plein de vitamines et consommer local. Bon pour le corps et pour l'environnement, incitez vos clients à se ressourcer pour garder la pêche toute l'année !

COMMUNIQUEZ SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



Les hashtags de la saison :

- #vitamin (3 millions)
- #healthyfood (49 millions)
- #holidays (52 millions)

FOOD

1. LE CHOIX DES INGRÉDIENTS AVANT TOUT !



! Les fruits de saison à l'honneur

Melon, abricot, fraise, mirabelle, figue, pêche... Les meilleurs fruits sont à côté de chez vous, alors sourcez local !

! Optez pour la superfood

Les super-aliments sont des ingrédients au grand potentiel nutritionnel. Super-fruits, super-algues et super-baies envahissent Instagram.



3 recettes de saison tendances :

! Frozen yogurt

Du yaourt et du sucre suffisent pour créer un yaourt glacé, amusez-vous ensuite avec les toppings.



! Smoothie bowl

Un smoothie agrémenté de fruits frais et d'éclats d'amandes caramélisées.



! Muesli

Muesli croustillant accompagné de fruits frais et lait végétal ou fromage blanc.



DÉCO

2. FAITES ENTRER LE SOLEIL DANS VOTRE BOUTIQUE



Disposez des fruits dans votre boutique pour une ambiance acidulée.



Osier et touches dorées pour une déco qui sent bon les vacances !



Proposez une boisson estivale rafraîchissante en libre-service pour accompagner vos menus et formules.

DIY - LE TUTO

Un packaging coloré



› Découpez une forme décorative dans un papier de couleur.

› Percez la forme et glissez un ruban ou du raphia dans le trou.

› Entourez le packaging du ruban et de la décoration estivale choisie.



EVENT

3. CRÉEZ DES RENDEZ-VOUS ÉVÈNEMENTIELS



! Des instants apéros

Préparez des recettes apéro originales et de saisons pour vos clients.

- Amuse-bouches de tomates cerises au chocolat parsemées de graines de sésame et de pavot.
- Jus d'avocat avec une pointe de chocolat.



! La box pique-nique

Imaginez des associations « box pique-nique », pour de nouveaux plaisirs à l'apéro. Des assortiments de petites douceurs à picorer, rapides et malins...

- Tablette de chocolat ou mendiante aux épices : piment, gingembre, 4 épices...
- Plateau de fromages avec fruits secs enrobés de chocolat (noisette, figue et abricot).

Plaisir glacé et vitaminé

VERANO FRESCO

Une recette originale de David Briand



Recette calculée pour 6 entremets de 16 cm

Croustillant entremets glacé

255 g **Éclat d'or**
255 g **Amande grillée hachée**
45 g **Beurre liquide clarifié**
195 g **Praliné amande 70 % fruité**

Mélanger le praliné et le beurre liquide clarifié fondu, ajouter l'Éclat d'or et les amandes hachées torréfiées.

Sorbet framboise

160 g **Eau**
70 g **Glucose en poudre DE33**
175 g **Sucre semoule**
4 g **Stabilisateur**
790 g **Pulpe de framboise**

Dans une casserole, verser l'eau. Chauffer à 40 °C, ajouter le glucose atomisé, le sucre et le stabilisateur préalablement mélangé avec une petite quantité de sucre semoule. Porter le tout à ébullition. Refroidir rapidement le mix à 4 °C puis le laisser maturer 12 heures au réfrigérateur. Avant de turbiner, mélanger la pulpe de framboise au sirop. Mixer et turbiner.

Coulis glacé framboise

95 g **Pulpe de framboise**
25 g **Eau**
65 g **Sucre semoule**
55 g **Glucose DE60**
2,5 g **Liqueur de framboise**
2,5 g **Acide citrique**

Pulpe sucrée à 10 %. Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 160 °C. Décuire avec la pulpe de framboise. Ajouter l'alcool et la solution d'acide citrique.

Glace au lait Inspiration Amande

950 g **Lait entier UHT**
45 g **Lait en poudre 1 % MG**
60 g **Sucre semoule**
85 g **Glucose en poudre DE33**
5.6 g **Stabilisateur combiné**
250 g **INSPIRATION AMANDE**

Chauffer le lait. À 25 °C, ajouter la poudre de lait. À 30 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé). À 45 °C, incorporer le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie du sucre initial (environ 10 %). À 60 °C, verser une petite partie du liquide (2/3 du poids de l'Inspiration Amande) sur l'Inspiration Amande partiellement fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter le reste du liquide. Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à + 4 °C. Laisser maturer 12 heures à 4 °C. Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Mousse glacée citron miel

205 g **Crème UHT 35 %**
5 g **Zestes de citron jaune**
100 g **Blancs d'œufs**
3.5 g **Blancs d'œufs secs**
80 g **Sucre semoule**
16 g **Sucre inverti**
50 g **Glucose DE 38/40**
100 g **Eau minérale**
25 g **Miel Millefleurs**
12 g **Limoncello**

Infuser les zestes dans la crème. Foisonner les blancs, les blancs séchés, le sucre semoule, le sucre inverti et le glucose. Ajouter l'eau, le miel et le limoncello. Continuer de foisonner. Chinoiser et rectifier le poids de crème puis foisonner. Mélanger les deux appareils ensemble délicatement. Couler aussitôt.

Glaçage à pulvériser à froid

100 g **Eau**
100 g **Dextrose**
35 g **Glucose DE60**
510 g **Absolu Cristal**

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

Montage et finition

Réaliser le sorbet framboise, le coulis framboise et la glace au lait Inspiration Amande, réserver. Réaliser le croustillant et peser 120 g dans des cercles de 14 cm de diamètre, presser légèrement et réserver au réfrigérateur. À l'aide d'une poche munie d'une douille lisse n° 10, réaliser sur le croustillant des boules de sorbet framboise (130 g), réserver au surgélateur. À l'aide d'une poche sans douille, déposer dans les creux du sorbet framboise, 40 g de coulis framboise. Surgeler. Dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille n°10 des boules de glace au lait Inspiration Amande directement sur le montage précédent (170 g). Surgeler. Placer un cercle de 16 cm de diamètre muni d'un rhodoïd au congélateur environ 30 minutes. Réaliser la mousse glacée citron miel puis couler directement 90 g dans le cercle. Déposer l'insert en prenant soin d'avoir le croustillant sur le dessus (montage à l'envers). Surgeler. Décercler l'entremets et sur le dessus, dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 12 des boules de glace au lait et des boules de sorbet framboise de façon irrégulière (environ 60 g de chaque) et à l'aide d'une cuillère trempée dans l'eau chaude, creuser légèrement chaque boule. Surgeler. Réaliser le glaçage et pulvériser l'entremets. Étaler la couverture Inspiration Amande précristallisée entre deux feuilles guitare et à l'aide d'un emporte-pièce cannelé, détailler des disques. Laisser cristalliser et déposer sur l'entremets. Terminer avec un « **décor personnalisé de votre logo** ».

Douceur fruitée

GENOLA

Une recette originale de [Baptiste Blanc](#)



Recette calculée pour 24 desserts

Beurre manié

80 g Beurre sec 84 %
20 g Farine T45

Mélanger le beurre pommade avec la farine.

Pain de Gênes amande

395 g Pâte d'amande de Provence 50 %
385 g Œufs entiers
75 g Farine T45
5 g Levure chimique
40 g Beurre liquide clarifié

Détendre la pâte d'amande tiédie avec la moitié des œufs, monter et ajouter le reste en fin de mélange. Dès que ce mélange est monté au ruban, en prélever une petite partie qui sera ajoutée au beurre liquide. Rassembler le tout et incorporer délicatement la farine et la levure chimique préalablement tamisées. Cuire au four à 170/180 °C.

Nappage Absolu à pulvériser

220 g Absolu Cristal
22 g Eau

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau. Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.

Gelée Kalingo

515 g Lait entier UHT
2.5 g Pectine X58
35 g Sucre semoule
170 g KALINGO 65 %

Mélanger le sucre et la pectine X58. Tiédir le lait et incorporer à l'aide d'un fouet le mélange sucre/pectine. Faire bouillir tout en remuant. Verser progressivement une partie du lait chaud sur la couverture hachée et mélanger à l'aide de la maryse afin de créer un noyau élastique, signe d'une émulsion démarrée. Continuer à verser le lait en veillant à conserver cette émulsion jusqu'à la fin du mélange. Laisser refroidir un instant (30 °C) et couler. Pour une utilisation décalée, réchauffer la gelée à 60 °C et utiliser à 30 °C. Attention, cette gelée ne se congèle pas.

Compotée de fruits rouges

245 g Mélange de fruits rouges
45 g Pulpe de framboises
45 g Pulpe de groseilles
45 g Pulpe de griottes
125 g Absolu Cristal

Mixer les pulpes de fruits décongelées avec l'Absolu Cristal. Ajouter le mélange de fruits rouges. Réserver au réfrigérateur.

Sorbet fruits rouges

100 g Eau
45 g Glucose en poudre DE33
110 g Sucre semoule
2.5 g Stabilisant SE 64
495 g Pulpe de fruits rouges

Chauffer l'eau à 40 °C, ajouter le glucose atomisé, le sucre et le stabilisateur préalablement mélangé avec une petite quantité de sucre semoule. Porter le tout à ébullition. Refroidir rapidement le mix à 4 °C puis le laisser maturer 12 heures au réfrigérateur. Avant de turbiner, mélanger la pulpe de fruits au sirop. Mixer et turbiner.

Montage et finition

Réaliser la compotée de fruits rouges et réserver au réfrigérateur. Réaliser le pain de Gênes, et cuire en moule anti-adhésif individuel de 10 cm de diamètre et 2 cm de hauteur préalablement beurré (beurre manié) et décoré d'une couronne d'amandes effilées. Placer au centre du moule un petit cercle de 4,5 cm de diamètre également beurré afin d'obtenir une couronne de pain de Gênes. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 12 mm, pocher 35 g environ de pain de Gênes par moule et cuire. Réaliser la gelée chocolat et couler 100 g entre deux cercles de 12 et 16 cm de diamètre, réserver au réfrigérateur. À l'aide de Kalingo précristallisé, réaliser des anneaux de chocolat de 12 cm et 16 cm de diamètre et 2 cm de largeur, laisser cristalliser à 16 °C. Napper le pain de Gênes avec le nappage Absolu et déposer au centre de l'assiette. Découper l'anneau de gelée chocolat en trois parties égales, récupérer un morceau et le placer dans l'assiette. (Voir photo) Déposer ensuite les 3 anneaux de chocolat découpés aux dimensions souhaitées pour créer un mouvement dans l'assiette. (Voir photo) Garnir ensuite le dernier espace entre les anneaux avec 25 g environ de compotée de fruits rouges et déposer dessus une quenelle de sorbet fruits rouges. Terminer avec un « **décor personnalisé de votre logo** ».

Redécouvrez les couleurs et les saveurs



SOMMAIRE

P. 22
Les conseils de saison

P. 24
Recette artisan
Délices de châtaignes

P. 26
Recette restaurateur
3 chocolats



AUTOMNE

03

LES CONSEILS DE SAISON

Les saveurs chaleureuses de l'automne

À l'automne, faites découvrir de nouvelles saveurs à travers des associations sucrées salées à base de produits de saison comme les cucurbitacées, noix et noisettes.

FOOD

1. JOUEZ AVEC LES GOÛTS

Associez des légumes de saison avec du chocolat

Suprême de volaille grillé, dauphinois de patates douces, sauce Xocopili.



Exploitez la châtaigne, ingrédient star de la saison

Financier à la farine de châtaigne, brisures de marrons glacés.



Pensez aux confitures d'automne artisanales

Chutney de châtaignes, confiture figues et cannelle.



Crêpes, gaufres, beignets... Revisitez les délicieux classiques gourmands de saison.

Gaufres gourmandes

Biskélia ou Caramélia avec des formules goûter.

Sucettes au chocolat

En forme de feuilles d'automne en jouant avec les différentes couleurs de chocolat.



COMMUNIQUEZ SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



Les hashtags de la saison :

- #pumpkin (9,5 millions)
- #autumnvibes (420 000)
- #autumn (71 millions)

DÉCO

2. LAISSEZ L'AUTOMNE S'INVITER DANS VOTRE BOUTIQUE



Jouez avec des fleurs séchées.



Décorez votre boutique avec des lampions pour une ambiance chaleureuse.



Des vases fumés viendront jouer avec la lumière.

DIY - LE TUTO

Le bocal automnal



- › Vous aurez besoin d'un bocal en verre, d'une bougie, de glands, de fil de fer et d'un sécateur.
- › Disposez la bougie et les glands au fond du bocal.
- › Tressez un fil de fer et disposez-le sur le goulot du bocal pour le suspendre.

EVENT

3. POUR LA RENTRÉE, PENSEZ AUX ENFANTS !



Proposez une formule goûter

- Une compote de fruits de saison avec chocolat chaud et des fingers au chocolat.



Organisez des ateliers parents/enfants

Des ateliers rentables qui permettent de montrer l'envers du décor et mettent en avant votre savoir-faire pour fidéliser vos clients.

- Des petites meringues en forme de fantômes.
- Pains au lait à la farine de châtaigne.

Délices de châtaignes

MONT GERBIER

Une recette originale de David Briand



Recette calculée pour 24 petits gâteaux

Meringue française

140 g Blancs d'œufs
130 g Sucre semoule
130 g Sucre glace

Monter les blancs à faible vitesse afin d'obtenir une alvéole régulière, ajouter le sucre petit à petit pour obtenir des blancs à la texture de mousse à raser.
Ajouter délicatement le sucre glace à la maryse.

Glaçage Bahibe marron

420 g **BAHIBE 46 %**
40 g Huile de pépins de raisin
40 g Brisures de marrons glacés

Fondre le chocolat et l'huile à 35 °C, ajouter les brisures de marrons.
Glacer à 35 °C et laisser cristalliser au réfrigérateur.

Crème anglaise

80 g Crème UHT 35 %
80 g Lait entier UHT
30 g Jaunes d'œufs
15 g Sucre semoule

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.
Cuire le tout à la nappe à 84 °C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite, ou réserver en refroidissant rapidement.

Crèmeux Bahibe

170 g Crème anglaise
1 g Gélatine en poudre 220 Bloom
5 g Eau d'hydratation
85 g **BAHIBE 46 %**

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

Ganache montée Inspiration Yuzu

65 g Pulpe de yuzu
7.5 g Glucose DE38/40
7.5 g Sucre inverti
190 g **INSPIRATION YUZU**
7.5 g Beurre de cacao
220 g Crème UHT 35 %

Chauffer la pulpe avec le glucose et le sucre inverti.
Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture de fruit fondue et le beurre de cacao. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème froide. Mixer de nouveau.
Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Foisonner.

Nappage Absolu à pulvériser

230 g **Absolu Cristal**
20 g Eau

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.
Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.

Vermicelles aux marrons

250 g **Pâte de marrons**
120 g **Crème de marrons**
80 g **Beurre sec 84 %**

Au cutter robot coupe, mélanger tous les ingrédients, dont le beurre bien froid en dés, jusqu'à ce que la texture soit homogène, crémeuse et légèrement blanchie.

Montage et finition

Mise en place : réaliser le crèmeux Bahibe, la ganache montée Inspiration Yuzu, réserver.
Réaliser les vermicelles aux marrons et dresser sur une feuille guitare à l'aide d'une poche munie d'une douille vermicelle. Surgeler.
Réaliser la meringue française, puis à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse n° 15, dresser des boules de 15 g sur des petits dômes en silicone de 3,5 cm de diamètre. Retourner et faire sécher au four à 100 °C environ 1 h 30.
Retirer le dôme de silicone et réserver dans un endroit sec. Pulvériser les meringues avec du beurre de cacao afin de les imperméabiliser.
Dresser dans le creux 10 g de crèmeux Bahibe et 5 g de crème de marrons. Surgeler.
À l'aide d'un pic planté dans le crèmeux, enrober la meringue dans le glaçage croquant Bahibe. Laisser cristalliser.
À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 15, réaliser des boules de ganache montée d'environ 20 g puis aplatir légèrement avec un carré de feuille guitare. Surgeler. Pulvériser la ganache montée avec un léger voile d'Absolu Cristal. Déposer sur la meringue.
À l'aide d'Inspiration Yuzu précristallisé, réaliser des disques de 6 cm de diamètre entre deux feuilles guitare. Laisser cristalliser à 16 °C.
Détailler des disques de vermicelles aux marrons du même diamètre et les déposer directement sur les décors Inspiration Yuzu.
Terminer avec un « **décor personnalisé de votre logo** ».

3 chocolats

BOUCHÉES AUX 3 CHOCOLATS

Une recette originale de David Briand



Recette calculée pour 24 desserts

Glace au lait Macaé

640 g	Lait entier UHT
35 g	Lait en poudre 1 % MG
40 g	Sucre semoule
60 g	Glucose en poudre DE33
40 g	Sucre inverti
5 g	Crème UHT 35 %
4 g	Stabilisateur combiné
170 g	MACAÉ 62 %

Chauffer le lait à 25 °C, ajouter la poudre de lait. À 30 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et sucre inverti). À 40 °C, incorporer la crème. À 45 °C, incorporer le mélange stabilisant/émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10 %). À 60 °C, verser progressivement sur le chocolat. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à + 4 °C. Laisser mûrir le mix au minimum 12 heures à 4 °C. Mixer et turbiner entre -6 et -10 °C. Surgeler à -30 °C. Stocker au congélateur à -18 °C.

Glace au lait Manjari

640 g	Lait entier UHT
35 g	Lait en poudre 1 % MG
45 g	Sucre semoule
60 g	Glucose en poudre DE33
40 g	Sucre inverti
5 g	Crème UHT 35 %
4 g	Stabilisateur combiné
170 g	MANJARI 64 %

Chauffer le lait à 25 °C, ajouter la poudre de lait. À 30 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et sucre inverti). À 40 °C, incorporer la crème. À 45 °C, incorporer le mélange stabilisant/émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10 %). À 60 °C, verser progressivement sur le chocolat. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à + 4 °C. Laisser mûrir le mix au minimum 12 heures à 4 °C. Mixer et turbiner entre -6 et -10 °C. Surgeler à -30 °C. Stocker au congélateur à -18 °C.

Glace au lait Illanka

640 g	Lait entier UHT
35 g	Lait en poudre 1 % MG
60 g	Sucre semoule
60 g	Glucose en poudre DE33
20 g	Sucre inverti
15 g	Crème UHT 35 %
4 g	Stabilisateur combiné
170 g	ILLANKA 63 %

Chauffer le lait à 25 °C, ajouter la poudre de lait. À 30 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et sucre inverti). À 40 °C, incorporer la crème. À 45 °C, incorporer le mélange stabilisant/émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10 %). À 60 °C, verser progressivement sur le chocolat. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à + 4 °C. Laisser mûrir le mix au minimum 12 heures à 4 °C. Mixer et turbiner entre -6 et -10 °C. Surgeler à -30 °C. Stocker au congélateur à -18 °C.

Écume Grué de cacao

35 g	Grué de cacao
240 g	Lait entier UHT
14 g	Sucre semoule
1 g	Pectine X58
2 g	Gélatine poudre 220 Bloom
10 g	Eau d'hydratation

Chauffer le grué de cacao au four à 150/160 °C pendant 10 minutes environ. Pendant ce temps, mélanger le sucre et la pectine X58. Porter à ébullition le lait et ajouter le grué encore brûlant. Laisser infuser 10 minutes, puis chinoiser. Dans le lait chaud infusé, ajouter en pluie et en fouettant le mélange sucre/pectine. Porter de nouveau à ébullition, ajouter la gélatine préalablement réhydratée, puis laisser refroidir pour mettre en siphon. Charger 2 cartouches N2O. Utiliser très froid.

Appareil à cake chocolat

280 g	Œufs entiers
85 g	Sucre inverti
140 g	Sucre semoule
85 g	Amande blanchie poudre
140 g	Farine T45
30 g	Cacao poudre
8 g	Levure chimique
140 g	Crème UHT 35 %
85 g	Beurre liquide clarifié
60 g	Liqueur de chocolat
60 g	EXTRA AMER 67 %

Mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule. Ajouter la poudre d'amande, la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao poudre. Verser la crème fleurette ainsi que le beurre liquide. Ajouter la liqueur de chocolat et terminer par le chocolat fondu. Cuire en moules (préalablement chemisés de papier sulfurisé) à 160 °C pendant environ 40/45 minutes. À la sortie du four il est possible d'imbibber le cake avec un peu de liqueur de chocolat, puis laisser refroidir le cake sur le côté pour conserver sa forme.

Nougatine au Grué de cacao

230 g	Sucre semoule
4 g	Pectine NH
200 g	Beurre sec 84 %
15 g	Eau
80 g	Glucose DE38/40
270 g	Grué de cacao

Mélanger ensemble le sucre et la pectine, puis le beurre, l'eau et le glucose. Cuire le tout à feu doux sans trop remuer jusqu'à liaison. Laisser frémir quelques secondes. Ajouter le grué de cacao. Cuire au four à 190/200 °C. Laisser refroidir.

Glaçage croustillant Illanka Éclat d'or

490 g	ILLANKA 63 %
50 g	Huile de pépins de raisin
60 g	Éclat d'or

Fondre la couverture et l'huile à 35 °C, ajouter l'Éclat d'or. Glacer à 35 °C et laisser cristalliser au réfrigérateur.

Montage et finition

Réaliser les différents mix de glace au lait. Réserver dans chaque, 240 g de mix qui serviront de sauce chocolat. Turbiner les glaces et réserver. Réaliser le biscuit et cuire dans des cercles de 4,5 cm de diamètre. Ajouter le centre du biscuit et surgeler. Réaliser le glaçage croustillant puis tremper chaque biscuit. Réserver. Réaliser l'écume au grué et réserver en siphon au réfrigérateur. Réaliser la nougatine au grué et détailler des disques de 5 cm de diamètre. Réserver. Réaliser un trait de sauce dans l'assiette. Déposer 3 biscuits et garnir chaque cavité avec de la sauce, disposer un disque de nougatine au grué. Déposer une quenelle de glace correspondante à la sauce. Réaliser une boule d'écume puis râper une fève de chocolat. Terminer avec un « **décor personnalisé de votre logo** ».

VALRHONA: Macaé 62 % (6221) — Manjari 64 % (4655) — Illanka 63 % (9559) — Extra Amer 67 % (4663) — Beurre liquide clarifié (5009) — Grué de cacao (3285) — Éclat d'or (8029) — Cacao poudre (159).

VALRHONA SIGNATURE: Décor personnalisé.

Laissez place au cocooning

SOMMAIRE

P. 30
Les conseils de saison

P. 32
Recette artisan
Snacking au coin du feu

P. 34
Recette restaurateur
Retour en enfance



LES CONSEILS DE SAISON

L'authenticité des plaisirs simples et sincères

En hiver, le retour du froid donne des envies gourmandes et chaleureuses. Laissez ces envies s'inviter à table ou autour d'un feu de cheminée pour un moment de réconfort.

FOOD

1. SUCCOMBEZ AU « COMFORT FOOD »

Le « comfort food » c'est quoi ?

C'est un terme anglais désignant une **cuisine généreuse, rassurante**. En cette période de l'année, les consommateurs sont attirés par les aliments rappelant des souvenirs d'enfance, des plats qui font **autant de bien au palais qu'au moral!**

Revisitez des recettes régressives

Mettez en scène les recettes de votre enfance et optez pour **le croque monsieur au jambon truffé, la tarte aux fruits rôtis, le pain perdu gourmand...**



COMMUNIQUEZ SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



Les hashtags de la saison :

#winter (89,8 millions)

#chill (33 millions)

#cocooning (766 000)

Inspirez-vous des grands chefs!

Les chefs étoilés suivent aussi la tendance en revisitant les grands classiques réconfortants :



La ratatouille revisitée à la fleur de thym par **Alain Passard**.



La tarte Tatin revisitée façon club sandwich par **Cyril Lignac**.



Les gnocchis à la romaine aux tomates San Marzano de **Massimo Bottura**.

DÉCO

2. UN LIEU RÉCONFORTANT POUR PLUS DE CONVIVIALITÉ



De la fourrure, du bois, des couleurs douces et claires.



Jouez avec de petites guirlandes lumineuses.



DIY – LE TUTO

L'étoile scintillante



› Prenez 5 branches de bois flotté.

› Fixez-les avec de la ficelle pour former une étoile.

› Enroulez une guirlande lumineuse autour des branches de l'étoile.

EVENT

3. OPTEZ POUR LE COCOONING



Proposez des formules

› Pour le goûter : un chocolat chaud maison fumant avec une tarte aux pommes de notre enfance.

› Pour le déjeuner : un gratin dauphinois et un fondant chocolat-guimauve.



Invitez vos clients jusqu'en terrasse

Adaptez vos extérieurs à l'arrivée du froid avec des plaids **tout doux en terrasse** de multiples coussins pour le confort et une playlist détente hivernale pour se plonger dans un univers de tendresse.



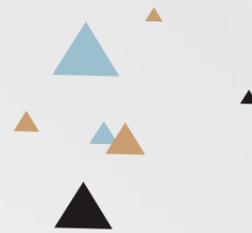
Réchauffez vos recettes avec les épices

Faites un clin d'œil cocooning en ajoutant à vos préparations des épices de saison. Ainsi, la cannelle, la muscade, les clous de girofle et la cardamome parfumeront vos créations pour une touche hivernale très appréciée.

Snacking au coin du feu

FINGERS COCOONING

Une recette originale de David Briand



Recette calculée pour 10 boîtes

Pâte sablée amandes

890 g Farine de blé Tradition Française
450 g Beurre sec 84 %
340 g Sucre glace
110 g Amande blanchie poudre
7 g Sel
190 g Œufs entiers

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cube.
Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids.
Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.

Montage et finition

QS JIVARA 40 % OU AZÉLIA 35 % OU BAHIBE 46 %
QS INSPIRATION PASSION
QS Mangue-Fruit de la Passion Crispy

QS CARAIBE 66 % OU ILLANKA 63 % OU MACAÉ 62 %
QS INSPIRATION FRAMBOISE
QS Framboise Crispy

Réaliser la pâte sablée et à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 7, dresser des longueurs sur une plaque 60 x 40 cm. Surgeler.
Découper des sticks de 9 cm de long. Cuire sur un tapis silicone micros-perforé, à 140 °C environ 45 minutes afin de bien les dessécher.
Enrober les sticks de couverture Inspiration et parsemer directement de Crispy correspondants.
Laisser cristalliser. Enrober ensuite de couverture lait ou noire selon vos goûts en utilisant la soufflerie.
Laisser cristalliser à 16 °C. Ranger ensuite les sticks dans des « Boîtes transparentes (8750) ».



INSPIRATION PASSION 15390

Fruits exotiques et acidulé

Découvrez des saveurs fraîches et acidulées qui révèlent le vrai goût du fruit.



INSPIRATION FRAMBOISE 19999

Légère et gourmande

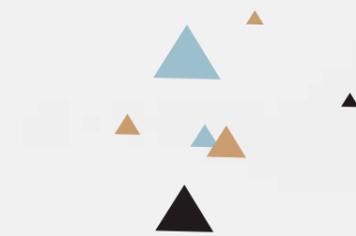
Découvrez des notes de framboise cuite et confiturée en attaque, suivie d'une pointe d'acidité, bien typique de ce fruit rouge.

VALRHONA: Jivara 40 % (4658) — Azélia 35 % (11603) — Bahibe 46 % (9997) — Caraïbe 66 % (4654) — Illanka 63 % (9559) — Macaé 62 % (6221) — Inspiration Passion (15390) — Inspiration Framboise (19999).
SOSA: Mangue — fruit de la passion Crispy (16420) — Framboise Crispy (15542).

Retour en enfance

CHOCOLAT CHAUD CARANOVA ET MADELEINES

Une recette originale de Baptiste Blanc



Recette calculée pour 24 chocolats chauds (30 cl)

Madeleine au beurre façon petit cake

1	Citron jaune
130 g	Sucre semoule
20 g	Sucre inverti
25 g	Miel Millefleurs
130 g	Œufs entiers
215 g	Farine T45
5 g	Levure chimique
85 g	Crème UHT 35 %
130 g	Beurre liquide clarifié

Zester le citron sur le sucre semoule. Mélanger le sucre inverti, le miel et les œufs. Ajouter le sucre et les zestes. Tamiser la farine avec la levure chimique et l'incorporer à la masse précédente. Ajouter la crème et ensuite le beurre liquide clarifié chauffé à 40/45 °C. Laisser reposer la pâte 24 heures au réfrigérateur. Enfourner à 190 °C puis baisser la température à 170 °C pendant 7 à 8 minutes. Débarrasser sur grille dès la sortie du four.

Chocolat chaud Caranova

4800 g	Lait entier UHT
1200 g	Crème UHT 35 %
1200 g	CARANOVA 55 %

Porter à ébullition le lait et la crème. Réaliser une émulsion sur le chocolat.

Montage et finition

QS CARANOVA 55 %

Réaliser le chocolat chaud et les madeleines. À l'aide de Caranova, glacer les madeleines et déposer dans le moule initial afin de faire une couche de couverture craquante et brillante. Laisser cristalliser à 16 °C. Verser le chocolat chaud en bouteille et servir tiède accompagné de quelques madeleines.

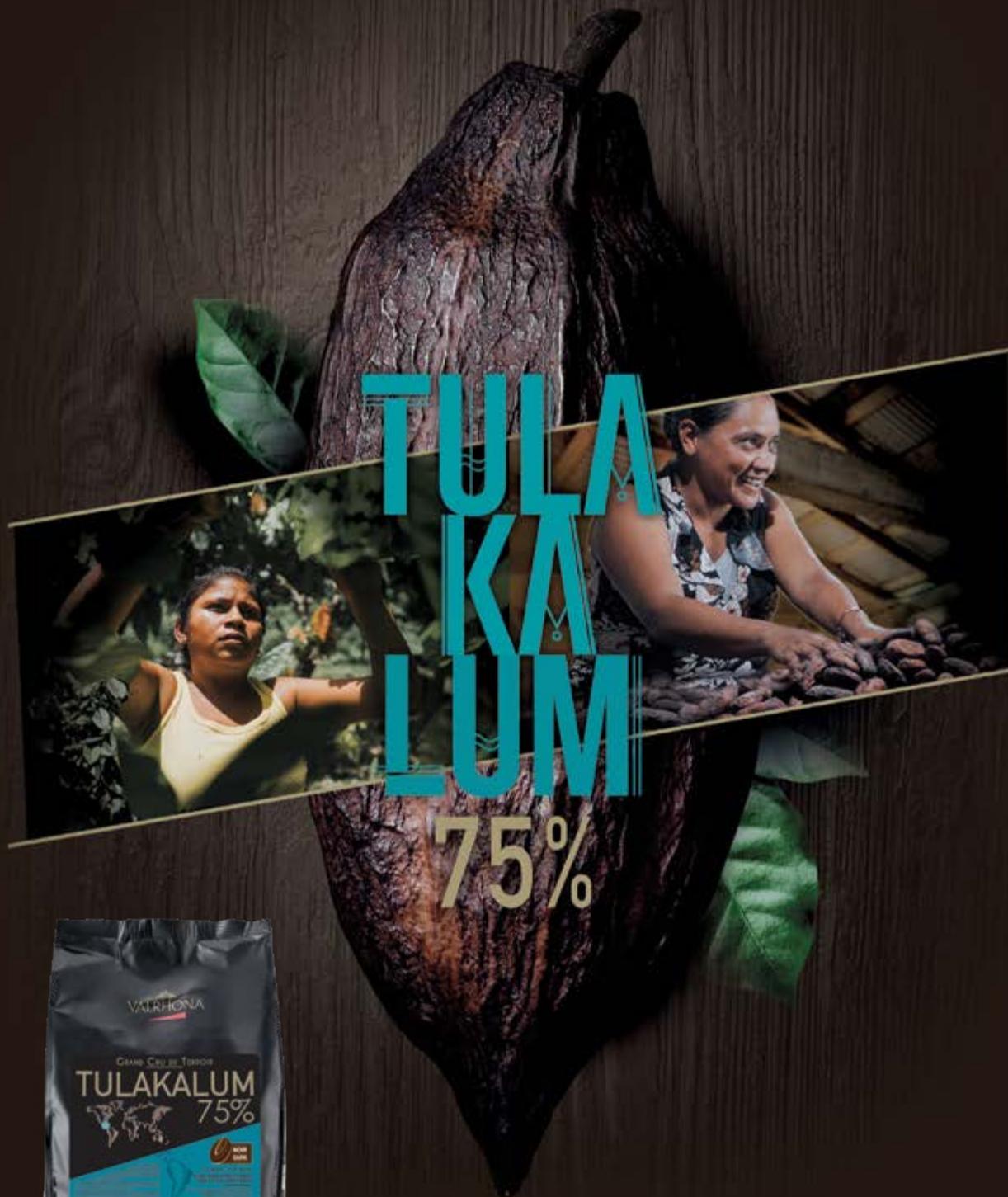


CARANOVA 55 % 20131

Chocolaté et caramélisé

Caranova, c'est 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.

TULAKALUM 75 %, LA RÉVÉLATION D'UN GOÛT RARE




VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

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