

LOS INDISPENSABLES

PRODUCTOS | USOS | RECETAS



*del
chocolatero*


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

LOS INDISPENSABLES

del chocolatero


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



El chocolate

Editorial



ESTIMADOS SOCIOS: ¡ESTE LIBRITO ES INDISPENSABLE!

Valrhona encarna la excelencia en el mundo del chocolate desde hace casi un siglo.

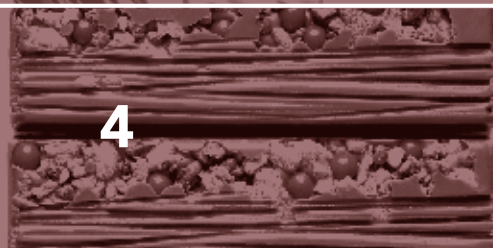
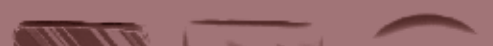
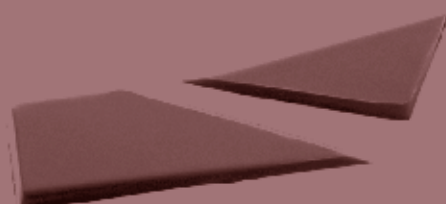
Como compañeros de los artesanos chocolateros, hemos sabido tejer vínculos sólidos fundados en la calidad, la innovación y el saber hacer artesanal. En el centro de esta colaboración se sitúa nuestro compromiso con la calidad de las materias primas. Seleccionamos rigurosamente las habas de cacao más finas, para proporcionarle productos de una calidad excepcional y sobrepasamos continuamente los límites de la creatividad chocolatera.

Cada producto de este librito ha sido rigurosamente seleccionado entre las marcas del grupo Valrhona Selection (Valrhona, Chocolatree, Sosa, Norohy, Adamance y Pariani) para proponerle los productos más interesantes y responder a sus necesidades técnicas y creativas.

Este librito ha sido diseñado como una herramienta INDISPENSABLE de sus obradores para acompañarles en sus creaciones.

¡Hasta pronto!

VALRHONA
SELECTION
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



1

7

Índice

Compromisos y colaboraciones P. 6

Compañero de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mundo del chocolate, Valrhona expresa la fuerza de su compromiso a través de su misión «Juntos, hagamos bien lo que es bueno».

1 — Selección de chocolates y cacao P. 20

La selección de chocolates y coberturas para realizar todos sus baños y ganaches.

2 — Tablet as P. 40

Un capítulo para inspirarle y crear su propia gama de tabletas.

3 — Bombones P. 82

Un capítulo para impulsar su creatividad y realizar bombones enmarcados y moldeados.

4 — Dulces y picoteo P. 110

Una amplia gama de productos y recetas para elaborar todos sus dulces.

5 — Cremas de untar P. 152

Recetas de cremas de untar golosas y creativas a base de praliné, pastas puras, gianduja, Oqo...

6 — Montaje y moldeado P. 158

Una selección de recetas de base, moldes y decoraciones para inspirarle.

7 — Selección de ingredientes P. 170

Una selección de ingredientes deliciosos y técnicos para acompañarle en el universo de la chocolatería.



COMPROMISOS Y COLABORACIONES

Compañero de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mundo del chocolate, Valrhona expresa la fuerza de su compromiso a través de su misión «Juntos, hagamos bien lo que es bueno».



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



POR SEGUNDA VEZ
somos B Corp

PRUEBA N° 2: PARTICIPAMOS EN LA PROTECCIÓN Y EN LA REGENERACIÓN DE NUMEROSOS ECOSISTEMAS. A través del Fondo Solidario Valrhona, se han regenerado 52 hectáreas de plantaciones en Haití, 9 hectáreas desarrolladas en agroforestería en República Dominicana y desde hace más de 30 años protegemos una variedad endémica de cacao en Perú: el Gran Blanco. Estas acciones, además de ser beneficiosas para el planeta, mejoran las condiciones de vida de nuestros productores de cacao protegiendo y mejorando sus ingresos, para un sector del cacao más justo y sostenible.

Empresa



Certificada



**Certificación
B CORP®**

*Garantía de credibilidad
para Valrhona*

B Corp: mucho más que una certificación

Ser B Corp, es formar parte de la comunidad de las empresas más comprometidas del mundo, que trabajan en un movimiento mundial en favor de una economía más inclusiva, justa y regeneradora. Cerca de 6900 empresas están certificadas B Corp en el mundo hoy en día, de las cuales algo más de 300 en Francia. Empresas tales como Patagonia, Danone, Nespresso, Veja o incluso Chloé, forman parte de este movimiento.

Para obtener este certificado, estas empresas deben responder a normas de resultados sociales y medioambientales, de responsabilidad legal y de transparencia extremadamente elevadas en 5 secciones: la gobernanza, los trabajadores, los clientes, la colectividad y el medio ambiente.

Tras haber obtenido el certificado B Corp en enero de 2020, Valrhona está orgullosa de anunciarle su segundo certificado, prueba concreta de sus compromisos en favor de un sector de cacao justo y sostenible y de una gastronomía creativa y responsable.

Colaboraciones a largo plazo

PRUEBA N.º 1

EL 99,8 % DE NUESTRO CACAO PROCEDE DE UN CONTRATO DE COLABORACIÓN A LARGO PLAZO DE MÁS DE 8 AÑOS DE MEDIA.

¿Por qué esto cambia todo? Porque estos compromisos a largo plazo, 100 % personalizados y realizados con cada uno de nuestros socios, brindan seguridad a los productores de cacao al determinar precios fijos más allá de los precios mínimos fijados por las organizaciones gubernamentales, cantidades mínimas de compra, así como proyectos de apoyo medioambiental y social a sus comunidades. Condiciones que les permiten proyectarse tranquilamente en el futuro y beneficiarse de ingresos estables, algo poco común en nuestro sector.

Paridad gerencial

PRUEBA N.º 3

MÁS DEL 50 % DE NUESTROS DIRECTIVOS SON MUJERES.

Estamos orgullosos de ello, ya que, en Francia, la media es de un 33 % y de 20 a 40 % a nivel mundial. Y eso no es todo, en 2022, contamos con 430 mujeres y 438 hombres es decir una paridad casi total. En Valrhona, el talento no tiene género.

Medioambiente

PRUEBA N.º 2

PARTICIPAMOS EN LA PROTECCIÓN Y LA REGENERACIÓN DE NUMEROSOS ECOSISTEMAS.

A través del Fondo Solidario Valrhona, se han regenerado 52 hectáreas de plantaciones en Haití, 9 hectáreas desarrolladas en agroforestería en República Dominicana y desde hace más de 30 años protegemos una variedad endémica de cacao en Perú: el Gran Blanco. Estas acciones, además de ser beneficiosas para el planeta, mejoran las condiciones de vida de nuestros productores de cacao protegiendo y mejorando sus ingresos, para un sector del cacao más justo y sostenible.

Misión como empresa

PRUEBA N.º 4

155 JÓVENES HAN ENCONTRADO SU VOCACIÓN GRACIAS AL PROGRAMA GRAINES DE PÂTISSIER DE LA FUNDACIÓN VALRHONA.

Entre 2017 y 2022, 315 jóvenes se unieron al programa, de los que 155 comenzaron una formación o encontraron un empleo en el mundo de la gastronomía. Una buena noticia para ellos, pero también para nuestros clientes que buscan futuros talentos de la gastronomía.

Actuar para proteger el futuro

Descubra todos los compromisos sostenibles de Valrhona y sus avances



CACAO, CREAR UN SECTOR JUSTO Y SOSTENIBLE

8,5 años

es la duración media de nuestras colaboraciones con las cooperativas de productores de cacao.

El 100 %

de las habas de cacao son trazadas desde los productores.



CREAR UNA GASTRONOMÍA CREATIVA Y RESPONSABLE

22

recetas nuevamente trabajadas bajo el prisma de la Gula Razonada: igual de exquisito, pero más responsable. Mejor pero no «sin», menos grasa y menos azúcar pero el mismo disfrute.

El 45 %

de los jóvenes han empezado una formación como aprendiz al salir del programa Graines de Pâtissier.



LAS PERSONAS Y LA INNOVACIÓN, MOTORES DE NUESTRA EMPRESA

El 100 %

de los beneficios de Komuntu, chocolate solidario, recaudados durante el año de lanzamiento es destinado a los productores de cacao.

+ de 790 000 €

donados por Valrhona en 2022.



REDUCIR NUESTRO IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

-67 %

de emisiones directas de gas de efecto invernadero.

El 100 %

de nuestros nuevos productos cumplen nuestros criterios de ecodiseño.



WWW.VALRHONA.COM

Cacao

Crear un sector del cacao justo y sostenible

La mejora de las condiciones de educación y las condiciones sanitarias o incluso los retos de protección de zonas forestales, acumuladas a las ambiciones de reducción de las emisiones de carbono son algunos de los temas prioritarios que enriquecen las relaciones en el terreno.

El equipo de cacao intensifica su compromiso con sus socios para definir conjuntamente proyectos que impactan las condiciones de vida de los productores y de sus familias.

Acceso a la educación



Desde 2018, Valrhona y el Fonds Solidaire Valrhona han contribuido así a la mejora del acceso a la educación en 3 países: Costa de Marfil, Ghana y Venezuela.

En 2022, 2555 alumnos se beneficiaron de estas nuevas infraestructuras escolares.

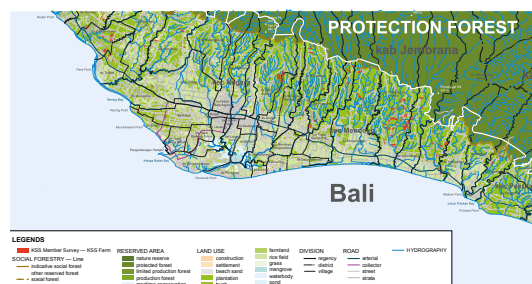
En Ghana, el colegio de secundaria de Pieso se inauguró en enero de 2023. Completa el conjunto escolar constituido por una escuela infantil construida en 2018 y una escuela primaria renovada en el mismo año. Antes, los 145 alumnos estudiaban en una escuela deteriorada cuyo techo amenazaba con hundirse.

«El centro permite acoger a los alumnos en 3 clases espaciales y ventiladas. Disfrutan de una sala de informática con ordenadores, impresoras y un proyector. Además, se han construido lavabos alimentados por un pozo y vinculados a un biodigestor». Cédric Robin, experto en cacao

Desde 2018

8 escuelas construidas
3 escuelas renovadas
50 clases beneficiadas

Trazabilidad



CARTOGRAFIAR LAS ZONAS DE CACAOCULTIVO

Comprender y promover la intensificación ecológica de un cacaocultivo alineado con los retos climáticos está en el centro de nuestros retos. La protección de zonas forestales combinada con la promoción de buenas prácticas agrícolas constituye ejes determinantes para los próximos decenios, principalmente en la reducción del impacto de carbono y la protección de la biodiversidad.

CARTOGRAFIAR TODAS LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN

Para responder al objetivo del 100 % de cacaos trazables desde las parcelas en 2025, todas las áreas de producción deberán ser cartografiadas. Utilizando las delimitaciones oficiales, la cartografía permite garantizar que el sourcing Valrhona no procede de áreas naturales protegidas, así como luchar contra la deforestación.



El **60 %** de nuestros volúmenes de cacao proceden de plantaciones cartografiadas

MÁS INFORMACIÓN SOBRE NUESTRAS ACCIONES

Gastronomía

Crear una gastronomía creativa y responsable

Asociada a sus clientes profesionales y gourmets, Valrhona acompaña los procesos que buscan dibujar los contornos de una gastronomía más creativa y responsable.

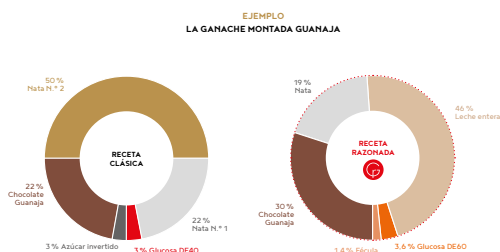
Convencidos de que juntos tienen un papel en la transformación de las costumbres alimentarias y en la protección del planeta.

Los Esenciales



Hoy en día, la gastronomía debe hacer frente a numerosos retos y reinventarse. Por ello, la École Valrhona ha elegido una gastronomía que está en sintonía con su época. **Esto significa mejor, pero no «sin», menos grasa y menos azúcar pero el mismo disfrute.**

Cuestionarse y superar los límites es el ADN de la École Valrhona. **Por ello, esta herramienta indispensable vuelve en 2023 con 22 recetas de 120 revisadas bajo el prisma de la Gula Razonada.**



MÁS INFORMACIÓN:

[ESSENTIELS.VALRHONA.COM](https://essentiels.valrhona.com)

Graines de Pâtissier



Graines de Pâtissier es un programa de preparación y aprendizaje de 4 meses que permite a jóvenes con dificultades para el empleo probar el oficio de pastelero y encontrar su futuro maestro de aprendizaje.

Acompañados por Escuelas de Segunda Oportunidad (E2O), los jóvenes alternan prácticas, cursos e inmersiones en nuestros centros de formaciones colaboradores. **Aprenden los primeros trucos pasteleros, el vocabulario, conocen profesionales antes de comenzar, si así lo desean, su aprendizaje.** El objetivo de este programa, llevado a cabo en 13 ciudades francesas, es conectar a los jóvenes que construyen un proyecto profesional y los artesanos que buscan aprendices fiables y motivados.

El 45 % de los beneficiarios del programa firmaron un contrato de aprendizaje en 2022



MÁS INFORMACIÓN

SOBRE NUESTRAS ACCIONES

Las personas y la innovación

Motores de nuestra empresa

La fuerza de Valrhona tiene su origen en su capacidad de innovar y tejer relaciones humanas duraderas con las partes implicadas: trabajadores, productores, colaboradores y clientes.



Hukambi 53 %



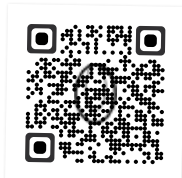
Entre la oscuridad y la luz: una nueva dimensión Ombré

Liberada de los códigos establecidos de la gastronomía, Hukambi 53 % es una cobertura que alía la exquisitez de la leche con la potencia del cacao de Brasil.

¡LÁNCESE A LO DESCONOCIDO!

Perfecta asociación entre el dulzor y la potencia intrigante y fascinante, Hukambi invita a la creatividad y a la audacia. Alianza sorprendente entre la intensidad del cacao de Brasil y el dulzor adictivo de la leche, es un nuevo territorio de expresión que se abre a los chefs con este chocolate. Hukambi invita a los chefs a liberarse de los códigos tradicionales de la pastelería, a explorar su creatividad, a atreverse con nuevas sensaciones desconocidas, a entrar en una nueva dimensión.

Hukambi es la contracción de «Hu» (negro) y de «Kambi» (leche) en tupi guaraní, la lengua de uno de los pueblos indígenas de la Mata atlántica en Brasil, de donde procede el cacao utilizado para este nuevo chocolate. Brasil es uno de los más antiguos países productores de cacao. Desde hace más de 10 años, Valrhona trabaja con M. Libânio. Una colaboración animada por una filosofía que defiende la armonía entre las personas, la tierra y las plantas en un medioambiente sostenible.



MÁS INFORMACIÓN SOBRE NUESTRAS ACCIONES

Medioambiente

Reducir nuestro impacto medioambiental

Valrhona ha elegido alinearse en la trayectoria mundial de neutralidad en carbono. Así, para luchar contra el cambio climático y avanzar hacia una auténtica transición ecológica, la prioridad es dar con el cálculo exacto de nuestros factores de emisión para estar en capacidad de actuar y sobre todo reducirlos.

La huella medioambiental del cacao

El cacao ocupa un lugar principal en la huella de carbono de Valrhona. Por ello, la empresa se concentra principalmente en el curso de los próximos años en la contribución a los esfuerzos mundiales por **alcanzar la trayectoria mundial de neutralidad en carbono y llegar al objetivo en toda la cadena de valor en 2025.**

Se esfuerza en:

- **Reducir sus emisiones de gases de efecto invernadero** limitando la huella de su fábrica de chocolate de Tain l'Hermitage, que alcanzó la neutralidad de carbono en 2020
- **Reducir las emisiones relacionadas con el transporte**, además de combatir la deforestación y promover prácticas agrícolas sostenibles
- **Reducir los residuos** utilizando energía renovables y ecodiseñando sus productos

Gestión del transporte

Hay numerosos proyectos previstos en los próximos años, siempre con el objetivo de reducción de CO2: transporte de cacao a vela, camiones que circulen con biocombustible, uso del transporte fluvial y ferroviario...

Ecodiseñar, reducir y reciclar



Pensando en la reciclabilidad del embalaje desde la concepción, Valrhona ha aceptado el reto lanzándose a su nueva gama Gifting: **hacer mejor con menos.** Esta gama de productos ha sido concebida conforme a la trayectoria que busca el **100 % de reciclabilidad de aquí a 2025.**

4 toneladas menos de cartón al año
10 toneladas menos de plástico al año

Reutilizar: la Consigna by Valrhona



Con el objetivo de producir cero residuos, **la Consigna es el nombre del proyecto ambicioso de Valrhona** para reinventar la gestión de los embalajes en los clientes.



MÁS INFORMACIÓN SOBRE NUESTRAS ACCIONES



FIRMA DE LA COLABORACIÓN					
	HAITÍ 19°40'15.6"N 72°16'30.1"W	REPÚBLICA DOMINICANA 19°33'52.2"N 70°16'6.8"W	GRANADA 12°2'41.1"N 61°44'42.2"W	BRASIL 13°44'36.1"S 39°29'24.8"W	VENEZUELA 10°33'46.2"N 63°10'41.3"W
NÚMERO DE PRODUCTORES	4261	243	3000	168	550
	ENCONTRARÁ ESTE CACAO EN: HAÏTI 66 %	ENCONTRARÁ ESTE CACAO EN: BAHIBE 46 % ORIADO 60 % TAÏNORI 64 % PASTA PURA TAÏNORI	ENCONTRARÁ ESTE CACAO EN: KALINGO 65 % GROUND CHOCOLATE NEGRO	ENCONTRARÁ ESTE CACAO EN: HUKAMBI 53 % ITAKUJA 55 % MACAÉ 62 % PURA PASTA MACAÉ	ENCONTRARÁ ESTE CACAO EN: ARAGUANI 72 % PURA PASTA ARAGUANI



EL 100 %

DE NUESTROS CACAOS
SON TRAZABLES DESDE
LOS PRODUCTORES

Nos abastecemos de menos del 0,15 %
de la producción mundial de cacao

BALI

MADAGASCAR



GHANA

5°19'24.9"N
1°48'52.9"W

2016

3086

ENCONTRARÁ
ESTE CACAO EN:

NYANGBO 68 %
GROUND
CHOCOLATE NEGRO
GHANA 80 %



MADAGASCAR

19°33'52.2"N
70°16'6.8"W

1986

1285

ENCONTRARÁ
ESTE CACAO EN:

TANARIVA 33 %
AMATIKA 46 %
KIDAVOA 50 %
MANJARI 64 %
MILLOT 74 % BIO
PASTA PURA
MANJARI
MADAGASCAR 80 %



COSTA
DE MARFIL

6°44'32"N
7°0'44.2"W

2018

2667

ENCONTRARÁ
ESTE CACAO EN:

CÔTE D'IVOIRE
56 % BIO



BELICE

17°7'55.5"N
88°38'31.2"W

2014

46

ENCONTRARÁ
ESTE CACAO EN:

TULAKALUM 75 %

DESCUBRA
TODOS NUESTROS
COLABORADORES
DEL CACAO EN
VALRHONA.COM



En la plantación



1 Plantación

El cacao se cultiva en el cinturón tropical por todo el globo. Esta producción se divide en 3 principales zonas que son África (76 %), América latina (18 %) y Asia (6 %). En Valrhona, trabajamos con 18 orígenes, lo que representa 40 terruños.

La misión de los expertos en cacao de Valrhona es seleccionar y cultivar los cacaos más finos del planeta. «Nuestro oficio como experto en cacao consiste en recorrer el mundo para conocer a productores de cacao, establecer fuertes vínculos a largo plazo y traerle el mejor chocolate para sus recetas».



2 Cosecha y desgrane

Cada mazorca es cosechada y desgranada manualmente. Se recolecta el cacao de 1 a 2 veces por año, al final de cada estación de lluvias. Una vez recolectadas, las mazorcas se abren manualmente con un machete o un mandril de madera: es el desgrane.



3 Fermentación

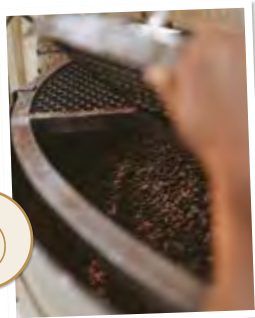
Una vez cosechadas, las habas de cacao se ponen en grandes contenedores, cubiertas con hojas de platanero para una etapa crucial en el desarrollo de los precursores de aromas: la fermentación.



4 Secado

Las habas fermentadas son, a continuación, secadas naturalmente al sol durante unos diez días, removiéndolas regularmente. Esta etapa juega un papel decisivo en la expresión del sabor de chocolate y dura entre 8 y 15 días según las condiciones climáticas. Las habas secadas son enviadas por barco en dirección a Tain l'Hermitage.

En Tain l'Hermitage,



5 Torrefacción

Una etapa esencial para la elaboración del sabor: las habas se tuestan por lotes para desarrollar sus aromas. La temperatura y el tiempo de torrefacción varían en función del origen de las habas.

6 Triturado

El cacao se tritura para separar de manera óptima las cáscaras y el grué. Este último se utilizará para proceder a la mezcla.



7 Mezcla

Esta etapa permite mezclar grués de varios orígenes, según recetas precisas para obtener una tipicidad aromática singular y constante. Para los Puros Orígenes, son grués de un mismo origen que se mezclan para conservar la tipicidad del terruño.



8 Molienda y afinado

Los grués se mezclan y trituran finamente para formar una pasta llamada masa, licor o pasta de cacao. Esta es la última etapa de la receta, en la que también se añade el azúcar, la lecitina, la manteca de cacao y, si es necesario, la vainilla.



9 Conchado

A continuación, la pasta se lleva a la conchadora, una gran mezcladora caliente que permite finalizar el desarrollo de los aromas. En Valrhona, conchamos el chocolate entre 8 y 72 horas.



10 Atemperado y moldeado

El atemperado garantiza la textura y el aspecto del chocolate, el moldeado le da su forma.



NUESTRA CACAOTECA

NUESTRAS CERTIFICACIONES*

Cuvées du sourceur

Nuestros expertos recorren el mundo buscando cacao de perfiles aromáticos singulares en países inéditos para proponerle un producto único e inédito.



Puro Origen

A imagen de una denominación de origen protegida, los Grands Crus Puro Origen* representan un perfil aromático de un solo país, lo que permite revelar toda la finura y la intensidad de una región.



Mezclas excepcionales

Las mezclas excepcionales son representativas de los perfiles aromáticos típicos de los orígenes hasta alcanzar un sabor constante y singular.



Créations gourmandes

Descubra una paleta de sabores exquisitos y originales a través de esta gama de chocolates y coberturas, que ofrece nuevos sabores e invita a la creatividad.



Signature professionnelle

Le ofrecemos chocolates que garantizan una aplicación fácil y un resultado excelente. Estos chocolates de mezcla, elaborados con exigencia, se diferencian por su redondez y su perfecto equilibrio.



Gama Confection

4 chocolates con sabor intenso a cacao que subliman los interiores (ganaches, cremas), mousses, bizcochos, soufflés, bebidas, helados. Estos chocolates Confection están creados sin manteca de cacao añadida para ofrecer texturas flexibles y fundentes perfectamente adaptadas a sus aplicaciones pasteleras.



*Habas de cacao puro origen



Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se preserva el medioambiente.

Para más información: <http://www.maxhavelaarfrance.org>

* Consulta el catálogo del obrador para conocer qué certificaciones se otorgan a los chocolates de cada gama.

Comprender nuestras certificaciones



Más que una certificación, este sello recompensa las acciones concretas de las empresas más comprometidas del mundo, dedicadas a un proceso RSC (Responsabilidad Social Corporativa) a largo plazo y que responden a las normas más exigentes en materia de impacto social y medioambiental.



1% for the planet es un movimiento mundial que certifica a las empresas que destinan un porcentaje de su cifra de negocios a asociaciones de protección del medioambiente. Por este motivo, el 1 % de la cifra de negocios de las gamas Cuvées du Sourceur y chocolates puros orígenes* realizada en 2024 será destinada a asociaciones que trabajan por el medioambiente.



Nuestros chocolates cumplen estrictas normas de cultivo para obtener la certificación ecológica. **Esta certificación garantiza que nuestros chocolate proceden de un modo de producción sostenible que favorece la biodiversidad, ya que se producen sin utilizar herbicidas ni fertilizantes sintéticos, sin uso de pesticidas, sin OMG.** Esta certificación garantiza asimismo la ausencia de colorantes, de aromas químicos de síntesis y de potenciadores del sabor.



La obtención del sello Fairtrade/Max Havelaar depende del respeto de un pliego de condiciones que busca mejorar la remuneración de los productores de cacao y sus condiciones de trabajo, protegiendo al mismo tiempo el medioambiente.



V-Label es un sello internacional, creado por la Unión Vegetariana Europea en 1996. Este sello certifica que los ingredientes presentes en un **producto son 100 % de origen vegetal.**



EcoVadis es una plataforma que busca evaluar la manera en la que la empresa ha integrado los principios de la RSC en sus actividades y su impacto. **La evaluación Gold la obtiene únicamente el 5 % de las empresas evaluadas.**



La National Organic Program es el reglamento ecológico federal de la USDA. La certificación ecológica americana permite la comercialización de los productos ecológicos en Estados Unidos. Garantiza, entre otros, **la protección del medioambiente y del clima, el respeto por los ciclos naturales y el bienestar animal, el no utilizar productos químicos de síntesis ni OMG.**



La certificación de nuestro sistema de gestión de la seguridad de los alimentos según **la norma FSSC 22000 demuestra nuestro compromiso con la seguridad de los alimentos, la calidad, la legalidad y la mejora continua.** Es reconocida internacionalmente, basada en las normas ISO 22000 e ISO TS 22002-1 para la fabricación de los alimentos y completada por exigencias específicas.



La certificación ISO 50001 tiene como objetivo **ayudarles a desarrollar una gestión metódica de la energía para mejorar de manera continua su rendimiento energético.**



La certificación ISO 14001 **concierna a la gestión medioambiental.** Se apoya en el principio de mejora continua del rendimiento medioambiental por el control de los impactos vinculados a la actividad de la empresa.



La certificación ISO 45001 concierne la gestión de la salud y seguridad en el trabajo. Busca mejorar la seguridad de los empleados, reducir los riesgos en el lugar de trabajo y crear condiciones de trabajo mejores y más seguras.



Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se preserva el medioambiente.

Para más información: <http://www.maxhavelaarfrance.org>

*Habas de cacao puro origen

01 —

SELECCIÓN DE CHOCOLATES Y CACAO

La selección de chocolates
y coberturas para realizar todos
sus baños y ganaches.

P. 20



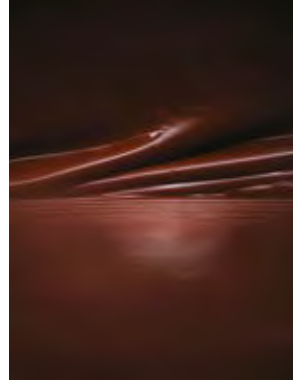
**CHOCOLATES
PARA BAÑO
Y MOLDEADO**

P. 24



**CHOCOLATES
PARA
GANACHE**

P. 26



**OTROS
PRODUCTOS
DE CACAO**



**En este capítulo, encontrará una selección
de productos que responden a sus
usos y sus necesidades.**

Para descubrir toda la gama, consulte **el catálogo de obrador**
y no dude en contactar con su comercial.



¿CÓMO IDENTIFICAR LAS APLICACIONES POSIBLES CON NUESTROS CHOCOLATES?

Para ayudarle a elegir sus chocolates según sus necesidades,
recuerde consultar la clasificación de más abajo, realizada
con la maestría de la École Valrhona.

BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO Y GANACHE	HELADOS Y SORBETES	
						Aplicación óptima Aplicación recomendada No recomendado

¿Qué coberturas negras utilizar para bañar?

Todas las coberturas han sido elegidas por sus sabores y sus características técnicas que permiten **realizar un baño fino, brillante y de calidad.**

PURO ORIGEN*

COBERTURAS	ORIGEN	COMPOSICIÓN
TULAKALUM 75 %	BELICE	Azúcar 25 % Mat. Gr. 43 %
MILLOT 74 % BIO	MADAGASCAR	Azúcar 26 % Mat. Gr. 44 %
OQO 73 %	MADAGASCAR	Azúcar 27 % Mat. Gr. 44 %
ARAGUANI 72 %	VENEZUELA	Azúcar 27 % Mat. Gr. 44 %
ANDOA NOIRE 70 % BIO	PERÚ	Azúcar 29 % Mat. Gr. 42 %
★ NYANGBO 68 %	GHANA	Azúcar 31 % Mat. Gr. 41 %
ALPACO 66 %	ECUADOR	Azúcar 32 % Mat. Gr. 41 %
KALINGO 65 %	GRANADA	Azúcar 34 % Mat. Gr. 39 %
★ MANJARI 64 %	MADAGASCAR	Azúcar 35 % Mat. Gr. 39 %
TAÏNORI 64 %	REPÚBLICA DOMINICANA	Azúcar 35 % Mat. Gr. 38 %
ILLANKA 63 %	PERÚ	Azúcar 36 % Mat. Gr. 37 %
MACAÉ 62 %	BRASIL	Azúcar 37 % Mat. Gr. 39 %

MEZCLAS EXCEPCIONALES

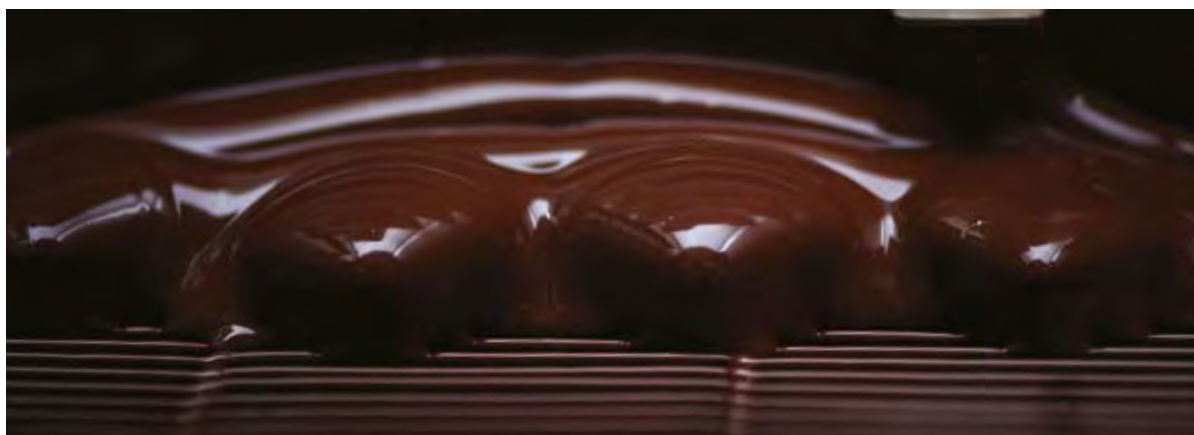
COBERTURAS	COMPOSICIÓN
GUANAJA 70 %	Azúcar 29 % Mat. Gr. 42 %
★ CARAIBE 66 %	Azúcar 32 % Mat. Gr. 40 %
XOCOLINE 65 %	Maltitol 34 % Mat. Gr. 43 %
★ EXTRA BITTER 61 %	Azúcar 38 % Mat. Gr. 40 %
ORIADO 60 % BIO	Azúcar 39 % Mat. Gr. 39 %

SIGNATURE PROFESSIONNELLE

COBERTURAS	COMPOSICIÓN
SATILIA NOIRE 70 %	Azúcar 30 % Mat. Gr. 40 %
SATILIA NOIRE 62 %	Azúcar 38 % Mat. Gr. 38 %
ÉQUATORIALE NOIRE 55 %	Azúcar 43 % Mat. Gr. 38 %

★ = Nuestros best-sellers

*Habas de cacao puro origen



¿Qué coberturas de leche, blancas o Blond utilizar para bañar?

Todas las coberturas han sido elegidas por sus sabores y sus características técnicas que permiten **realizar un baño fino, brillante y de calidad.**

PURO ORIGEN*

COBERTURAS	ORIGEN	COMPOSICIÓN
HUKAMBI 53 %	BRASIL	Azúcar 25 % Leche 21 % Mat. Gr. 45 %
AMATIKA 46 %	MADAGASCAR	Azúcar 38 % Mat. Gr. 43 %
BAHIBE 46 %	REPÚBLICA DOMINICANA	Azúcar 30 % Leche 23 % Mat. Gr. 43 %
ANDOA LACTÉE 39 % BIO	PERÚ	Azúcar 33 % Leche 26 % Mat. Gr. 42 %
★ TANARIVA 33 %	MADAGASCAR	Azúcar 38 % Leche 28 % Mat. Gr. 36 %

*Habas de cacao puro origen

MEZCLAS EXCEPCIONALES

COBERTURAS	COMPOSICIÓN
XOCLINE LACTÉE 41 %	Maltitol 34 % Leche 24 % Mat. Gr. 41 %
★ JIVARA 40 %	Azúcar 35 % Leche 23 % Mat. Gr. 41 %
★ BITTER LACTÉ 39 %	Azúcar 41 % Leche 18 % Mat. Gr. 38 %

CRÉATIONS GOURMANDES

COBERTURAS	COMPOSICIÓN
BLOND DULCEY 35 %	Azúcar 29 % Leche 24 % Mat. Gr. 43 %
AMATIKA BLANCHE 35 %	Azúcar 42 % Mat. Gr. 41 %
IVOIRE 35 %	Azúcar 43 % Leche 22 % Mat. Gr. 41 %
OPALYS 33 %	Azúcar 32 % Leche 32 % Mat. Gr. 44 %





SIGNATURE PROFESSIONNELLE

COBERTURAS	COMPOSICIÓN
SATILIA LACTÉE 38 %	Azúcar 49 % Leche 19 % Mat. Gr. 38 %
EQUATORIALE LACTÉE 35 %	Azúcar 43 % Leche 19 % Mat. Gr. 39 %
SATILIA BLANCHE 31 %	Azúcar 44 % Leche 26 % Mat. Gr. 36 %

★ = Nuestros best-sellers



¿Qué coberturas utilizar para realizar una ganache?

COBERTURAS	NEGRAS	CON LECHE	BLANCAS Y BLOND
CUVÉES DU SOURCEUR	Para saber más sobre estos chocolates excepcionales, consulte la gama en la página 38.		-
DOBLE FERMENTACIÓN	ITAKUJA 55 % - Brasil	KIDAVOA 50 % - Madagascar	-
PURO ORIGEN*	TULAKALUM 75 % - Belice MILLOT 74 % - Madagascar  ARAGUANI 72 % - VENEZUELA ANDOA NOIRE 70 % - Perú  NYANGBO 68 % - Ghana ALPACO 66 % - Ecuador KALINGO 65 % - Granada MANJARI 64 % - Madagascar TAÏNORI 64 % - República Dominicana ILLANKA 63 % - Perú MACAÉ 62 % - Brasil	HUKAMBI 53 % - Brasil BAHIBE 46 % - República Dominicana ANDOA LACTÉE 39 % - Perú  TANARIVA 33 % - Madagascar	-
MEZCLAS EXCEPCIONALES	ABINAO 85 % GUANAJA 70 % CARAIBE 66 % EXTRA BITTER 61 % ORIADO 60 % 	JIVARA 40 % BITTER LACTÉ 39 %	-
CRÉATIONS GOURMANDES	-	CARAMÉLIA 36 % AZÉLIA 35 %	BLOND DULCEY 35 % IVOIRE 35 % OPALYS 33 %
SIGNATURE PROFESSIONNELLE	EXTRA AMER 67 % EXTRA NOIR 53 %	-	-
CHOCOLATES CONFECTION (sin manteca de cacao añadida)	MADAGASCAR 80 % ÉQUATEUR 80 % GHANA 80 % RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %	-	-
CHOCOLATES CON EDULCORANTES	XOCOLINE 65 %	XOCOLINE LACTÉE 41 %	-
COBERTURAS VÉGETALES 	-	AMATIKA 46 % - Madagascar	AMATIKA BLANCHE 35 %

*Habas de cacao puro origen

¿Qué coberturas utilizar como base para realizar una ganache aromatizada?

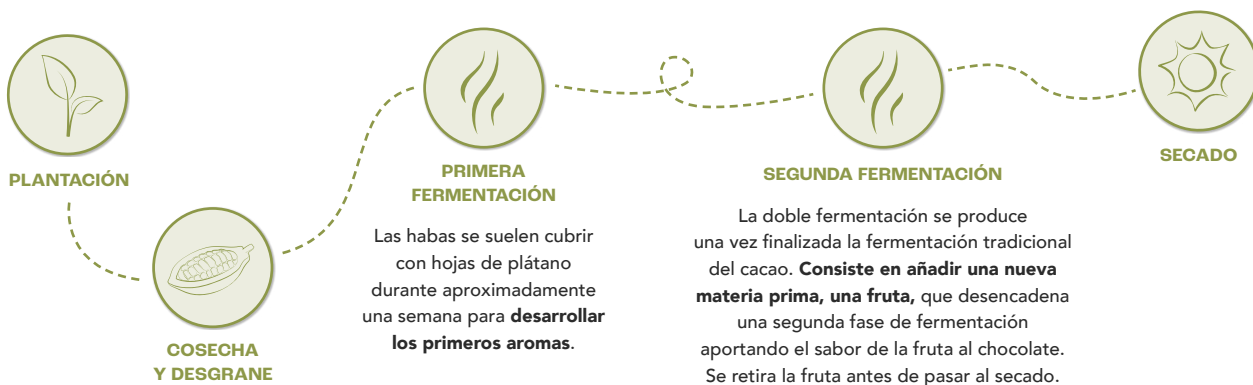
COBERTURAS	NEGRAS	CON LECHE	BLANCAS Y BLOND
CUVÉES DU SOURCEUR	Para saber más sobre estos chocolates excepcionales, consulte la gama en la página 38.		-
DOBLE FERMENTACIÓN	ITAKUJA 55 % - Brasil	KIDAVOA 50 % - Madagascar	-
PURO ORIGEN*	TULAKALUM 75 % - Belice MILLOT 74 % - Madagascar  ARAGUANI 72 % - VENEZUELA ANDOA NOIRE 70 % - Perú  NYANGBO 68 % - Ghana ALPACO 66 % - Ecuador KALINGO 65 % - Granada MANJARI 64 % - Madagascar TAÏNORI 64 % - República Dominicana ILLANKA 63 % - Perú MACAÉ 62 % - Brasil	HUKAMBI 53 % - Brésil BAHIBE 46 % - República Dominicana ANDOA LACTÉE 39 % - Perú  TANARIVA 33 % - Madagascar	-
MEZCLAS EXCEPCIONALES	ABINAO 85 % GUANAJA 74 % CARAIBE 66 % EXTRA BITTER 61 % ORIADO 60 % 	JIVARA 40 % BITTER LACTÉ 39 %	-
CRÉATIONS GOURMANDES	NOIR ORANGE 56 %	CARAMÉLIA 36 % AZÉLIA 35 %	BLOND DULCEY 35 % IVOIRE 35 % OPALYS 33 %
INSPIRATION	La gama Inspiration es ideal para preparar el interior de bombones de fruta moldeados. Descubra la gama en la página 27.		
SIGNATURE PROFESSIONNELLE	SATILIA NOIRE 70 % SATILIA NOIRE 62 % EXTRA AMER 67 % ÉQUATORIALE NOIRE 55 % EXTRA NOIR 53 %	SATILIA LACTÉE 38 % ÉQUATORIALE LACTÉE 35 %	SATILIA BLANCHE 31 %
CHOCOLATES CONFECTION (sin manteca de cacao añadida)	MADAGASCAR 80 % ÉQUATEUR 80 % GHANA 80 % RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %	-	-
CHOCOLATES CON EDULCORANTES	XOCOLINE 65 %	XOCOLINE LACTÉE 41 %	-
COBERTURAS VEGETALES 	-	AMATIKA 46 % - Madagascar	AMATIKA BLANCHE 35 %

*Habas de cacao puro origen

Doble fermentación

Chocolates fermentados con pulpa de fruta

Descubra nuestros 2 chocolates surgidos de un proceso de doble fermentación y que aporta un sabor único y afrutado **100 % natural** gracias a las frutas frescas cosechadas localmente.



12219
ITAKUJA 55 %
CHOCOLATE NEGRO
Cacao puro Brasil*

AFRUTADO Y FRUTA DE LA PASIÓN

¿CON QUÉ SE PUEDE COMBINAR?

LECHE DE COCO PISTACHO PLÁTANO
MANGO NUECES PECANAS RON AMBARINO



13757
KIDAVOA 50 %
CHOCOLATE CON LECHE
Cacao puro Madagascar*
CON NOTAS A CACAO, AFRUTADO Y PLÁTANO

¿CON QUÉ SE PUEDE COMBINAR?

ALBARICOQUE FRUTA DE LA PASIÓN
RON DE JENGIBRE SIROPE DE ARCE
CEREALES INFLADOS CANELA

NOMBRE	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO Y GANACHE	HELADOS Y SORBETES
ITAKUJA	—	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫
KIDAVOA	—	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫

*Habas de cacao puro origen

Inspiration

¡Otra forma de trabajar la fruta!

Inspiration es la primera gama de coberturas de frutas creada por Valrhona con un sabor y un color naturales.



1123234

INSPIRATION FRESA

FRUTAS EN CONFITURA
Y FRESA



1123231

INSPIRATION FRAMBUESA

FRUTAS EN CONFITURA
Y FRAMBUESA



15390

INSPIRATION PASIÓN

FRUTAS TROPICALES
Y PASIÓN



19998

INSPIRATION YUZU

CÍTRICOS Y YUZU



35853

INSPIRATION ALMENDRA

FRUTOS SECOS
Y ALMENDRA DULCE

LA RECETA



SABOR Y COLOR 100 % NATURALES

Sin conservantes,
ni colorantes
ni aromas artificiales



SABOR INTENSO DE LA FRUTA

Desarrollado con
la maestría de los equipos
I+D Valrhona



LA TEXTURA ÚNICA DE UNA COBERTURA

Inspiration se trabaja
como una cobertura
y posee sus propias
curvas de atemperado.



Puras pastas

Cree su propio porcentaje de cacao.

Aumente el porcentaje de sus tabletas negras o con leche • Proponga ganaches puro origen* con **sabores muy intensos** • Añada largura en boca a sus creaciones • Obtenga un color intenso y diferenciador pulverizando los moldeados • **¡Disminuya el azúcar en todas sus creaciones!**

 BLOQUES 3 x 1 KG



5568
ARAGUANI
Puro Venezuela



5570
TAÑORI
Puro República Dominicana



5567
MANJARI
Puro Madagascar



25426
MACAÉ
Puro Brasil



5569
ALPACO
Puro Ecuador



134
**CACAO PASTA
EXTRA 100 %**



JUSTINE BRANCHU
Responsable de experiencia
sensorial y cacao

“

*Sea cual sea el origen, **añadir pasta pura otorga potencia al chocolate de cobertura inicial.***

Hasta el 70 % de cacao, las características sensoriales ligeras (afrutado,...) y específicas (acidez, etc.) del origen se encuentran en los chocolates. Más allá del 70 %, las notas de degustaciones principales son más vegetales, más naturales: el amargor y la astringencia predominan.

Para la creación de sus chocolates de origen, le recomendamos quedarse en torno al 70 % si desea conservar las tipicidades aromáticas propias de cada origen.

”

*Habas de cacao puro origen

¿Cómo aumentar la intensidad y el porcentaje del chocolate?

En la práctica, para realizar 1 kg de Macaé al 68 %, se necesitan 842 g de cobertura MACAÉ 62 % y 158 g de PURA PASTA MACAÉ.



842 g
MACAÉ 62 %

+

158 g
PURA PASTA MACAÉ

=

1000 g
MACAÉ 68 %

PARA REALIZAR 1 KG DE: Con un porcentaje del:	ALPACO Cobertura + pura pasta	ARAGUANI Cobertura + pura pasta	MANJARI Y TAÑORI Cobertura + pura pasta	MACAÉ Cobertura + pura pasta
64 %	-	-	-	947 g + 53 g
66 %	-	-	944 g + 56 g	895 g + 105 g
68 %	941 g + 59 g	-	889 g + 111 g	842 g + 158 g
70 %	882 g + 118 g	-	833 g + 167 g	789 g + 211 g
72 %	824 g + 176 g	-	778 g + 222 g	737 g + 263 g
74 %	765 g + 235 g	929 g + 71 g	722 g + 278 g	684 g + 316 g
76 %	706 g + 294 g	857 g + 143 g	667 g + 333 g	631 g + 369 g
78 %	647 g + 353 g	786 g + 214 g	611 g + 389 g	579 g + 421 g
80 %	588 g + 412 g	714 g + 286 g	556 g + 444 g	526 g + 474 g
82 %	529 g + 471 g	643 g + 357 g	500 g + 500 g	474 g + 526 g
84 %	471 g + 529 g	571 g + 429 g	444 g + 556 g	421 g + 579 g
86 %	412 g + 588 g	500 g + 500 g	389 g + 611 g	368 g + 632 g
88 %	353 g + 647 g	429 g + 571 g	333 g + 667 g	316 g + 684 g
90 %	294 g + 706 g	357 g + 643 g	278 g + 722 g	263 g + 737 g
92 %	235 g + 765 g	286 g + 714 g	222 g + 778 g	210 g + 790 g
94 %	176 g + 824 g	214 g + 786 g	167 g + 833 g	158 g + 842 g
96 %	118 g + 882 g	143 g + 857 g	111 g + 889 g	105 g + 895 g
98 %	59 g + 941 g	71 g + 933 g	56 g + 944 g	53 g + 947 g

DESCUBRA LAS RECETAS PREPARADAS

CON PURAS PASTAS EN LA PÁG. 95



Un nuevo ingrediente extraído del fruto del cacaotero.

Ideal para preparar y aromatizar ganaches y pastas de frutas.



OABIKA

34200

Bag-in-Box de 5 kg

El sabor excepcional del fruto del cacaotero

- Oabika es un zumo concentrado de cacao, procedente del mucílago, esta pulpa blanca aún poco valorizada que protege las habas en la mazorca.
- Su perfil aromático repleto de matices que oscilan entre notas afrutadas y aciduladas nos hace viajar de manera instantánea al corazón de las plantaciones para descubrir el sabor singular y excepcional del fruto del cacaotero.
- Su textura de jarabe y su color ámbar hacen de este producto una materia excepcional, el nuevo ingrediente estrella de los chefs y artesanos del mundo entero.

La valorización de una materia prima excepcional

Valorizando esta materia prima excepcional, Valrhona mantiene sus compromisos por un sector del cacao justo y sostenible transformando un elemento extra de la mazorca y permitiendo a los productores de cacao generar ingresos adicionales procedentes de la venta de este producto.



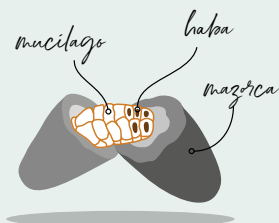
DESCUBRA ESTE PRODUCTO

EN LAS RECETAS DE LAS PÁGS. 94 Y 103



Descargue el librito de recetas OABIKA

La fabricación de Oabika



1. Cosecha

LAS MAZORCAS DE CACAO SE RECOGEN Y SE ABREN.

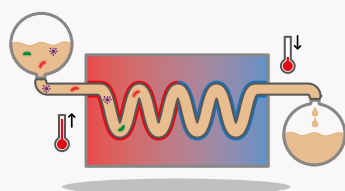


2. Extracción

GRACIAS A UNA **UNIDAD MÓVIL** QUE SE DESPLAZA DIRECTAMENTE A LA PLANTACIÓN, SE **PRENSAN** LAS **HABAS** Y EL **MUCÍLAGO** PARA EXTRAER EL ZUMO.

3. Transporte

EL ZUMO EXTRAÍDO SE COLOCA EN **CUBOS** QUE LUEGO SE **TRANSPORTAN** RÁPIDAMENTE EN **MOTOTAXI** HASTA LA FÁBRICA.



4. Pasteurización

SE **PASTEURIZA** EL ZUMO.

5. Concentración



SE PRESERVA EL **SABOR** DEL PRODUCTO MEDIANTE UNA CONCENTRACIÓN SUAVE DE HASTA 72° BRIX. EL AGUA SE EVAPORA. LOS **AROMAS VOLÁTILES Y FLORALES** SE RECUPERAN Y SE REINYECTAN EN EL **CONCENTRADO FINAL**.

6. Producto

SE ENVASA EL ZUMO CONCENTRADO DE CACAO OABIKA EN **BAG-IN-BOX*** DE 5 KG.

CÓDIGO: 34200
FCP: 12 MESES

* BOLSA METALIZADA EQUIPADA CON UN TAPÓN Y DISPUESTA EN UNA CAJA.



7. Aplicaciones

ESTE PRODUCTO PERMITE **NUMEROSAS APLICACIONES** (GELÉES, SALSAS, GANACHES, HELADOS, SORBETES, MOUSSES, GLASEADOS, CREMAS, BEBIDAS).

EN EL CORAZÓN DE LA PLANTACIÓN

FABRICACIÓN

UTILIZACIÓN

Coberturas vegetales

¡Realice fácilmente creaciones vegetales exquisitas e inéditas!



28074
Bloque 3 x 1 kg

AMATIKA 46 %

Puro Madagascar

CON NOTAS A CACAO, CEREALES
Y ALMENDRAS TOSTADAS

¿CON QUÉ SE PUEDE COMBINAR?

- AZAHAR
- GRAND MARNIER
- JAZMÍN
- PASTA DE ALMENDRAS
- PLÁTANO
- CORTEZAS DE LIMÓN
- MELOCOTÓN



43096
Bolsa 3 kg

AMATIKA BLANCHE 35 %

FRUTOS SECOS Y ALMENDRA

¿CON QUÉ SE PUEDE COMBINAR?

- CEREZA
- RUIBARBO
- ANÍS
- TÉ HOJICHA
- VIOLETA
- ROMERO
- TRUFA NEGRA



DESCUBRA ESTOS PRODUCTOS

EN LAS RECETAS DE LA PÁG. 100



¡Piense en ello!

Nuestra gama Inspiration (pág. 27) también es 100 % vegetal y le permitirá aportar color y un sabor a fruta de manera natural.

NOMBRE	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO Y GANACHE	HELADOS Y SORBETES
AMATIKA	U	U	U	U	U	U
AMATIKA BLANCHE	U	U	U	U	U	U

Xocoline

¡El placer del chocolate con edulcorantes!

¡Una gama de chocolates con edulcorante (maltitol) que responde a la demanda de regímenes sin azúcar, índice glucémico bajo, diabética o keto!



5904
Bloque 3 x 1 kg

XOCOLINE 65 %

ESPECIAS DULCES, AMARGO
Y PUNTA DE ACIDEZ

¿CON QUÉ SE PUEDE COMBINAR?

ALMENDRA CAFÉ NARANJA



6972
Bloque 3 x 1 kg

XOCOLINE LACTÉE 65 %

LACTEADO, CON NOTAS A CACAO
Y PUNTA DE AMARGOR

¿CON QUÉ SE PUEDE COMBINAR?

ESPECIAS ANÍS AVELLANA VAINILLA



CHRISTOPHE DEVAUX

Responsable de proyectos I+D
Valrhona

“

Xocoline Lactée es simplemente uno de los mejores chocolates con leche con edulcorante del mercado, sin concesiones en cuanto a sabor y tecnicidad, ¡un auténtico chocolate Valrhona!

”

NOMBRE	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO Y GANACHE	HELADOS Y SORBETES
XOCOLINE	0	0	0	0	0	0
XOCOLINE LACTÉE	0	0	0	0	0	0

OQO 73%

RETORNO AL ESTADO NATURAL

Valrhona hace volar en pedazos los códigos de la chocolatería con OQO, la primera cobertura negra texturizada, realizada con habas de cacao enteras, sin descascarillar.



40981

Bloque 3 x 1 kg

Puro Madagascar*

DESCUBRA ESTE PRODUCTO

EN LAS RECETAS DE LA PÁG. 150

Original:

Natural, radical, honesto, transparente, sin rodeos, Oqo es portador de valores contemporáneos. Como si inventáramos el chocolate hoy.

Entero:

Solamente tres ingredientes: habas enteras Puro Origen Madagascar, azúcar de remolacha sin refinar y manteca de cacao. Simple, puro, natural.

Grué + cáscara



Ligeramente triturado y sin conchar:

La fabricación de Oqo sin conchado y con un triturado basto nos lleva a los orígenes del cacao y a su expresión más elemental. Oqo sorprende por su textura crujiente inédita en boca, gracias a sus finos trozos de cáscaras de grué y sus granos de azúcar.

NOMBRE	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO Y GANACHE	HELADOS Y SORBETES
OQO				—	—	

*Habas de cacao puro origen

O Q O



RETORNO AL ESTADO NATURAL

Valrhona hace volar en pedazos los códigos de la chocolatería con Ogo, la primera cobertura negra realizada con habas de cacao enteras. Tras su aspecto marmolado, este puro origen de Madagascar con notas ácidas y afrutadas esconde una textura crujiente y un sabor intenso. Vuelva a los orígenes del cacao y proponga nuevas y sorprendentes sensaciones con creaciones en estado puro. Exclusividad Cercle V.

PARA DESCUBRIR OQO VISITE VALRHONA.COM
O PÓNGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS EN EL +34 934121999

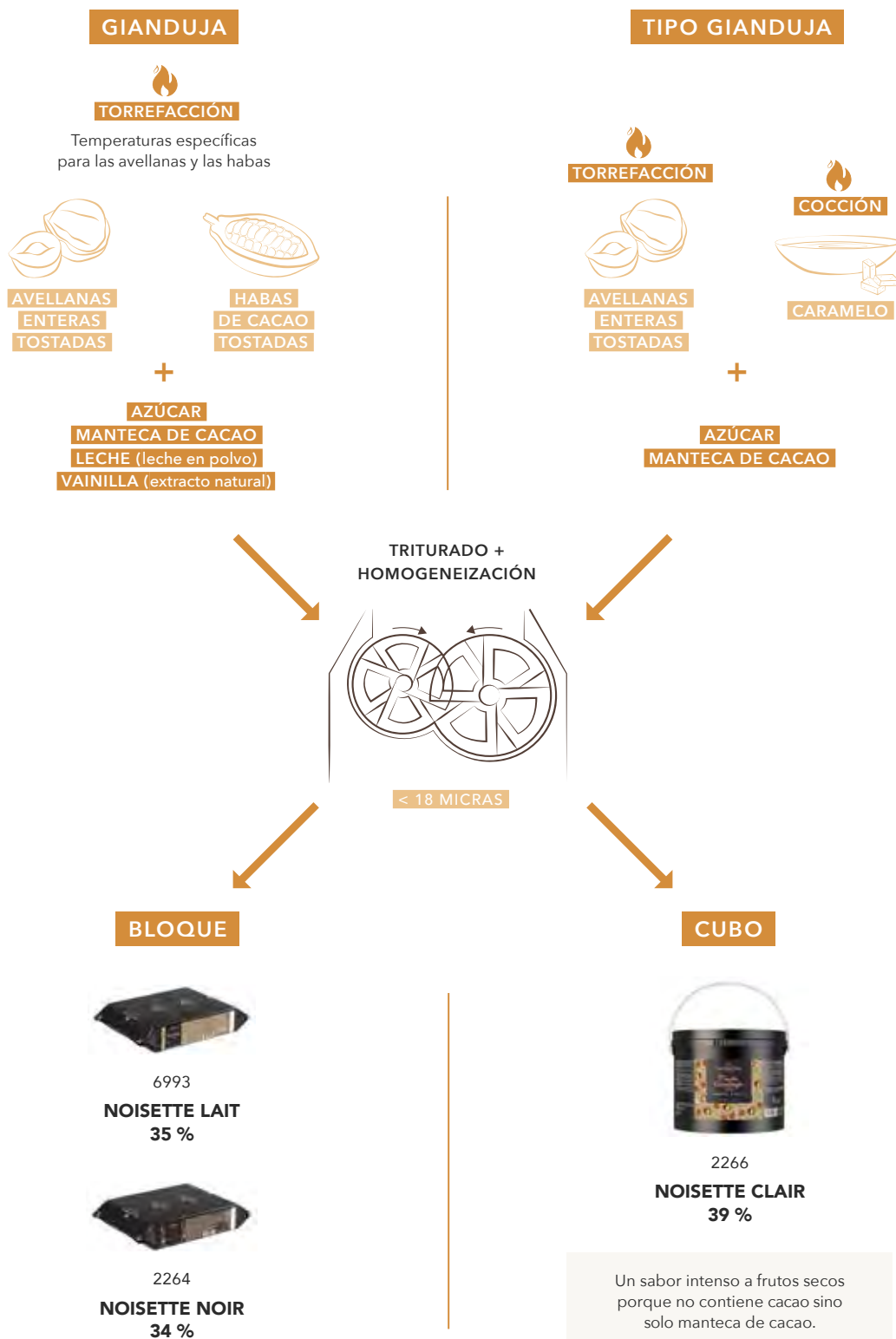
Empresa



Certificada

Pralinés y tipo Gianduja

¿Cómo se fabrican en Valrhona?



Grúé de cacao de origen y otros productos de cacao

**¡Trocitos de habas de cacao de origen,
tostadas al natural y crujientes!**

Realice su propio chocolate a partir de grúes que proceden de los cacaos más finos y singulares, expresando su terruño: **Haití, Venezuela, Perú, Brasil, Ghana, Madagascar.**

FORMATO PEQUEÑO

BOLSA 1 KG



3285

GRUÉ GHANA

ESPECIAS DULCES,
FRUTOS SECOS
TOSTADOS

100 % habas de cacao
Mat. Gr. 54 %



FORMATO GRANDE

CAJA 12 KG



27632

GRUÉ HAITÍ

CON NOTAS A CACAO,
ACIDEZ



27631

GRUÉ VENEZUELA

TOSTADO, FUERTE,
ESPECIADO CÁLIDO



27639

GRUÉ PERÚ BIO

ACIDEZ, AMARGOR,
CÍTRICOS



27634

GRUÉ BRASIL

TOSTADO, AMARGOR,
ASTRINGENCIA,
FRUTAS SECADAS



27583

GRUÉ GHANA

ESPECIAS DULCES,
FRUTOS SECOS
TOSTADOS



27633

GRUÉ MADAGASCAR

ACIDEZ, AFRUTADO



Otros productos de cacao indispensables



159

CACAO EN POLVO

Mat. Gr. 21 %

Caja de 3 bolsas de 1 kg



160

MANTECA DE CACAO

Cubo 3 kg



28047

GOTAS DE MANTECA DE CACAO

Caja 10 kg

Cuvées du Sourceur

**Un sabor singular y un origen inédito. Un compromiso concreto.
Una gama disponible exclusivamente para los clientes del Cercle V.**

Asuma el riesgo de la excelencia con las coberturas puros orígenes* únicos, con cacaos singulares cultivados en el corazón de pequeñas plantaciones. Hemos descubierto y dado forma a estas perlas de sabores singulares e inesperados, surgidas de encuentros con hombres y mujeres, de flechazos de nuestros expertos en cacao, por terruños inéditos y prometedores. Jamaica, Vanuatu, Santo Tomé...

**Con los Cuvées du Sourceur, haga viajar a sus clientes
con un chocolate de un sabor excepcional.**



Disponibles en bloques de 1 kg o bolsas de 3 kg
dependiendo de las referencias

Un sabor singular y un origen inédito

Nuestros expertos recorren el mundo buscando cacao de perfiles aromáticos singulares en países inéditos para proponerle un producto único e inédito.

Un compromiso concreto en la plantación

Un compromiso concreto, que refleja nuestros **3 pilares de cacao** en cada Cuvée:

- **La mejora** de las condiciones de vida y de trabajo de las comunidades locales.
- **La protección** del medioambiente
- **La preservación** de los terruños y de los sabores



Descubra **los Cuvées del momento**, su especificidad y su historia en valrhona.com

*Habas de cacao puro origen



02— TABLETAS

Un capítulo para inspirarle y crear
su propia gama de tabletas.

P. 44



**TABLETAS
DEGUSTACIÓN**

P. 48



**TABLETAS
GOLOSAS**

P. 68



**TABLETAS
RELLENAS**

Nuestros consejos de venta

¿Qué oferta de tabletas proponer?

Elija entre una amplia paleta de sabores Valrhona.
Seleccione chocolates con diferentes perfiles aromáticos y orígenes.
Recuerde incluir también coberturas con edulcorante, con composición vegetal o de agricultura ecológica. Sea creativo en sus recetas y transparente en cuanto a la procedencia de los ingredientes

CONSEJO N.º 1

Proponer al menos **12 referencias**

1 CON TABLETAS DE DEGUSTACIÓN

La gama que permite comunicar y valorizar terruños y personas.
¡Imprima el mapa de los orígenes y la guía del sabor para hablar de ello!

- 4-5 tabletas de chocolate negro
- 2-3 tabletas de chocolate con leche
- 1 tableta de chocolate blanco
- 1 tableta de Blond Dulcey
- 1 tableta sin azúcar*
- 1 tableta vegetal
- 1 tableta ecológica
- 1 tableta Oqo

2 CON TABLETAS GOLOSAS

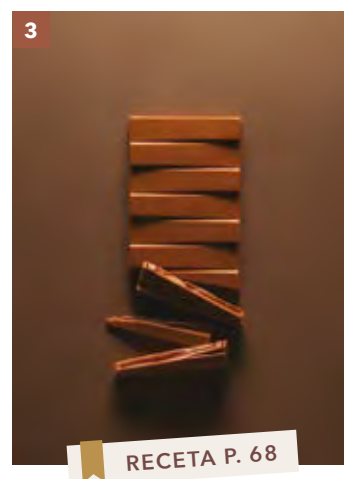
¡La ultraexquisitez y posibilidades infinitas de creación!

- De 2 a 3 recetas

3 CON TABLETAS RELLENAS

¡Una gama cada vez más de moda entre el bombón y la tableta!

- De 2 a 3 recetas



* Sin azúcar = con edulcorante



Tabletas degustación



¿Qué chocolates elegir para mis tabletas de degustación?

COBERTURAS	NEGRAS	CON LECHE	BLANCAS Y BLOND
CUVÉES DU SOURCEUR	Para saber más sobre estos chocolates excepcionales, consulte la gama en la página 38.		-
DOBLE FERMENTACIÓN	ITAKUJA 55 % - Brasil	KIDAVOA 50 % - Madagascar	-
PURO ORIGEN*	TULAKALUM 75 % - Belice MILLOT 74 % - Madagascar  OQO 73 % - Madagascar ARAGUANI 72 % - VENEZUELA ANDOA NOIRE 70 % - Perú  NYANGBO 68 % - Ghana ALPACO 66 % - Ecuador KALINGO 65 % - Granada MANJARI 64 % - Madagascar TAÏNORI 64 % - República Dominicana ILLANKA 63 % - Perú MACAÉ 62 % - Brasil	HUKAMBI 53 % - Brasil BAHIBE 46 % - República Dominicana ANDOA LACTÉE 39 % - Perú  TANARIVA 33 % - Madagascar	-
MEZCLAS EXCEPCIONALES	ABINAO 85 % GUANAJA 70 % CARAIBE 66 % EXTRA BITTER 61 % ORIADO 60 % 	JIVARA 40 % BITTER LACTÉ 39 %	-
CRÉATIONS GOURMANDES	-	CARAMÉLIA 36 % AZÉLIA 35 %	BLOND DULCEY 35 % IVOIRE 35 % WAINA 35 %  OPALYS 33 %
CHOCOLATES CON EDULCORANTES	XOCOLINE 65 %	XOCOLINE LACTÉE 41 %	-
COBERTURAS VEGETALES 	-	AMATIKA 46 % - Madagascar	AMATIKA BLANCHE 35 %
PURAS PASTAS	Cree su chocolate de origen con el porcentaje su elección. ¡Vaya un paso más allá y marque la diferencia con las puras pastas! (Araguani, Alpaco, Macaé, Taïnori, Manjari, Pasta de cacao)		

*Habas de cacao puro origen



Para las tabletas de degustación, priorice un discurso más técnico: hable de los **orígenes del cacao** y describa los **perfiles sensoriales...**
2 herramientas para ayudarlo:

- EL MAPA DE LOS PRODUCTORES P. 14
- LA GUÍA DEL SABOR P. 210

La oferta degustación lista para vender

¡Tabletas ya moldeadas y envasadas!

33629
**TANARIVA
LACTÉE 33 %**
Puro Madagascar*
GOLOSO Y
CARAMELIZADO

33620
MANJARI 64 %
Puro Madagascar*
AFRUTADO Y
ACIDULADO

33628
ABINAO 85 %
AMARGO Y AMADERADO

33602
CARAÏBE 66 %
ESPECIAS DULCES,
NOTAS TOSTADAS

4 referencias negras
y con leche

SE ENTREGAN ENVASADAS
con celofán neutro
CAJA DE 20 UNIDADES
PESO UNITARIO 100 G

¡Marque la diferencia
con bonitos estuches
craft y etiquetas coloridas!

**DESCUBRA NUESTROS PACKAGINGS
Y ETIQUETAS EN LA PÁG. 79**



¡Personalice las tabletas
a su imagen!
Infórmese a través
de su comercial



Tabletas golosas



¿Cómo realizar tabletas golosas?

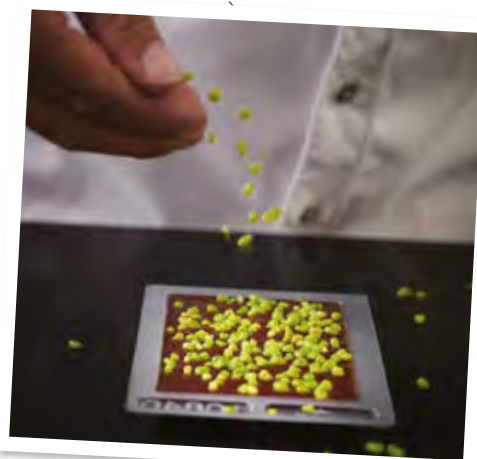
En materia de creación, la tendencia de las tabletas golosas se articula en torno a **combinaciones atrevidas y sorprendentes, con ingredientes locales, de temporada y con texturas variadas.**

¡3 técnicas, 3 tipos de recetas para responder a una demanda creciente de sus clientes!



1 Espolvoreado en el molde

Crispy, azúcar chispeante, frutos secos, grué...



2 Espolvoreado sobre el chocolate

Fruta confitada, perlas crujientes, frutos cantoneses...



3 Integración en el chocolate

Crispy, azúcar chispeante, frutos secos, grué...

Trucos

Informe regularmente sobre un ingrediente y destaque sus propiedades para la salud o la originalidad de una asociación, por ejemplo.

¡Inspírese gracias a nuestros ingredientes seleccionados para sus tabletas en las siguientes páginas!



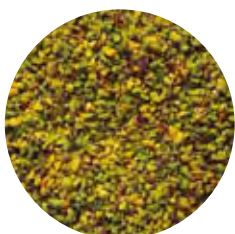
1

*El espolvoreado en el molde
o en la masa*

FRUTOS SECOS AL NATURAL

PARIANI

Frutos secos **enteros o picados**



¡Lo mejor del fruto
seco italiano ideal
para sus tabletas!

FRUTOS SECOS CANTONESES

Sosa

SOSA

Frutos secos **enteros o picados**



¡Ideal para aportar
textura y exquisitez!

FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS

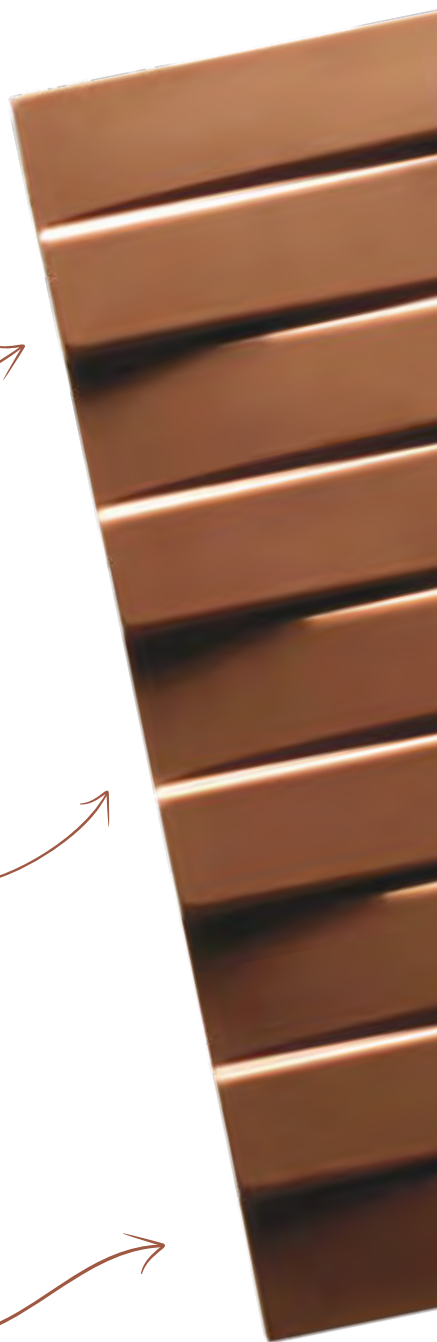
Sosa

SOSA

Frutos secos **enteros**



Tradicionalmente
caramelizados
con azúcar y miel



Sosa

SOSA

CRISPIES

**Pepitas de frutas liofilizadas
crujientes**

¡Ideal para aportar
un toque de locura
naturalmente afrutada!



VALRHONA

GRUÉ DE CACAO

¡La expresión del cacao
al natural y de su terruño!



VALRHONA

PERLAS

¡Plenas o crujientes,
son irresistibles!



Sosa

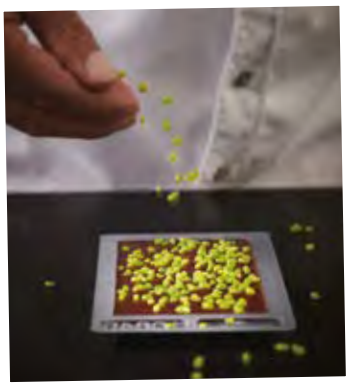
SOSA

PETA CRISPIES

Azúcares chispeantes neutros

¡Un toque de originalidad,
un sabor y una textura
chispeante inesperada!





2

El espolvoreado sobre el chocolate

FRUTOS SECOS AL NATURAL

PARIANI

Frutos secos **enteros o picados**



¡Lo mejor del fruto seco italiano
buscado y controlado
con la más alta exigencia!

FRUTOS SECOS CANTONESES

Sosa

SOSA

Frutos secos **enteros o picados**

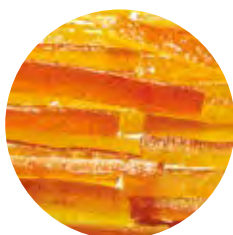


¡Ideal para aportar
textura y exquisitez!

FRUTA CONFITADA

Sosa

SOSA



Una fruta confitada,
más rica en sabor,
poco dulce y con
un color vivo.



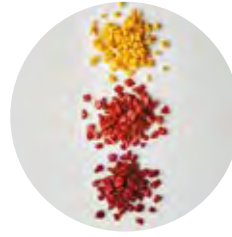
Sosa

SOSA

CRISPIES WETPROOF

**Pepitas de fruta liofilizada
bañadas con cacao**

¡Ideal para aportar
un toque de locura
naturalmente afrutada!



VALRHONA

GRUÉ DE CACAO

¡La expresión del cacao
al natural y de su terruño!



VALRHONA

PERLAS

¡Plenas o crujientes,
son irresistibles!



Sosa

SOSA

PETA CRISPIES

Azúcares chispeantes

¡Un toque de originalidad,
un sabor y una textura
chispeante inesperada!





TABLETAS GOLOSAS

TABLETA *Opalys* *frambuesas pistachos*

CALCULADA PARA 24 TABLETAS
(MOLDE PIANO 10849)

- 360 g Pistachos de Sicilia pelados
- 360 g Perlas crujientes Inspiration
Frambuesa
- 192 g Crispy Wetproof frambuesa
- CS OPALYS 33 %
- 912 g Peso total

MONTAJE Y ACABADO

Esparcir 15 g de pistachos, 15 g de perlas Inspiration y 8 g de frambuesa crispy, después rellenar los moldes con Opalys precristalizado.
Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.
Desmoldar las tabletas.

*Se mantiene
siempre crujiente*

VALRHONA



Una cobertura generosa
y un interior de cereales
inflados ligeramente
tostados.



4719
PERLAS
CRUJIENTES
CHOCOLATE NEGRO



8425
PERLAS
CRUJIENTES
CARAMÉLIA



10840
PERLAS
CRUJIENTES
BLOND DULCEY



10843
PERLAS
CRUJIENTES
OPALYS



26689
PERLAS
CRUJIENTES
INSPIRATION
FRAMBUESA

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

PARIANI



40464
PISTACHOS DE SICILIA
PELADOS
1 kg



40468
PISTACHOS DE SICILIA
PELADOS
1 kg



40460 / 40473
AVELLANAS DEL
PIAMONTE IGP TOSTADAS
1 kg / 5 kg



40476
AVELLANAS DEL
PIAMONTE IGP PELADAS
5 kg



43537 / 42691
ALMENDRA DE SICILIA
«TUONO»
1 kg / 5 kg

*Adapte esta receta en función
de sus gustos con nuestra gama
de frutos secos enteros*



TABLETA *de muesli*

CALCULADA PARA 24 TABLETAS
(MOLDE PIANO 10849)

96 g	Bayas de goji
96 g	Pasas blancas
96 g	Arándanos rojos deshidratados
720 g	Muesli crujiente
1200 g	OPALYS 33 %
2208 g	Peso total

MONTAJE Y ACABADO

Moldeado: Repartir 4 g de bayas de goji, 4 g de pasas, 4 g de arándanos por tableta.

Esparcir 30 g de muesli.

Cubrir los cereales y las bayas con 50 g de chocolate atemperado.

Golpear ligeramente para permitir que el chocolate se deslice a través de todos los ingredientes y unificar el conjunto.

Dejar cristalizar en la nevera unos minutos, y después a 17 °C hasta que se desmolde solo.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

VALRHONA



44155
OPALYS 33 %

La particularidad de Opalys tiende a una dosis equilibrada entre la manteca de cacao, el azúcar y la leche. Obtener a la vez este color blanco y esta finura es extremadamente delicado.



ROMAIN
GRZELCZYK

*Chef chocolatero
formador*

“ El chocolate que rompe todos los prejuicios sobre el chocolate blanco: poco dulce, lacteado y avainillado con un color blanco inmaculado. ”



Tableta de cookies
(pág. 59)



Tableta de caramelo
y cacahuetes (pág. 60)



TABLETA *de cookies*

CALCULADA PARA
24 TABLETAS

Streusel Éclat d'or

110 g	Avellanas del Piamonte IGP tostadas	Picar toscamente las avellanas.
140 g	Mantequilla seca 84 %	Cortar la mantequilla fría en daditos, y, con la batidora con la pala, mezclar con el azúcar moreno y la harina hasta obtener una masa.
140 g	Azúcar moreno	Añadir las avellanas picadas, el Éclat d'Or, la sal y la vainilla raspada.
55 g	Harina T55	Mezclar brevemente con cuidado de que no se desmigüe demasiado.
110 g	Éclat d'Or	Distribuir entre dos hojas, reservar en la nevera o el congelador hasta el momento de hornear.
1 g	Sal	
2 g	Vaina de vainilla bio de Madagascar	
558 g	Peso total	Hornear a 150 °C en horno ventilado para obtener un color ámbar.

Sablé prensado Azélia

550 g	Streusel Éclat d'or	Cuando esté listo el streusel y haya enfriado, pesarlo y picarlo ligeramente.
170 g	AZÉLIA 35 %	Mezclar con la cobertura Azélia atemperada y reservar.
720 g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

CS Perlas crujientes chocolate negro
CS Avellanas trituras

Esparcir 10 g de perlas crujientes de chocolate negro y 10 g de avellanas trituras en el fondo de cada molde.
Extender 30 g de sablé prensado templado por encima de las perlas y las avellanas.
Prensar con una hoja guitarra para alisar.
Completar con 40 g de cobertura precristalizada sobre el sablé.
Golpear para permitir que la cobertura se deslice a través de todos los ingredientes y unificar el conjunto.
Dejar cristalizar en la nevera unos minutos, y después a 17 °C hasta que se desmolde solo.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



11603
AZÉLIA 35 %

VALRHONA

Trucos

Se puede sustituir Azélia 35 %
por Caramélia 36 % sin equivalencia.

Para una tableta «100 % chocolate»,
sustituir el streusel Éclat d'or por un streusel
de cacao y Guanaja 70 %, y las perlas
crujientes por grué de cacao.

*¡Azélia es como una deliciosa
crema de untar!
¡Sucumba a su cremosidad!*

TABLETA *de caramelo y cacahuetes*

CALCULADA PARA
24 TABLETAS

Caramelo de vainilla con mantequilla salada

260 g	Azúcar
4 g	Vaina de vainilla bio de Madagascar
35 g	Mantequilla salada
299 g	Peso total

Caramelizar el azúcar con la vaina de vainilla raspada y descocer con la mantequilla. Verter sobre una tela de silicona para enfriarlo. Batir para obtener un polvo no demasiado fino para conservar la textura crujiente. Conservar en un lugar seco.

MONTAJE Y ACABADO

270 g	Caramelo de vainilla con mantequilla salada
430 g	Cacahuete cantonés
1 700 g	JIVARA 40 %
5 g	Flor de sal

Preparar el polvo de caramelo de vainilla y mantequilla salada.

Picar los cacahuetes en trocitos pequeños.

Moldeado: Mezclar la cobertura atemperada con el caramelo vainilla, los cacahuetes y la flor de sal.

Rellenar cada tableta con unos 100 g y golpear ligeramente.

Dejar cristalizar en la nevera unos minutos, y después a 17 °C hasta que se desmolde solo.

Trucos

Puede sustituir Jivara 40 %
por Tanariva 33 %

...y para otra asociación golosa,
¡sustituya los cacahuetes
por nueces pecanas cantonesas!

DESCUBRA

NUESTRAS ETIQUETAS,

ESTUCHES Y EXPOSITORES

EN LA PÁG. 79





TABLETA *Dulcey* *albaricoque*

CALCULADA PARA 24 TABLETAS
(MOLDE PIANO 10849)

250 g Albaricoque tierno
192 g Avellanas del Piamonte IGP
tostadas
750 g **BLOND DULCEY 35 %**
1192 g **Peso total**

MONTAJE Y ACABADO

Esparcir 10 g de dados de albaricoque tierno y 8 g de avellanas picadas después rellenar la tableta con Blond Dulcey atemperado.

Dejar cristalizar durante 24 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.
Desmoldar.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

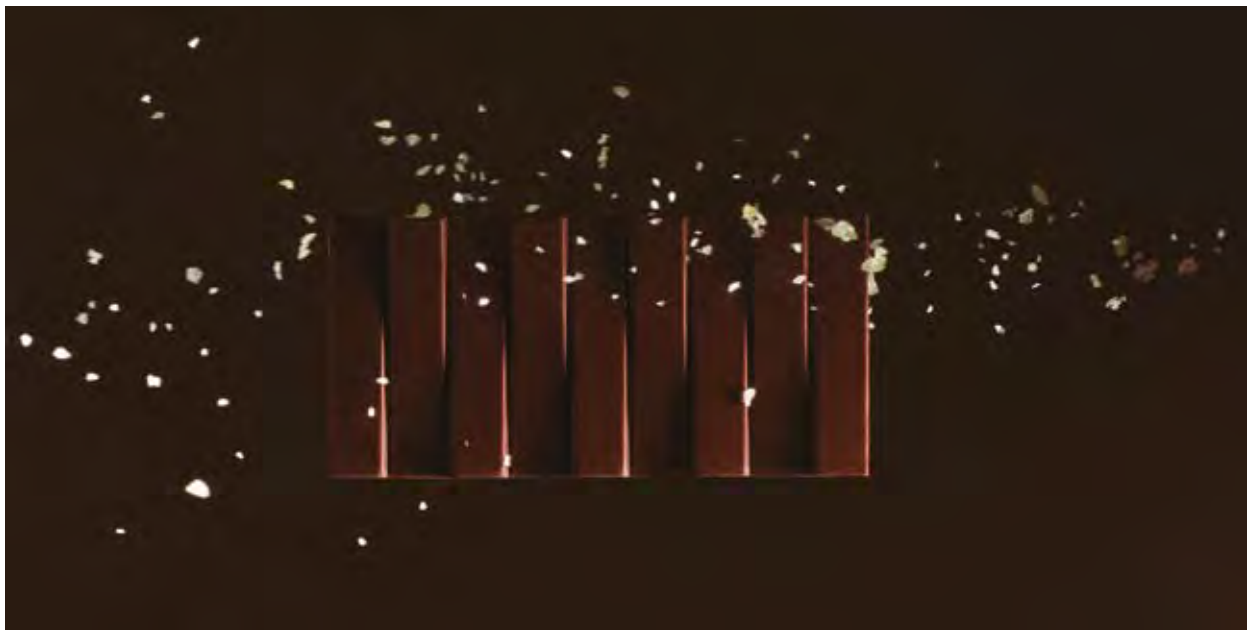
VALRHONA



31870
BLOND DULCEY 35 %

Dulcey, por su dulzor de galleta ligeramente salada y su sabor de leche caramelizada, tiene ese don de hacernos volver a la infancia.






TABLETA *Peta*






CALCULADA PARA 24 TABLETAS
(MOLDE PIANO 10849)

240 g Peta crispy
CS EXTRA BITTER 61 %

MONTAJE Y ACABADO

Esparcir 10 g de peta crispy por tableta después rellenar con cobertura precristalizada hasta arriba.
Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.
Desmoldar las tabletas.

 **SOSA**

 48641 PETA CRISPY NEUTRO 400 g	 49572 PETA CRISPY CHOCOLATE 400 g	 48673 PETA CRISPY CHOCOLATE 51 % 400 g	 41507 PETA CRISPY CHOCOLATE BLANCO 400 g	 41503 PETA CRISPY CHOCOLATE NEGRO- BRONCE 400 g
--	---	--	---	---

 **SOSA**

 41230 PETA CRISPY FRESA 400 g	 41231 PETA CRISPY FRAMBUESA 400 g	 41229 PETA CRISPY LIMA 400 g
---	---	--

Granos que
chisporrotean





TABLETA *Crispy* *pasión*

CALCULADA PARA 24 TABLETAS
(MOLDE PIANO 10849)

240 g Crispy Wetproof fruta de la pasión
CS BITTER LACTÉE 39 %
240 g Peso total

MONTAJE Y ACABADO

Esparcir 10 g de Crispy Pasión en cada molde de tableta después rellenar con cobertura precristalizada hasta arriba.
Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.
Desmoldar las tabletas.

Sosa

SOSA



48666 - 43297
CRISPY WETPROOF
FRESA
400g - 2,5kg



48664 - 43298
CRISPY WETPROOF
FRAMBUESA
400g - 2,3kg



40369
CRISPY WETPROOF
MANGO
400g



48677 - 43299
CRISPY WETPROOF
FRUTA DE LA PASIÓN
400g - 2,5kg



40390
CRISPY YOCRISPY
YOGUR WETPROOF
400g



TABLETA *para romper* *Caramélia*

Avellanas caramelizadas dulces/saladas (sablés)

175 g	Avellanas del Piamonte IGP tostadas	Tostar las avellanas a 150 °C.
85 g	Azúcar	Cocer el azúcar y el agua a 115 °C.
35 g	Agua	Añadir las avellanas y la flor de sal al azúcar cocido.
6 g	Flor de sal	Mezclar todo hasta obtener una textura arenosa y dejar enfriar en un bandeja.
301 g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

1051 g CARAMÉLIA 36 %

Atemperar la cobertura Caramélia y añadir las avellanas sablés.
Verter en un marco de 18cm x 18cm.
Dejar cristalizar a 17 °C y con un 60 % de higrometría.
Una vez los marcos de cobertura cristalizados, triturarlos con un martillo de goma.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



40460 - 40473
AVELLANAS DEL PIAMONTE
IGP TOSTADAS
1 kg / 5kg

PARIANI

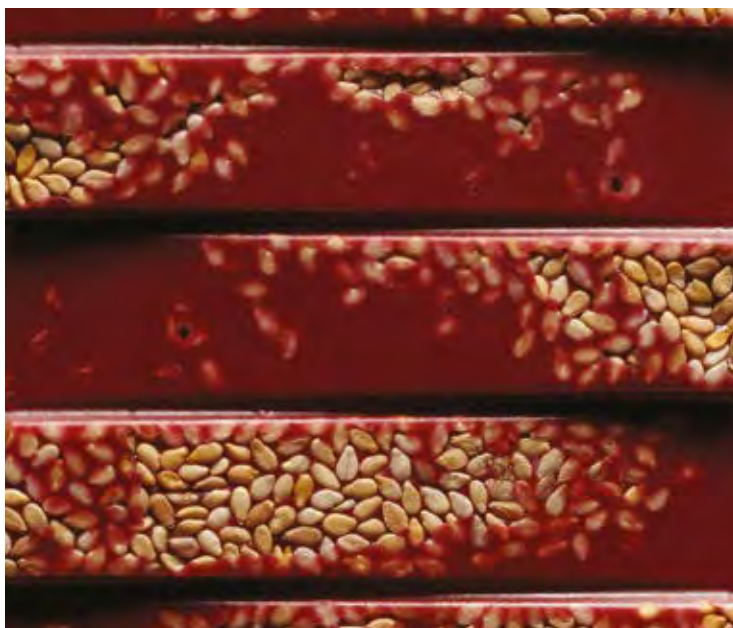
VALRHONA



7098
CARAMÉLIA 36 %

Con Caramélia, Varhona traslada la delicia del caramelo al corazón de un gran chocolate. Tierno, goloso, generoso, Caramélia sorprende por su potente sabor de caramelo a la mantequilla salada.

*¡Exquisitas
altamente adictiva!*



TABLETA *de fresa y sésamo*

CALCULADA PARA 24 TABLETAS
(MOLDE PIANO 10849)

240 g Sésamo
CS INSPIRATION FRESA
840 g Perlas crujientes Opalys
1080 g Peso total

MONTAJE Y ACABADO

Moldeado: Repartir 10 g de sésamo por tableta.

Cubrirlo todo con 70 g de cobertura Inspiration Fresa precristalizada.

Esparcir 35 g de perlas crujientes Opalys. Golpear ligeramente para permitir que la cobertura se deslice a través de todos los ingredientes y unificar el conjunto.

Dejar cristalizar en la nevera unos minutos, y después a 17 °C hasta que se desmolde solo.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



1123231
INSPIRATION FRESA

VALRHONA

→ Para un bonito efecto de gama, puede declinar esta receta con las otras coberturas de frutas de la gama Inspiration (página 27).

TABLETA *de café*

1000 g CARAÍBE 66 %
50 g Pasta de granos de café bio
1050 g Peso total

MONTAJE Y ACABADO

Derretir la cobertura y añadir la pasta de café.
Atemperar la masa y moldear.
Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.



TABLETA *de vainilla*

1000 g OPALYS 33 %
CS Vainilla

MONTAJE Y ACABADO

Derretir la cobertura y añadir el aromatizante de vainilla.
Atemperar la masa y moldear.
Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.

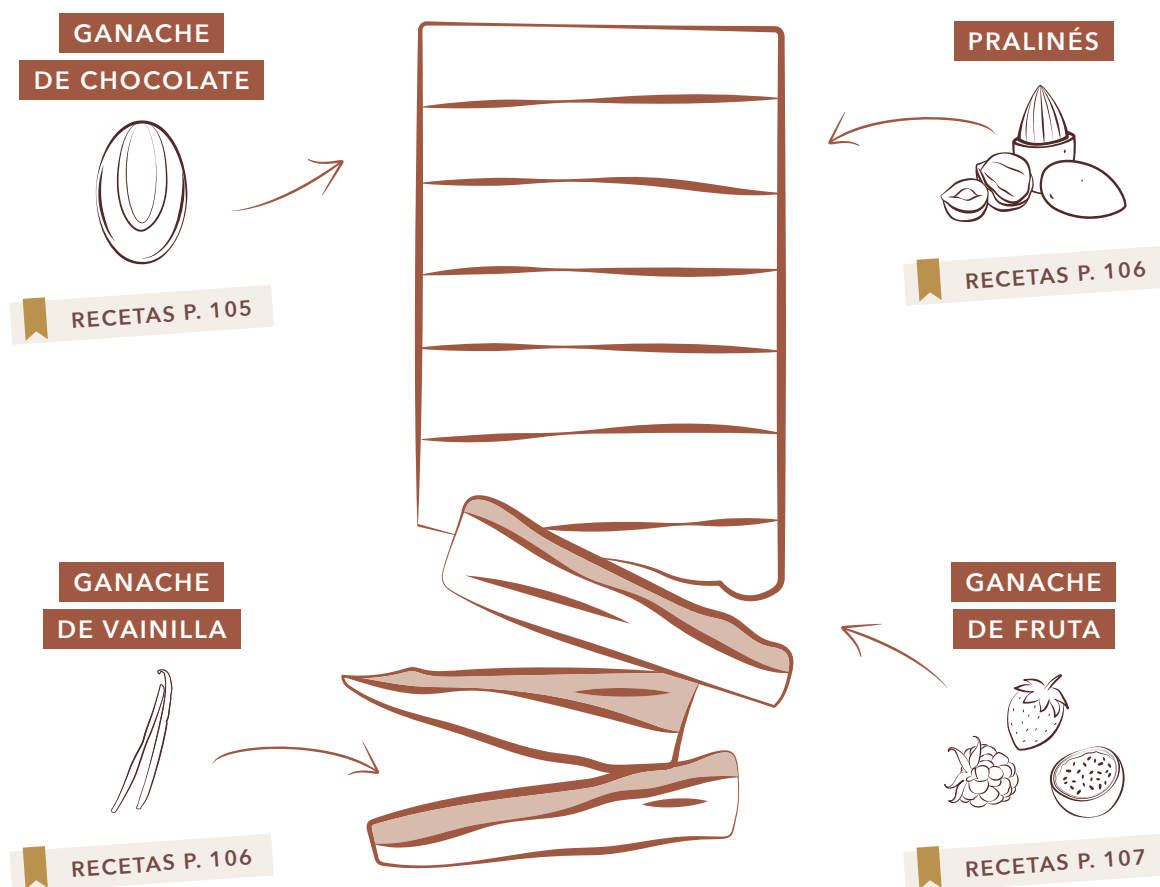


Tabletas rellenas



¿Qué recetas de relleno utilizar para mis tabletas rellenas?

¡En materia de creación, la tendencia se articula en torno a **combinaciones atrevidas y sorprendentes, con ingredientes locales, de temporada y con texturas variadas!**
¡Un terreno de juego para su creatividad!



Trucos

¡Piense en vincular sus recetas de bombones moldeados y sus tabletas rellenas!



TABLETAS RELLENAS

TABLETA *de caramelo de mantequilla salada*

CALCULADA PARA 24 TABLETAS
(MOLDE PIANO 10849)

Tableta

240 g	Nata UHT 35 %
120 g	Glucosa DE35/40
60 g	Azúcar invertido
220 g	Azúcar
240 g	CARAMÉLIA 36 %
60 g	Manteca de cacao
120 g	Mantequilla salada
1060 g	Peso total

MONTAJE Y ACABADO

Proceso: Llevar a ebullición la nata con la glucosa y el azúcar invertido.

Realizar un caramelo en seco con el azúcar y descocer con la nata caliente.

Verter lentamente la mezcla hirviendo sobre la cobertura de leche y la manteca de cacao derretidas. Realice una emulsión para obtener una textura lisa y elástica.

Cuando la ganache alcance unos 35/40 °C, añadir la mantequilla salada en dados y batir todo.

Verterla en los moldes de tableta controlando que la temperatura no supere los 30 °C.

Dejar que cristalice durante 12 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.

Obtención de las tabletas: Una vez cristalizado el caramelo, hay varias posibilidades para obtener las tabletas.

1 - Cerrar una primera vez las tabletas con cobertura atemperada alisando con un triángulo. Dejar que cristalice un poco.

A continuación, con una manga, al final del molde poner un poco de cobertura atemperada, enseguida colocar una hoja de guitarra, mantener con la mano apretándola con el molde.

Coger un triángulo y alisar una segunda vez sacando la cobertura a través de la hoja de guitarra y ejerciendo presión.

Dejar cristalizar antes de retirar la hoja guitarra.

2 - Con una pistola para chocolate rellena con la preparación para pulverizar atemperada negra, leche o blanca, realizar un ligero velo sobre la superficie de las tabletas.

Dejar cristalizar, después obturar con cobertura de leche.

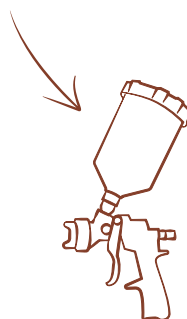
Dejar cristalizar.

VALRHONA



7098
CARAMÉLIA 36 %

¡La exquisitez de la leche con el sabor del caramelo salado!



DESCUBRA
LA RECETA EN LA PÁG. 161



TABLETA *Calanjari*

CALCULADA PARA 24 TABLETAS
(MOLDE PIANO 10849)

Ganache tierna Manjari/Calamansi

110 g	Agua	Calentar el agua, el puré de calamansi, la glucosa y el sirope a 30 °C.
208 g	Puré de calamansi 100 %	Verter lentamente la mezcla caliente sobre el chocolate fundido a 40 °C.
213 g	Glucosa DE60	Mezclar haciendo círculos en el centro de la preparación con una lengua
61,2 g	Sirope a 30°	pastelera para crear un núcleo elástico y brillante.
502 g	MANJARI 64 %	Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
105 g	Mantequilla líquida clarificada	Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla.
		Añadir la mantequilla y batirlo todo.

MONTAJE Y ACABADO

Moldear las tabletas con cobertura Manjari precristalizada.
Voltear, dejar escurrir el chocolate unos minutos, alisar y dejar que cristalice.
Limpiar los bordes.
Antes de que el chocolate cristalice por completo, se puede moldear una segunda vez (etapa opcional, también se puede golpear ligeramente según el grosor deseado).
Rellenar 40 g de ganache Manjari/Calamansi por tableta.
Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.
Cerrar las tabletas con cobertura atemperada alisando con un triángulo.
Dejar cristalizar durante 24 horas a 17 °C.
Desmoldar las tabletas.

ADAMANCE



43759
PURÉ DE
CALAMANSI 100 %

VALRHONA



4655
MANJARI 64 %

Manjari es la firma
ácida, reconocible
de Madagascar.



TABLETA DE *pasta de fruta de yuzu*

Pasta de fruta de yuzu

19,2 g	Pectina amarilla	Mezclar la pectina y la cantidad pequeña de azúcar, después verter la mezcla en lluvia sobre el puré de mango a 4 °C.
60 g	Azúcar	
600 g	Puré de yuzu Citrus Junos 100 %	Llevar a ebullición sin parar de remover, verter en lluvia la segunda parte del azúcar, llevar de nuevo a ebullición y añadir el jarabe de glucosa.
445 g	Azúcar	Cocer para llegar a 72 °Brix, es decir, unos 105 °C.
60 g	Glucosa DE35/40	Añadir la solución ácida, mezclar, después verter enseguida.
15,6 g	Solución de ácido cítrico (50/50)	

MONTAJE Y ACABADO

CS EXTRA BITTER 61 %

Moldear las tabletas con Extra Bitter precristalizado.

Voltear, dejar escurrir el chocolate unos minutos, alisar y dejar que cristalice.

Limpiar los bordes.

Antes de que el chocolate cristalice por completo, se puede moldear una segunda vez (etapa opcional, también se puede golpear ligeramente según el grosor deseado).

Rellenar cada tableta con 40 g de pasta de fruta de yuzu.

Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.

Cerrar las tabletas con cobertura atemperada alisando con un triángulo.

Dejar cristalizar durante 24 horas a 17 °C.

Desmoldar las tabletas.

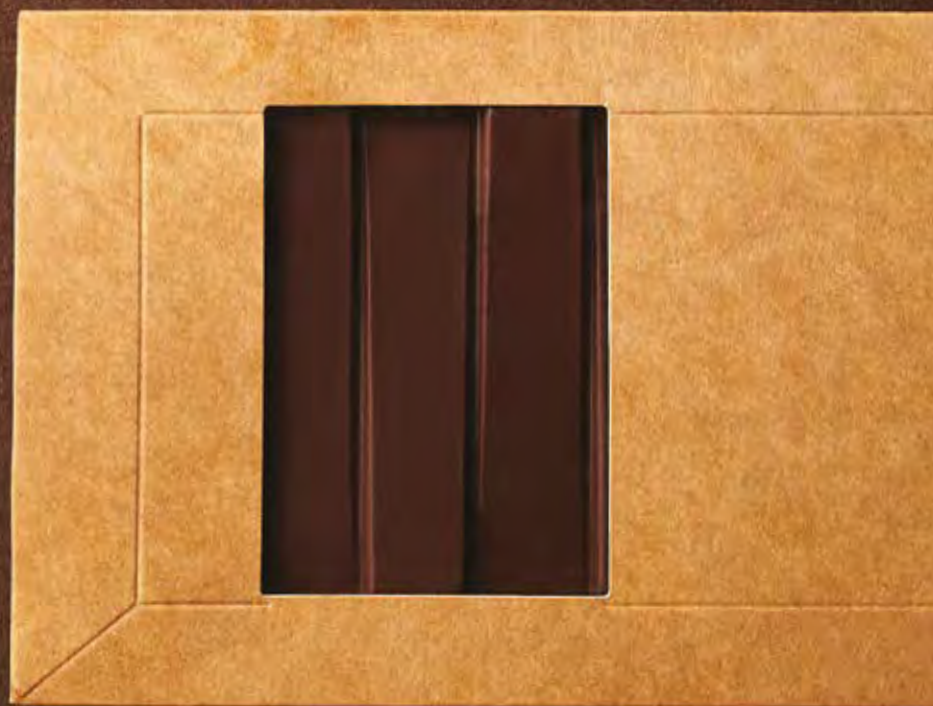
ADAMANCE



43005
YUZU CITRUS
JUNOS



¡Piense en declinar esta receta con los otros cítricos de nuestra gama de purés de fruta Adamance!



¿Cómo poner en valor su oferta?

¡Valrhona le propone una oferta lista para usar para
poner en valor y comercializar sus recetas!

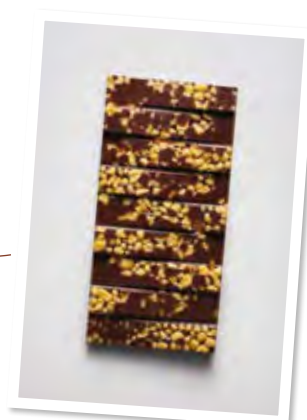


1 Moldes P. 78

2 Etiquetas P. 79



**3 Estuches
y expositores** P. 79



4 Recetas P. 44

1 Moldes tabletas



10849 - 10832

PIANO

15,5 × 7,5 × 0,9 cm
1 impresión - 100 g
10,5 × 4 × 0,6 cm
8 impresiones - 20 g



10848

ENKA

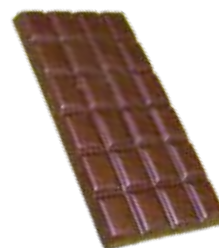
10 × 10 × 0,9 cm
1 impresión - 100 g



10850

VIS VERSA

15,2 × 6,5 × 0,8 cm
1 impresión - 100 g



4911

TRADITION

17 × 7 × 1 cm
2 impresiones - 100 g



7765

CHOCOLATE

15,2 × 7,5 × 0,8 cm
2 impresiones - 100 g



7766

CHOCOLATE

11 × 3,2 × 0,5 cm
8 impresiones - 20 g



47535

TABLETA CORAZÓN

15,2 × 6,5 × 0,8 cm
2 impresiones - 80 g
Lote de 10



44413

BARRA SAN VALENTÍN

3 × 1 × 10 cm
4 empreintes - 28 g
Lote de 10



4336

DÉLICIEUSE ADOQUÍN

17 × 7 × 2 cm
1 impresión - 180/230 g



4337

DÉLICIEUSE OLA

17 × 7 × 2 cm
1 impresión - 180/230 g



14563

TABLETA PLANTACIÓN

15,2 × 6,5 × 0,8 cm
2 impresiones - 80 g
Lote de 10



42462

TABLETA DE NAVIDAD

15,2 × 6,5 × 0,8 cm
2 impresiones - 80 g
Lote de 10



20458
FACETTE
12 × 7 × 1,5 cm
1 impresión - 80/100 g



10844
COPO
Ø 16 cm - Altura: 1,2 cm
1 impresión - 200/250 g



10831
BAMBOO
11 × 3,2 × 0,7 cm
8 impresiones - 20 g



10833
PRÉCIEUSE
10 × 10 × 0,9 cm
1 impresión - 100 g

2 Etiquetas adhesivas para sus estuches



14787
**ETIQUETA
«DEGUSTACIONES»**
Ø 5,5 cm - 99 × 55 cm
3 etiquetas/hoja



14781
**ETIQUETA
«DESCUBRIMIENTOS»**
Ø 5,5 cm - 99 × 55 cm
3 etiquetas/hoja



14794
**ETIQUETA
«GOURMETS»**
Ø 5,5 cm - 99 × 55 cm
3 etiquetas/hoja

¡Escriba con lápiz los ingredientes principales de sus tabletas!

3 Estuches y expositores



13838
**ESTUCHE CON VENTANA
(KRAFT)**
19 × 10 cm
Lote de 20



48470
**ESTUCHE TABLETA
CORAZÓN**
19 × 9,9 × 0,1 cm
Lote de 10



40522
ESTUCHE PLANTACIÓN
9 × 9,9 × 0,1 cm
Lote de 10



13837
EXPOSITOR (KRAFT)
10,2 × 16,2 × 18,5 cm
10 tabletas - 1 unidad

¿Cómo hacer que sus clientes descubran su oferta?

CONSEJO N.º 2

Valorizar su oferta de tabletas en 3 puntos

1

PROPONGA ESPACIOS DE AUTOSERVICIO

Para facilitar el acceso
a la gama de las tabletas

2

CLASIFIQUE LAS TABLETAS POR GAMAS

Para facilitar la búsqueda
del producto que quiere
comprar el cliente

3

JUEGUE CON LA DOBLE UBICACIÓN

Para incitar la compra espontánea:
por ejemplo, cerca de la caja,
en la entrada de la tienda...

HAGA QUE APRECIEN LAS DIFERENCIAS A TRAVÉS DE LA DEGUSTACIÓN

Su cliente debe poder elegir fácilmente y distinguir entre las diferentes gamas.

Presente sus tabletas por colores, o en función de una especialidad: sin azúcar o bio, por ejemplo. Una pared de tabletas o una bonita estantería será muy estética y muy atractiva para sus clientes.



PROPONGA A SUS CLIENTES DEGUSTAR SUS TABLETAS

Esto les permitirá descubrir sus productos y
les dará ganas de comprar

1 Tablet as en autoservicio

2 Tablet as de referencia

Colocar detrás del plato de
degustación correspondiente

3 Zona de degustación

Con trocitos de tablet as de
chocolate para que las prueben



03— **BOMBONES**

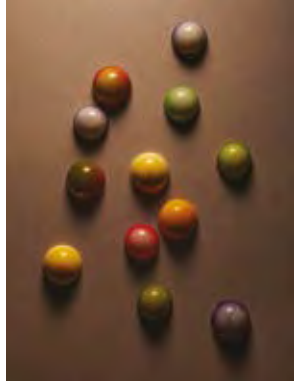
Un capítulo para impulsar su
creatividad y realizar bombones
enmarcados y moldeados.

P. 86



**BOMBONES
ENMARCADOS**

P. 104



**BOMBONES
MOLDEADOS**



Todos nuestros bombones han sido equilibrados para que puedan conservarse entre 55 y 70 días a 16/18 °C.

Leyenda



Frutos
de cáscara



Cacahuètes



Lactosa



Sin azúcar



Conservación

Nuestros consejos de venta

¿Qué oferta debería proponer?

Para crear el surtido ideal, es necesario conocer bien a la clientela.

Observe sus costumbres y sus reacciones frente a las ofertas promocionales, determine cuáles son sus productos preferidos.








CONSEJO N.º 1

- **Responda a todas sus necesidades** y marque la diferencia ofreciendo recetas originales.
- **Procure tener un número de referencias coherente** con su capacidad de venta con el fin de garantizar una buena visibilidad y una buena rotación de los productos.

Optimice su surtido

- **Para ello, su gama debe estar compuesta por 20 referencias como mínimo** para responder a los deseos de todos los clientes.
- **Para presentar los bombones**, le aconsejamos que presente los surtidos por tipo de receta y por color: ganaches, pastas de almendra y pralinés.

Organice su surtido

	40 % GANACHES	40 % PRALINÉS	20 % PASTAS DE ALMENDRAS
NEGRO			
LECHE			
BLANCO			

Truco



Recuerde que 15 bombones son unos 100 g, una buena manera para ganar tiempo a la hora de pesar bombones.

CONSEJO N.º 2

Anime su surtido

Crear ambientación en tienda permite despertar la curiosidad de sus clientes y suscitar las ganas de ir a descubrir sus nuevas creaciones a lo largo del año.

Aproveche los momentos fuertes del año para proponer nuevas ofertas.



Destaque los productos locales presentes en sus recetas para animar las ventas.

Trabaje, por ejemplo, ganaches con verduras en otoño y con cítricos en verano.



Proponga surtidos variados según la estación. Proponga, por ejemplo, cajas de bombones afrutados en verano o con notas florales en primavera.



Adapte sus packagings según las estaciones. Decórelos, por ejemplo, con un pequeño toque floral en primavera o un lazo dorado en Navidad.



OTOÑO



INVIERNO



PRIMAVERA



VERANO

Una oferta otoñal con castaña, calabaza, canela

Una gama de ganaches y pralinés

Una oferta de primavera (jazmín, violeta, etc.)

Una gama afrutada...

La vuelta al cole

Halloween

Navidad

Recetas festivas

San Valentín

Pascua

Recetas golosas para los niños

Día del Padre y de la Madre

Día de los maestros y vacaciones de verano

Bombones enmarcados



GANACHES ENMARCADAS

1 GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO



55-70 D/16-18 °C

Calentar la nata con la glucosa a 75/80 °C.

Verter la mitad sobre el chocolate en habas.

Mezclar con una lengua pastelera, añadir el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión.

Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35 y 40 °C, añadir la mantequilla templada (a unos 18 °C) en dados y batir de nuevo. Verter la ganache a una temperatura entre 34 y 36 °C en un marco (34 × 34 cm - Altura: 10 mm) previamente pegado con cobertura sobre una hoja de guitarra.

Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.

Desmoldar, untar con chocolate y cortar la forma deseada. Dejar que termine de cristalizar y bañar.

	ABINAO	ALPACO	ANDOA NOIRE	ARAGUANI	CARAÏBE	ÉQUATORIALE NOIRE
CHOCOLATE	595 g	680 g	665 g	640 g	700 g	735 g
NATA UHT 35 %	555 g	560 g	570 g	580 g	560 g	540 g
JARABE DE GLUCOSA DE60	225 g	135 g	145 g	160 g	120 g	90 g
MANTEQUILLA SECA 84 %	75 g	75 g	70 g	70 g	70 g	85 g

	EXTRA BITTER	GUANAJA	ILLANKA	KALINGO	MACAÉ	MANJARI
CHOCOLATE	725 g	650 g	755 g	715 g	730 g	710 g
NATA UHT 35 %	525 g	585 g	520 g	535 g	535 g	565 g
JARABE DE GLUCOSA DE60	110 g	145 g	105 g	125 g	115 g	105 g
MANTEQUILLA SECA 84 %	90 g	70 g	70 g	75 g	70 g	70 g

	MILLOT	NYANGBO	ORIADO	SATILIA 62	TAÏNORI	TULAKALUM
CHOCOLATE	640 g	655 g	720 g	730 g	720 g	640 g
NATA UHT 35 %	580 g	570 g	535 g	525 g	560 g	570 g
JARABE DE GLUCOSA DE60	160 g	155 g	100 g	105 g	100 g	170 g
MANTEQUILLA SECA 84 %	70 g	70 g	95 g	90 g	70 g	70 g

	EXTRA NOIR	EXTRA AMER
CHOCOLATE	755 g	675 g
NATA UHT 35 %	515 g	555 g
JARABE DE GLUCOSA DE60	100 g	145 g
MANTEQUILLA SECA 84 %	80 g	75 g

2 GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE Y BLANCO



Calentar la nata con la glucosa a 60/65 °C.
Verter la mitad sobre el chocolate parcialmente fundido.
Mezclar con una lengua pastelera, añadir el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión.
Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35 y 40 °C, añadir la mantequilla templada (a unos 18 °C) en dados y batir de nuevo. Verter la ganache a una temperatura entre 32 y 34 °C para los chocolates con leche y 30 y 32 °C para los chocolates blancos e Inspiration Almendra en un marco (34 × 34 cm - Altura: 10 mm) previamente pegado con cobertura sobre una hoja de guitarra.
Dejar cristalizar entre 24 y 48 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.
Desmoldar, untar con chocolate y cortar la forma deseada. Dejar que termine de cristalizar y bañar.



CHOCOLATES CON LECHE

	ANDOÀ LACTÉE	AZÉLIA	BAHIBÉ	BITTER LACTÉE	CARAMÉLIA	ÉQUATORIALE LACTÉE	HUKAMBI
CHOCOLATE	865 g	905 g	810 g	890 g	860 g	920 g	810 g
NATA UHT 35 %	415 g	460 g	435 g	445 g	405 g	455 g	435 g
JARABE DE GLUCOSA DE60	90 g	70 g	105 g	35 g	90 g	20 g	135 g
MANTEQUILLA SECA 84 %	80 g	15 g (Manteca de cacao)	100 g	80 g	95 g	55 g	100 g

	JIVARA	SATILIA LACTÉE	TANARIVA
CHOCOLATE	825 g	900 g	895 g
NATA UHT 35 %	430 g	435 g	460 g
JARABE DE GLUCOSA DE60	95 g	35 g	15 g
MANTEQUILLA SECA 84 %	100 g	80 g	80 g



CHOCOLATES BLANCOS

	IVOIRE	BLOND DULCEY	OPALYS	WAINA
CHOCOLATE	910 g	900 g	910 g	950 g
NATA UHT 35 %	395 g	390 g	370 g	390 g
JARABE DE GLUCOSA DE60	75 g	85 g	95 g	—
MANTEQUILLA SECA 84 %	70 g	-	75 g	110 g

INSPIRATION

INSPIRATION ALMENDRA
860 g
510 g
80 g



3 INTERIORES PARA ENMARCAR TIPO GIANDUJA



Los tipo Gianduja contienen manteca de cacao.
 Debe precristalizarse después de haber sido fundido a 45/50 °C.
 Se pueden utilizar como relleno de bombones y aromatizarse gracias a productos anhidros como café, especias, cortezas de cítricos confitados o aceites esenciales naturales.
 Fundir el tipo Gianduja a 45 °C.
 Iniciar una cristalización a 25/26 °C antes de enmarcar.
 Verter la ganache en un marco pegado sobre una hoja de guitarra con cobertura.
 Dejar cristalizar durante 12 horas antes de untar con chocolate. Cortar.



4 PRALINÉ PARA ENMARCAR



1000 g PRALINÉ
 250 g ÉQUATORIALE LACTÉE 35 %

+ Manteca de cacao

Fundir la cobertura de leche y la manteca de cacao a 45/50 °C y mezclar con el praliné. Calentar la masa a 45 °C.
 Iniciar una cristalización a 25/26 °C antes de enmarcar.
 Verter la ganache en un marco pegado sobre una hoja de guitarra con cobertura. Dejar cristalizar durante 12 horas antes de untar con chocolate. Cortar.



PRALINÉS & CO

ALMENDRA Y COCO	PASTA DE CACAHUETE	PECÁN	PISTACHO	ALMENDRA 70% AFRUTADO	ALMENDRA 60% CAMELIZADO	ALMENDRA 50% CAMELIZADO
+ 80g	+ 70g	+ 100g	+ 100g	+ 90g	+ 100g	+ 70g

ALMENDRA AVELLANA 60% AFRUTADO	ALMENDRA AVELLANA 50% AFRUTADO	ALMENDRA AVELLANA 50% AFRUTADO CRUJIENTE	ALMENDRA AVELLANA 50% CAMELIZADO	ALMENDRA AVELLANA 50% AL NATURAL
+ 100g	+ 70g	+ 70g	+ 70g	+ 50g

AVELLANA 66% AFRUTADO	AVELLANA 60% CAMELIZADO	AVELLANA 55% AFRUTADO	AVELLANA 50% CAMELIZADO
+ 100g	+ 100g	+ 100g	+ 70g

5 PASTA DE ALMENDRAS PARA ENMARCAR



1000 g Pasta de almendras
50 % o 55 %

Aromatización

80/100 g Pasta de frutos secos
(nueces, café...)
y/o
80 g Alcohol
y/o
150 g Fruta confitada picada
y/o
50/100 g Manteca de cacao

Separar el 10 % de la pasta de almendras para añadir la pasta de frutas, el licor, las frutas confitadas y eventualmente la manteca de cacao.

Añadir el resto de la masa.

La mezcla debe efectuarse con ayuda de la pala de la batidora.

Cuando la mezcla esté homogénea, extender en un marco y reservar durante 24 horas a 16/18 °C.

ATENCIÓN: una mezcla demasiado larga aportaría demasiada grasa a la masa.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

PARIANI



40480
**PASTA PURA DE
PISTACHO DE SICILIA**
3kg



40586
**PASTA DE PISTACHO
(OTROS ORIGENES)**
3kg



40462 - 40477
**PASTA DE PISTACHO
«VERDE DI BRONTE»**
1kg - 3kg



40454 - 40471
**PASTA DE AVELLANAS
DEL PIEMONTE IGP
(TORREFACCIÓN MEDIA)**
1kg - 5kg



40470
**PASTA DE AVELLANAS
DEL PIEMONTE IGP
(TORREFACCIÓN LIGERA)**
5kg



43545
**PASTA PURA DE NUEZ
«LARA» DE ITALIA**
1kg



43544
**PASTA PURA DE
PIÑONES DE ITALIA**
1kg

Dosis: de 80 a 100 g/kg

Sosa

SOSA



39622
**PASTA DE PIEL
DE LIMÓN**
3,5kg

Dosis: 150 g/kg

Norohy

NOROHY



41822
**PASTA DE GRANOS
DE CAFÉ**
500g



41837
**AGUA
DE AZAHAR**
750g



44548
**AGUA
DE ROSAS**
750g



Dosis: de 20 a 40 g/kg

Dosis: de 30 a 50 g/kg

6 GANACHE DE VAINILLA



370 g	26 %	Nata UHT 35 %
95 g	7 %	Glucosa DE60
75 g	5 %	Mantequilla seca 84 %
910 g	63 %	OPALYS 33 %
1450 g		Peso total

Calentar la nata y la glucosa a 60/65 °C con la vainilla.
 Verter la mitad sobre el chocolate parcialmente fundido.
 Mezclar con una lengua pastelera, añadir el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión. Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35/40 °C, añadir la mantequilla templada (unos 18 °C) en dados y batir de nuevo.
 Verter la ganache a una temperatura de 30/32 °C en un marco previamente pegado con cobertura sobre una hoja de guitarra.
 Dejar cristalizar entre 24 y 48 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.



VAINA DE VAINILLA DE MADAGASCAR	VAINA DE VAINILLA DE TAHITI	VAINA DE VAINILLA DE MÉXICO	PASTA DE VAINA DE VAINILLA DE MADAGASCAR	PASTA DE VAINAS DE VAINILLA TAHITENSIS	TADOKA
De 8 a 16 g	De 8 a 16 g	De 8 a 16 g	De 8 a 26 g	De 8 a 26 g	2 dosis

7 GANACHE DE CAFÉ



435 g	29 %	Nata UHT 35 %
135 g	9 %	Glucosa DE60
100 g	7 %	Mantequilla seca 84 %
810 g	54 %	HUKAMBI 53 %
30 g	2 %	Pasta de granos de café
1510 g		Peso total

Calentar la nata y la glucosa a 60/65 °C con la pasta de café.
 Verter la mitad sobre el chocolate parcialmente fundido.
 Mezclar con una lengua pastelera, añadir el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión. Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35/40 °C, añadir la mantequilla templada (unos 18 °C) en dados y batir de nuevo.
 Verter la ganache a una temperatura de 32/34 °C en un marco previamente pegado con cobertura sobre una hoja de guitarra.
 Dejar cristalizar entre 24 y 48 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.

8 GANACHE DE AGUA DE AZAHAR



270 g	19 %	Nata UHT 35 %
55 g	4 %	Azúcar invertido
130 g	9 %	Mantequilla seca 84 %
280 g	19 %	Pasta de almendras de Provenza 70 %
40 g	3 %	Manteca de cacao
640 g	44 %	OPALYS 33 %
40 g	3 %	Agua de azahar
1455 g		Peso total

Calentar la nata, el azúcar invertido y la pasta de almendra (ebullición). A 60 °C, verter progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido y la manteca de cacao.
 Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
 A 35 °C, incorporar la mantequilla y el azahar.
 Batir de nuevo.
 Verter la ganache a una temperatura de 30/32 °C en un marco previamente pegado con cobertura sobre una hoja de guitarra.
 Dejar cristalizar entre 24 y 48 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.

9 INTERIOR DE CARAMELO



780 g	42 %	Nata UHT 35 %
8 g	>1 %	Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar
84 g	5 %	Glucosa DE35/40
780 g	42 %	Azúcar
208 g	11 %	Mantequilla salada
1860 g		Peso total

Calentar la nata con la pasta de vainilla.
 Colar la infusión y completar el peso de líquido.
 Añadir la glucosa a la nata.
 Hacer un caramelo en seco y descocer con la mantequilla.
 Añadir la nata caliente y cocerlo todo a 118 °C.



10 GANACHES AFRUTADAS

Solución de frutas

Calentar el puré de fruta a unos 25/30 °C, añadir la dextrosa y el konjac previamente mezclados removiendo con una varillas para que se disuelvan correctamente.

Añadir el azúcar invertido y la glucosa y calentar hasta alcanzar al menos 85 °C.

Tapar la cacerola para evitar la evaporación y enfriar a 60/65 °C.

	Frambuesa	Grosella negra	Mango	Albaricoque	Fruta de la pasión	Limón	Lima	Mandarina
Puré de fruta	350g	340g	357g	351g	357g	350g	288g	343g
Glucosa DE60	43g	46g	41g	42g	43g	61g	58g	54g
Dextrosa	33g	33g	31g	33g	33g	32g	32g	32g
Konjac	1g	1g	1g	1g	2g	2g	2g	1g
Azúcar invertido*	39g	46g	41g	39g	43g	58g	53g	50g
Agua	-	33g	-	-	-	-	-	-
Puré de fruta de la pasión	-	-	25g	-	-	-	-	-
Cortezas de limón	-	-	-	-	-	4g	-	-
Cortezas de lima	-	-	-	-	-	-	5g	-
Cortezas de mandarina	-	-	-	-	-	-	-	4g
Puré de pera	-	-	-	-	-	-	63g	-
Peso total	445g	478g	476g	445g	453g	443g	443g	484g

*= cremsucre SOSA

Ganaches de chocolate y fruta

Pesar la solución de fruta y comprobar la temperatura para obtener una mezcla a 60/70 °C. Ajustar la temperatura si es necesario. Verter la mitad de la solución sobre los chocolates y la manteca de cacao parcialmente fundidos y esperar 2 minutos antes de mezclar. Batir, añadir el resto de la mezcla líquida en 2 partes y volver a batir enérgicamente para perfeccionar la emulsión hasta obtener una textura flexible y brillante (si la textura sigue siendo tipo gel, seguir batiendo).

Comprobar la temperatura.

Verter la ganache a 32/34 °C.

	Frambuesa	Grosella negra	Mango	Albaricoque	Fruta de la pasión	Limón	Lima	Mandarina
Solución de frutas	445g	478g	476g	445g	453g	443g	443g	423g
ÉQUATORIALE NOIRE 55 %	464g	503g	506g	527g	478g	537g	537g	557g
Manteca de cacao	19g	19g	18g	19g	19g	20g	20g	20g
Inspiration Frambuesa	63g	-	-	-	-	-	-	-
Zumo de limón	9g	-	-	-	-	-	-	-
Concentrado de albaricoque	-	-	-	9g	-	-	-	-
Inspiration Pasión	-	-	-	-	49g	-	-	-
Peso total	1000g	1000g	1000g	1000g	1000g	1000g	1000g	1000g

PARA INTERIORES
DE PASTA DE FRUTAS
DESCUBRA NUESTRAS RECETAS
EN LA PÁG. 133



11 GANACHE PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS



Calentar la nata con la glucosa y la pasta de frutos secos a 60/65 °C.

Verter la mitad sobre el chocolate parcialmente fundido.

Mezclar con una lengua pastelera, añadir el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión.

Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35 y 40 °C, añadir la mantequilla templada (a unos 18 °C) en dados y batir de nuevo. Verter la ganache a una temperatura de 30/32 °C en un marco (34 × 34 cm - Altura: 10 mm) previamente pegado con cobertura sobre una hoja de guitarra.

Dejar cristalizar entre 24 y 48 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.

	PASTA PURA DE AVELLANAS DEL PIEMONTE IGP TORREFACCIÓN LIGERA		PASTA PURA DE AVELLANAS DEL PIEMONTE IGP TORREFACCIÓN MEDIA		PASTA PURA DE PISTACHO DE SICILIA		PASTA DE PISTACHO «VERDE DI BRONTE» DOP	
Pasta de frutos secos	100g	7 %	100g	7 %	100g	7 %	100g	7 %
Nata UHT 35 %	395g	27 %	395g	27 %	395g	27 %	395g	27 %
Glucosa DE60	75g	5 %	75g	5 %	75g	5 %	75g	5 %
IVOIRE 35 %	910g	61 %	910g	61 %	910g	61 %	910g	61 %

12 GANACHE OABIKA NYANGBO



318 g 21 % OABIKA
496 g 33 % Nata UHT 35 %
686 g 46 % NYANGBO 68 %

1500 g Peso total

Calentar la nata con el Oabika a 75 °C y verter la mitad sobre el chocolate.

Mezclar con una lengua pastelera, añadir el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión.

Verter la ganache a 34/36 °C en un marco pegado sobre una hoja de guitarra con cobertura.

Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.

Desmoldar, untar con chocolate y cortar la forma deseada.

VALRHONA



34200
OABIKA
Bag-in-Box de 5kg



13 GANACHE DE PASTA DE CACAO PURO



Calentar la nata con la glucosa y el azúcar a 75/80 °C, verter la mitad sobre la pasta pura picada y la manteca de cacao fundida.

Mezclar con una lengua pastelera, añadir el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión.

Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35/40 °C, añadir la mantequilla templada (unos 18 °C) en dados y batir de nuevo.

Verter la ganache a 34/36 °C en un marco pegado sobre una hoja de guitarra con cobertura.

Dejar cristalizar entre 24 y 48 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.

	PURA PASTA ARAGUANI		PURA PASTA MACAÉ		PURA PASTA ALPACO		PURA PASTA MANJARI		PASTA PURA TAÑORI	
Puras pastas	430g	30 %	403g	28 %	415g	29 %	408g	28 %	409g	28 %
Nata UHT 35 %	623g	43 %	553g	38 %	582g	40 %	577g	40 %	572g	39 %
Azúcar	185g	13 %	279g	19 %	223g	15 %	255g	18 %	258g	18 %
Glucosa DE60	124g	9 %	75g	5 %	89,3g	6 %	73,5g	5 %	73,6g	5 %
Manteca de cacao	7,5g	1 %	68,2g	5 %	62,3	4 %	65,3g	5 %	66,4g	5 %
Mantequilla seca 84 %	80,6g	6 %	72,3g	5 %	78g	5 %	71,4g	5 %	71,5g	5 %

14 GANACHE DE YOGUR



370g	26 %	Nata UHT 35 %
65g	4 %	Glucosa DE60
8g	1 %	Vaina de vainilla bio de Madagascar
861g	59 %	IVOIRE 35 %
71g	5 %	Yogur en polvo (Yopols Mediterráneo)
75g	5 %	Mantequilla seca 84 %
1450g		Peso total

Calentar la nata y la glucosa a 60/65 °C con la pasta que quiera.

Verter la mitad sobre el chocolate parcialmente fundido.

Mezclar con una lengua pastelera, añadir el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión.

Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35 y 40 °C, añadir el yogur en polvo y la mantequilla templada (a unos 18 °C) en dados y batir de nuevo.

Verter la ganache a una temperatura de 30/32 °C en un marco (34 × 34 cm - Altura: 10 mm) previamente pegado con cobertura sobre una hoja de guitarra.

Dejar cristalizar entre 24 y 48 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.

Desmoldar, untar con chocolate y cortar la forma deseada.

Dejar que termine de cristalizar y bañar.



49568
YOGUR EN POLVO
(YOPOLS MEDITERRÁNEO)
800g





GANACHES ENMARCADAS

CREMINO

avellana y café



CALCULADA PARA UN MARCO
DE 34 x 34 CM Y
8 MM DE ALTURA

Cremino de avellana

998 g	HUKAMBI 53 %	Derretir la cobertura a 40 °C.
700 g	Pasta pura de avellanas del Piemonte IGP torrefacción media	Mezclar con el resto de los ingredientes y calentar a 45 °C.
52 g	Aceite de pepitas de uva	Templar sobre la mesa de trabajo a 25 °C.
1750 g	Peso total	Conservar a +4 °C durante 20 minutos para iniciar una correcta cristalización. Pasará a +16 °C para terminar la cristalización.

Cremino de café

1000 g	OPALYS 33 %	Derretir la cobertura a 40 °C.
120 g	Pasta de granos de café	Mezclar el resto de ingredientes y calentar 45 °C.
600 g	Pasta pura de almendras de Sicilia	Templar sobre la mesa de trabajo a 25 °C.
1720 g	Peso total	Conservar a +4 °C durante 20 minutos para iniciar una correcta cristalización. Pasará a +16 °C para terminar la cristalización.

MONTAJE Y ACABADO

Untar una hoja de guitarra con cobertura de leche y poner encima un marco de 6 mm.
Templar 875 g de cremino de avellana y colar en el marco de 6 mm.
Pasará a +4 °C durante 20 minutos para iniciar una correcta cristalización y terminará a +16 °C.
Poner encima un marco de 8 mm.
Templar 1750 g de cremino de café y colar sobre el cremino anterior, después descrystalizar ligeramente con un soplete térmico.
Pasará a +4 °C durante 20 minutos para iniciar una correcta cristalización y terminará a +16 °C.
Templar 875 g de cremino de avellana y colar en el marco de 6 mm sobre el cremino anterior, después descrystalizar ligeramente con un soplete térmico.
Pasará a +4 °C durante 20 minutos para iniciar una correcta cristalización y terminará a +16 °C.
Dejar reposar durante una noche.
Conservar a 22 °C y, cuando el cremino se haya templado, cortar a la guitarra con un marco.





GANACHES ENMARCADAS

CREMINO

cacahuètes y frambuesas



CALCULADA PARA UN MARCO
DE 34 x 34 CM Y
8 MM DE ALTURA

Cremino de cacahuètes

650 g	BAHIBE 46 %
870 g	Pasta de cacahuete 70 %
130 g	Pasta pura de almendras de Sicilia
50 g	Manteca de cacao
1700 g	Peso total

Derretir la cobertura a 45 °C.
Mezclar la pasta de caramelo y la pasta pura con la manteca de cacao fundida.
Comprobar que toda la masa está a 45 °C.
Templar en la mesa a 25 °C.
Pasar a +4 °C durante 20 minutos para iniciar una correcta cristalización.
Terminar de cristalizar a +16 °C.

Cremino de frambuesa

774 g	INSPIRATION FRAMBUESA
630 g	Pasta pura de almendras de Sicilia
36 g	Aceite de pepitas de uva
1440 g	Peso total

Derretir la cobertura a 40 °C.
Mezclar la pasta pura y el aceite de oliva.
Comprobar que toda la masa está a 45 °C.
Templar en la mesa a 25 °C.
Pasar a +4 ° durante 20 minutos para iniciar una correcta cristalización.
Terminar de cristalizar a +16 °C.

MONTAJE Y ACABADO

Untar una hoja de guitarra con cobertura de leche y poner encima un marco de 6 mm.
Templar 850 g de cremino de cacahuete y colarla en el marco de 6 mm.
Pasar a +4 °C durante 20 minutos para iniciar una correcta cristalización y terminar a +16 °C.
Poner encima un marco de 8 mm.
Templar 1440 g de cremino de frambuesa y colar sobre el cremino anterior, después descristalizar ligeramente con un soplete térmico.
Pasar a +4 °C durante 20 minutos para iniciar una correcta cristalización y terminar a +16 °C.
Templar 850 g de cremino de cacahuete y colar en el marco de 6 mm sobre el cremino anterior, después descristalizar ligeramente con un soplete térmico.
Pasar a +4 °C durante 20 minutos para iniciar una correcta cristalización y terminar a +16 °C.
Dejar reposar durante una noche.
Conservar a 22 °C y, cuando el cremino se haya templado, cortar a la guitarra con un marco.

15 GANACHE VEGETAL



Calentar y llevar a ebullición la bebida de avena con la dextrosa, la glucosa y el Natur Emul.

Dejar enfriar a 60/65 °C y verter la mitad sobre la cobertura y la grasa de coco.

Batir, añadir el resto del líquido y batir prolongadamente para perfeccionar la emulsión.

Verter la ganache a una temperatura de 32/34 °C en un marco previamente pegado con cobertura sobre una hoja de guitarra.

Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.

	AMATIKA BLANCHE 35 %		AMATIKA 46 %	
Peso de la cobertura	780g	54 %	900g	62 %
Bebida de avena	365g	25 %	475g	33 %
Dextrosa	100g	7 %	-	-
Glucosa DE60	90g	6 %	30g	2 %
Natur Emul	7g	> 1 %	4,5g	> 1 %
Grasa de coco desodorizado	110g	8 %	45g	3 %

DESCUBRA TODA

LA GAMA

VEGETAL

EN LA PÁG. 32

16 GANACHE DE CHOCOLATE CON EDULCORANTES



Calentar la nata con el maltitol a 75/80 °C, verter la mitad sobre el chocolate en habas.

Mezclar con una lengua pastelera, añadir el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión.

Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35/40 °C, añadir la mantequilla templada (unos 18 °C) en dados y batir de nuevo.

Verter la ganache a 34/36 °C en un marco pegado sobre una hoja de guitarra con cobertura.

Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.

Desmoldar, untar con chocolate y cortar la forma deseada.

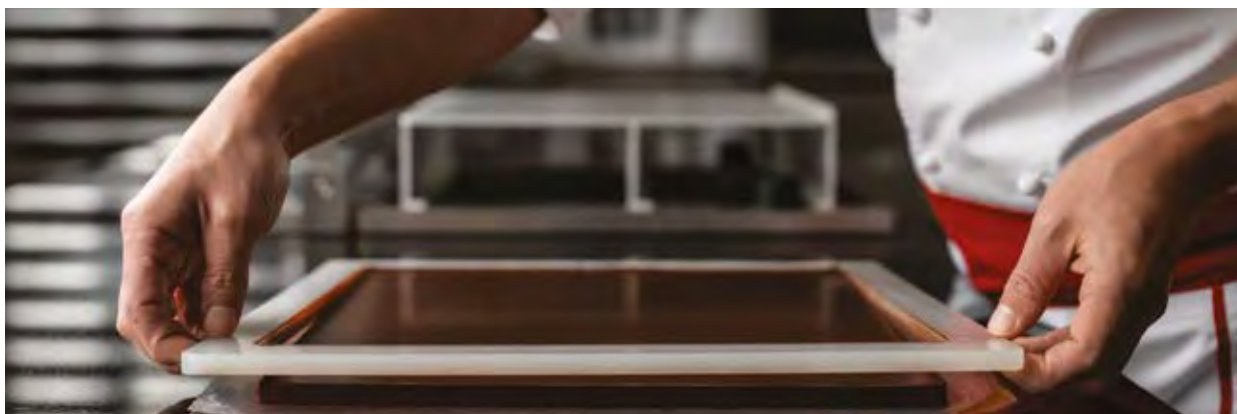
	XOCOLINE 65 %		XOCOLINE LACTÉE 41 %	
Peso del chocolate	715g	49 %	900g	62 %
Nata UHT 35 %	535g	37 %	460g	32 %
Maltitol	130g	9 %	-	-
Mantequilla seca 84 %	70g	5 %	90g	6 %

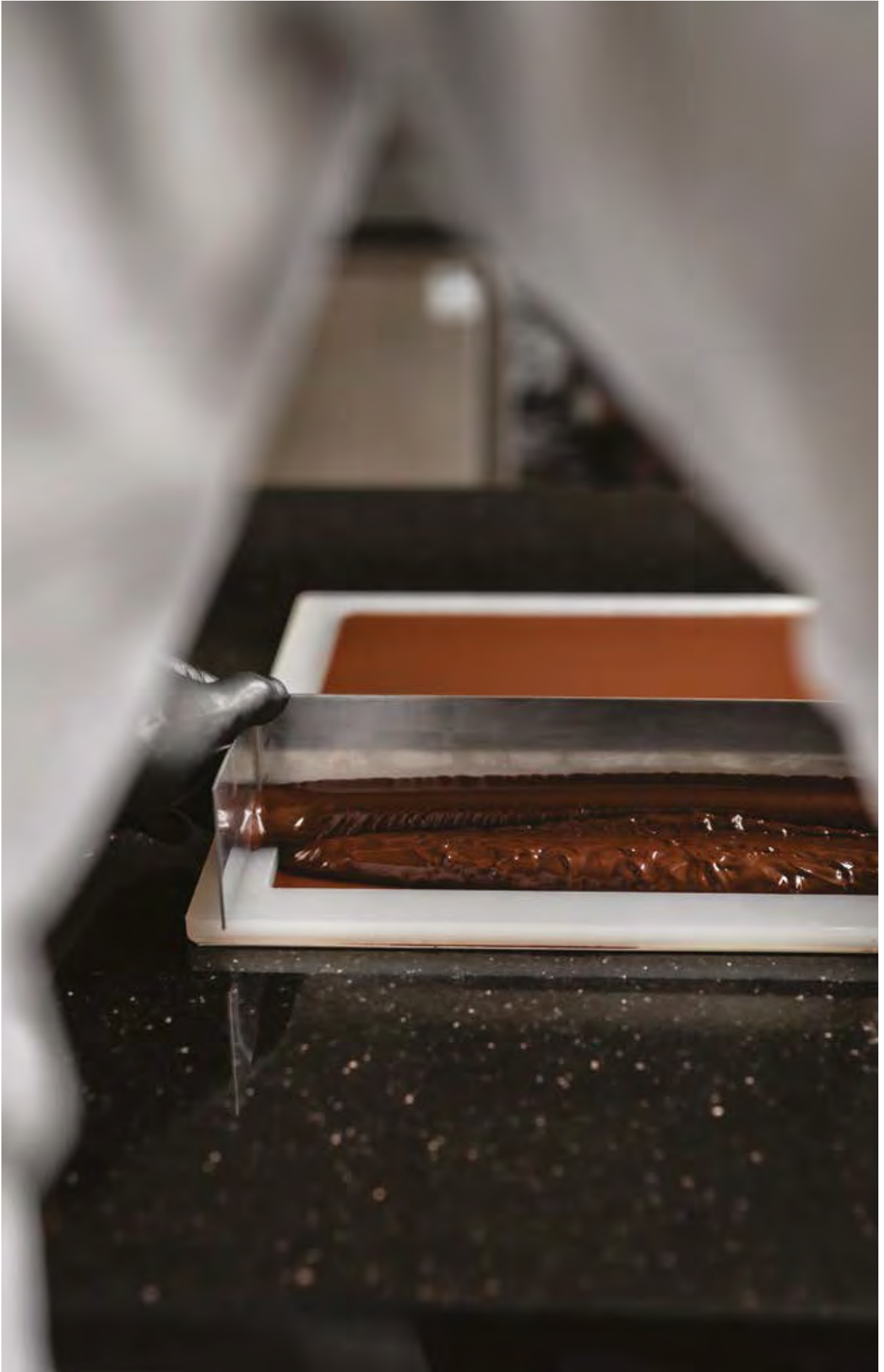
DESCUBRA NUESTRA

GAMA DE CHOCOLATES

CON EDULCORANTE

EN LA PÁG. 33







*¡Nuestras herramientas para
realizar bombones enmarcados!*



3343
LATA DE ENCAJE
40 × 40 CM
Grosor: 1,5 mm
1 unidad



3344
CUADRO DE VERTIDO
40 × 40 CM
Grosor: 1,2 mm
1 unidad



3348
REGLA PARA ALISAR
37 × 10 × 6 CM
1 unidad



3349
HOJAS GUITARRA
385 × 395 MM
Lote de 100
Aptas para todos nuestros marcos



MARCOS (PLEXIGLAS)
Utilizar entre 0 y 100 °C.
Aptos para las hojas guitarras
estándar de los chocolateros
Medidas interiores: 34 × 34 cm
Medidas exteriores: 40 × 40 cm
3345 - marco 2 mm, 1 unidad
3346 - marco 4 mm, 1 unidad
3347 - marco 6 mm, 1 unidad
3457 - marco 10 mm, 1 unidad



8712
KIT DESCUBRIMIENTO
(1 unidad de cada elemento)

*Pida su kit completo
a través de su comercial.*

Bombones moldeados



LAS GANACHES PARA MOLDEAR Y/O ONESHOT

1 GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO



55-70 D/16-18 °C

Calentar la nata, la glucosa DE60 y el sirope a 70/75 °C.
Verter lentamente la mezcla caliente sobre el chocolate fundido a 40 °C.
Mezclar haciendo círculos en el centro de la preparación con una lengua pastelera para crear un núcleo elástico y brillante.
Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla.
Añadir la mantequilla y batirlo todo.
Dosificar a 30/32 °C.

	ORIADO 60 %		MANJARI 64 %		KALINGO 65 %		TULAKALUM 75 %	
Peso del chocolate	356g	35,6 %	356g	35,6 %	380g	37,95 %	356g	35,6 %
Nata UHT 35 %	356g	35,6 %	356g	35,6 %	380g	37,95 %	356g	35,6 %
Glucosa DE60	166g	16,6 %	166g	16,6 %	176g	17,6 %	166g	16,6 %
Mantequilla líquida clarificada	74,5g	7,45 %	74,5g	7,45 %	64g	6,4 %	74,5g	7,45 %
Sirope a 30°	47,5g	4,75 %	47,5g	4,75 %	-	-	47,5g	4,75 %

2 GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE, BLOND Y BLANCO

Calentar la nata, la glucosa DE60 y el sirope a 60/65 °C.
Verter lentamente la mezcla caliente sobre el chocolate fundido a 40 °C.
Mezclar haciendo círculos en el centro de la preparación con una lengua pastelera para crear un núcleo elástico y brillante.
Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla.
Añadir la mantequilla y batirlo todo.
Dosificar a 28/30 °C.

	HUKAMBI 53 %		BLOND DULCEY 35 %		IVOIRE 35 %		OPALYS 33 %	
Peso del chocolate	414g	41,34 %	450g	45 %	506,28g	50,7 %	520g	52 %
Nata UHT 35 %	320g	32,04 %	300g	30 %	256,20g	25,6 %	250g	25 %
Glucosa DE60	155g	15,5 %	150g	15 %	153,11g	15,3 %	148g	14,8 %
Mantequilla líquida clarificada	111g	11,12 %	50g	5 %	-	-	82g	8,2 %
Sirope a 30°	-	-	50g	5 %	-	-	-	-
Mantequilla seca	-	-	-	-	84,41g	8,4 %	-	-

3 PRALINÉ

Derretir la cobertura de leche y la manteca de cacao a 45/50 °C.

Mezclar con el praliné y calentar la masa a 45 °C.

Añadir Éclat d'Or picado para las recetas Crunchy.

Iniciar una cristalización a 25/26 °C antes de rellenar.

	PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50 %		PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50 % CRUJIENTE		PRALINÉ PECÁN		PRALINÉ DE PISTACHO	
Praliné de almendra/ avellana 50 %	835g	83,5 %	835g	83,5 %	-	-	-	-
Praliné pecán 50 % afrutado	-	-	-	-	758g	75,76 %	-	-
Praliné de pistacho 42 % afrutado	-	-	-	-	-	-	758g	75,76 %
ÉQUATORIALE LACTÉE 35 %	100g	10 %	100g	10 %	91g	9,09 %	91g	9,09 %
Manteca de cacao	65g	6,5 %	65g	6,5 %	60g	6,06 %	60	6,06 %
Éclat d'Or	-	-	-	-	91g	9,09 %	91g	9,09 %

4 GANACHE DE VAINILLA

520 g	52 %	OPALYS 33 %
250 g	25 %	Nata UHT 35 %
148 g	14,8 %	Glucosa DE60
82 g	8,2 %	Mantequilla líquida clarificada
1000 g	Peso total	

Calentar la nata, la glucosa DE60 y la vainilla.

Verter lentamente la mezcla caliente sobre el chocolate fundido a 40 °C.

Mezclar haciendo círculos en el centro de la preparación con una lengua pastelera para crear un núcleo elástico y brillante.

Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla.

Añadir la mantequilla y batirlo todo. Dosificar a 28/30 °C.



VAINA DE VAINILLA DE MADAGASCAR	VAINA DE VAINILLA DE TAHITÍ	VAINA DE VAINILLA DE MÉXICO	PASTA DE VAINA DE VAINILLA DE MADAGASCAR	PASTA DE VAINAS DE VAINILLA TAHITENSIS	TADOKA
De 8 a 12g	De 8 a 12g	De 8 a 12g	De 8 a 16g	De 8 a 16g	2 dosis

5 GANACHE DE CAFÉ

354 g	35,35 %	Nata UHT 35 %
162 g	16,16 %	Glucosa DE60
20 g	2,02 %	Pasta de granos de café
343 g	34,35 %	ALPACO 66 %
73 g	7,32 %	Mantequilla líquida clarificada
48 g	4,8 %	Sirope a 30°
1000 g	Peso total	

Calentar la nata, la pasta de café y la glucosa DE60 a 70/75 °C.

Verter lentamente la mezcla caliente sobre el chocolate en habas y la mantequilla líquida clarificada.

Mezclar enérgicamente haciendo círculos en el centro de la preparación con una lengua pastelera para crear un núcleo elástico y brillante.

Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla.

Batir.

Dosificar a 30/32 °C.

5 GANACHE DE CARAMELO

375 g	37,49 %	Nata UHT 35 %	Calentar la nata, la glucosa y la vainilla.
225 g	22,49 %	Azúcar	Realizar un caramelo en seco con el azúcar.
186 g	18,75 %	BLOND DULCEY 35 %	Descocer el caramelo con la nata caliente y cocer a 104 °C.
150 g	15 %	Glucosa DE35/40	Dejar bajar la masa a 55/60 °C después realizar una emulsión con el chocolate y la mantequilla líquida clarificada.
62 g	6,25 %	Mantequilla líquida clarificada	Batir. Dosificar a 28/30 °C.
2 g	0,02 %	Vaina de vainilla bio de Madagascar	
1000 g		Peso total	

6 GANACHE DE FRUTAS

Cocer a 104 °C el puré de fruta, el azúcar y la glucosa.
 Parar la cocción y dejar que la temperatura baje a 75/80 °C.
 Verter poco a poco la mezcla caliente sobre el chocolate fundido mezclando en el centro para crear un núcleo liso, elástico y brillante, señal de una emulsión iniciada. Conservar esta emulsión añadiendo poco a poco el resto de líquido.
 Cuando la mezcla esté a 35 °C añadir la mantequilla templada y batir.

	Frambuesa		Grosella negra		Fruta de la pasión	
Purés de [fruta]	330g	31,25 %	-	-	-	-
	-	-	333g	31,55 %	-	-
	-	-	-	-	327g	30,86 %
Azúcar	330g	31,25 %	333g	31,55 %	327g	30,86 %
Glucosa DE35/40	33g	3,13 %	33,3g	3,15 %	32,7g	3,09 %
JIVARA 40 %	264g	25 %	-	-	-	-
BAHIBE 46 %	-	-	257g	24,29 %	-	-
Mantequilla seca 84 %	99g	9,38 %	100g	9,46 %	98g	9,26 %
Peso total	1056g	100 %	1056,3g	100 %	1041,7g	100 %

7 GANACHE OABIKA

331 g	33,08 %	Nata UHT 35 %	Calentar la nata, el Oabika y la glucosa DE60 a 70 °C.
154 g	15,38 %	OABIKA	Verter lentamente la mezcla caliente sobre el chocolate y la mantequilla líquida clarificada sin fundir.
123 g	12,31 %	Glucosa DE60	Mezclar haciendo círculos en el centro de la preparación con una lengua pastelera para crear un núcleo elástico y brillante. Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla.
323 g	32,31 %	NYANGBO 68 %	Batir.
69 g	6,92 %	Mantequilla líquida clarificada	Dosificar a 30/32 °C.
1000 g		Peso total	

VALRHONA



6085
NYANGBO
Bolsa 3 kg



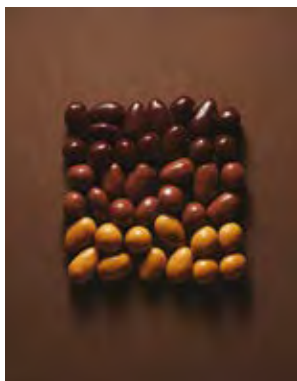
CONSULTE LA PÁGINA 202 PARA CONOCER
NUESTRAS SOLUCIONES COLORANTES



04— DULCES Y PICOTEO

Una amplia gama de productos
y recetas para elaborar todos
sus dulces.

P. 114



TURBINADOS

P. 121



DULCES

Nubes
Pastas de fruta
Turrone
Caramelo
Chocomels

P. 138



PICOTEO

Barras golosas
Rocas y trufas
Mendiantes
Figuritas

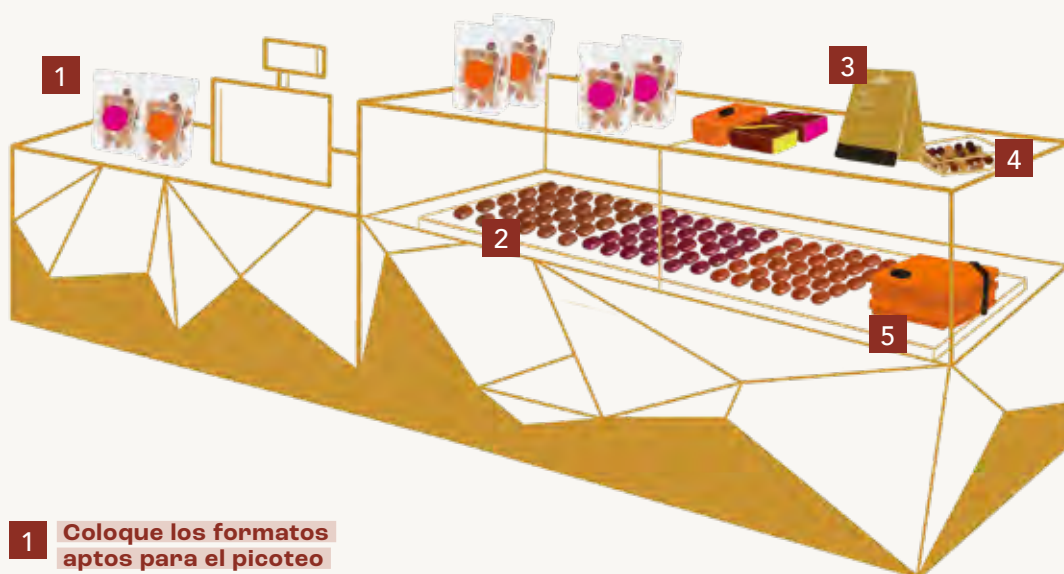
¿Qué oferta debería proponer?

CONSEJO N.º 1

¡El picoteo, una ventaja comercial a destacar!

- Una oferta fácil de implantar (fabricación casera o lista para vender)
- Que completa su oferta de bombones
- Para satisfacer los deseos de picoteo
- ¡Una oferta para todos los gustos y que seduce en cualquier estación!

¡Proponga al menos 4 referencias de cada gama, y juegue con los colores y las formas!



1 Coloque los formatos aptos para el picoteo cerca de las cajas:

¡Una respuesta inmediata a un repentino deseo de dulce!

2 Exponga la diversidad de las formas y los colores:

Negro - Leche - Blanco - Blond - Redondo - Cuadrado - Pequeño - Grande...

3 ¡Anuncie sus ofertas!

Sus promociones, oferta del día o las recetas de temporada (Navidad, Pascua, San Valentín, Día de la Madre...), su chocolate icónico, sus especialidades, etc.

4 Incite a sus clientes a probar los productos,

descubrir las texturas, sentir y apreciar la armonía de los sabores.

5 Valorice los diferentes formatos:

bolsitas, cajas o estuches... ¡Presente diferentes formatos especialmente adaptados a cada deseo de **picoteo**!

EXPLIQUE, GUÍE, HAGA DESCUBRIR...

Valorice sus productos destacando su calidad y su procedencia, compartiendo sus valores y su saber hacer a través de las técnicas de fabricación.

Adáptese a los buenos momentos

La animación de las ventas es fundamental para crear nuevos deseos en sus clientes. Su tienda debe vivir toda la jornada: ¡dé ritmo a sus ofertas según el momento de consumo para desarrollar sus ventas!



8 H

Desayuno

Proponga una oferta de desayuno con chocolate caliente, pasteles de viaje, sablés.



10-11 H

Picoteo

¡Exponga una oferta de picoteo para los pequeños antojos antes de comer!



13-17 H

Merienda

Valorice su oferta de snacking para las ganas de merienda.



A PARTIR DE 17 H

Exquisitez

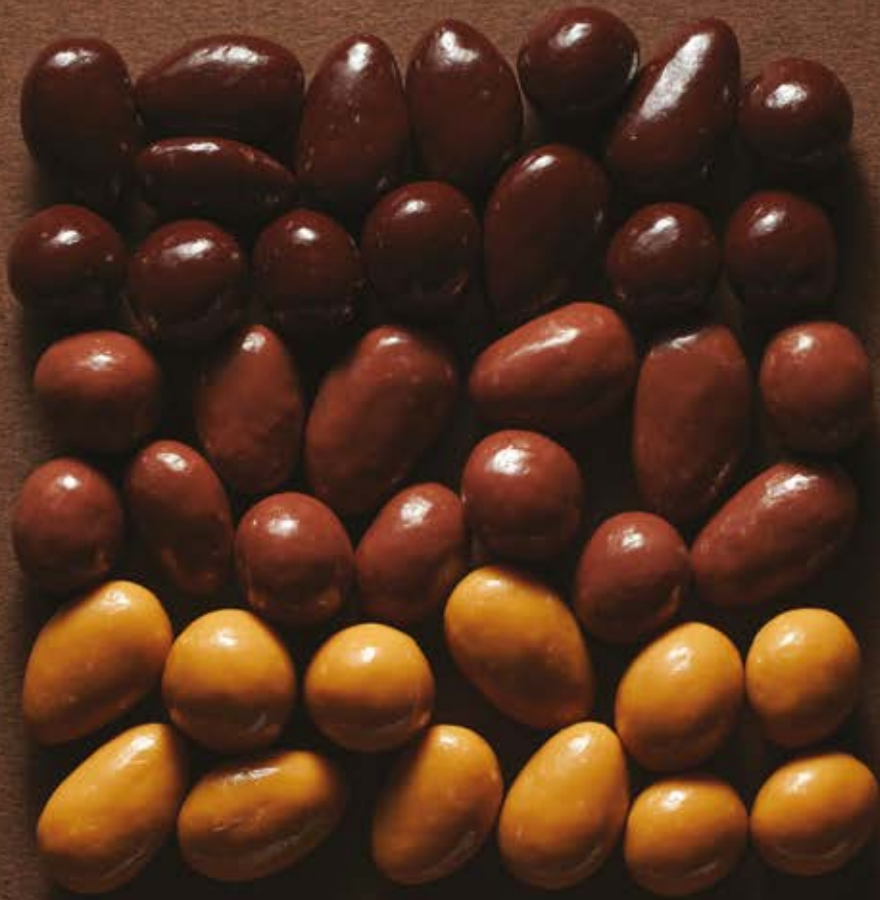
Presente estuches golosos para regalar.



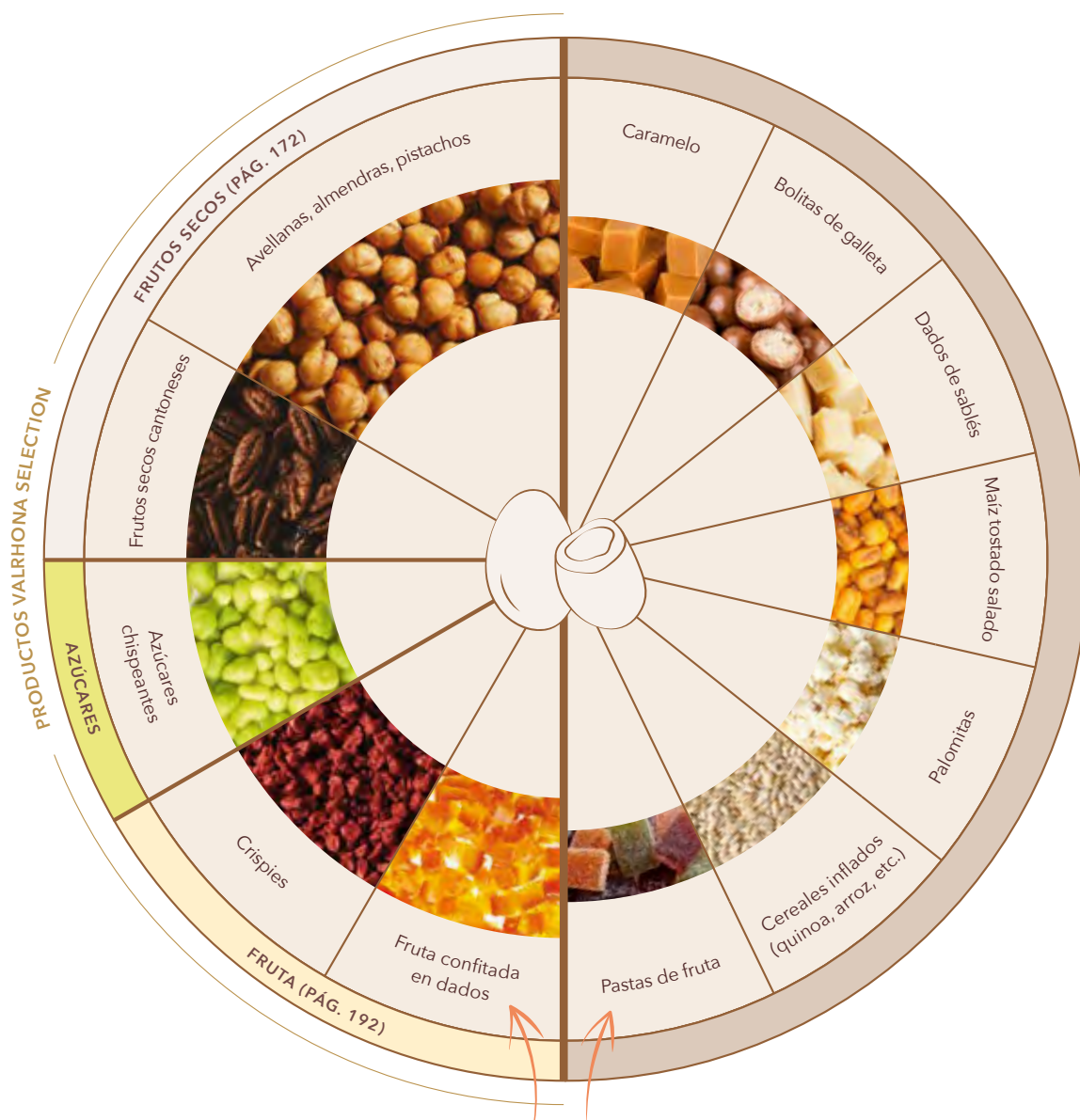
Truco

Los momentos de consumo no son los mismos según la ubicación (ciudad, campo, zona comercial...) Por lo tanto, esté atento a su clientela y sus costumbres (snacking, merienda, regalos...), para definir bien estos momentos y poner en marcha ofertas adaptadas.

Turbinaños

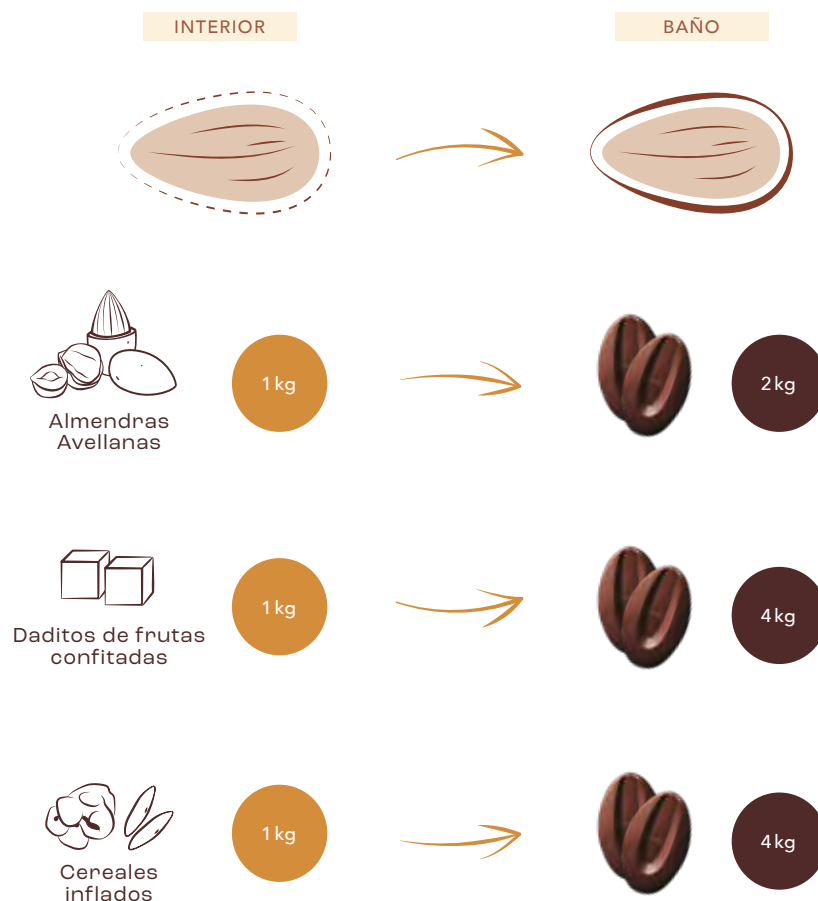


¿Qué productos utilizar para crear interiores golosos?



Para las frutas confitadas y las pasta de fruta, piense en rebozarlas en dextrosa o en cacao en polvo para evitar que se peguen entre ellas.

¿Qué coberturas y qué proporciones utilizar para bañar los turbinados?



Algunas ideas de coberturas para bañar los turbinados

NEGRAS	CON LECHE	BLANCAS Y BLOND	INSPIRATION
<p>GUANAJA 70 %</p> <p>CARAÏBE 66 %</p> <p>EXTRA BITTER 61 %</p>	<p>HUKAMBI 53 %</p> <p>JIVARA 40 %</p> <p>CARAMÉLIA 36 %</p> <p>AZÉLIA 35 %</p>	<p>BLOND DULCEY 35 %</p> <p>OPALYS 33 %</p>	<p>INSPIRATION PASIÓN</p> <p>INSPIRATION YUZU</p> <p>INSPIRATION FRAMBUESA</p> <p>INSPIRATION FRESA</p>

OPALYS Y TROCITOS DE CARAMELO



CACAO EN POLVO



FRUTA EN POLVO



AZÚCAR GLAS



BLOND DULCEY



INSPIRATION PASIÓN



GROUND CHOCOLATE



OPALYS Y TROCITOS DE CARAMELO



OPALYS Y FRUTA EN POLVO



CHOCOLATE NEGRO



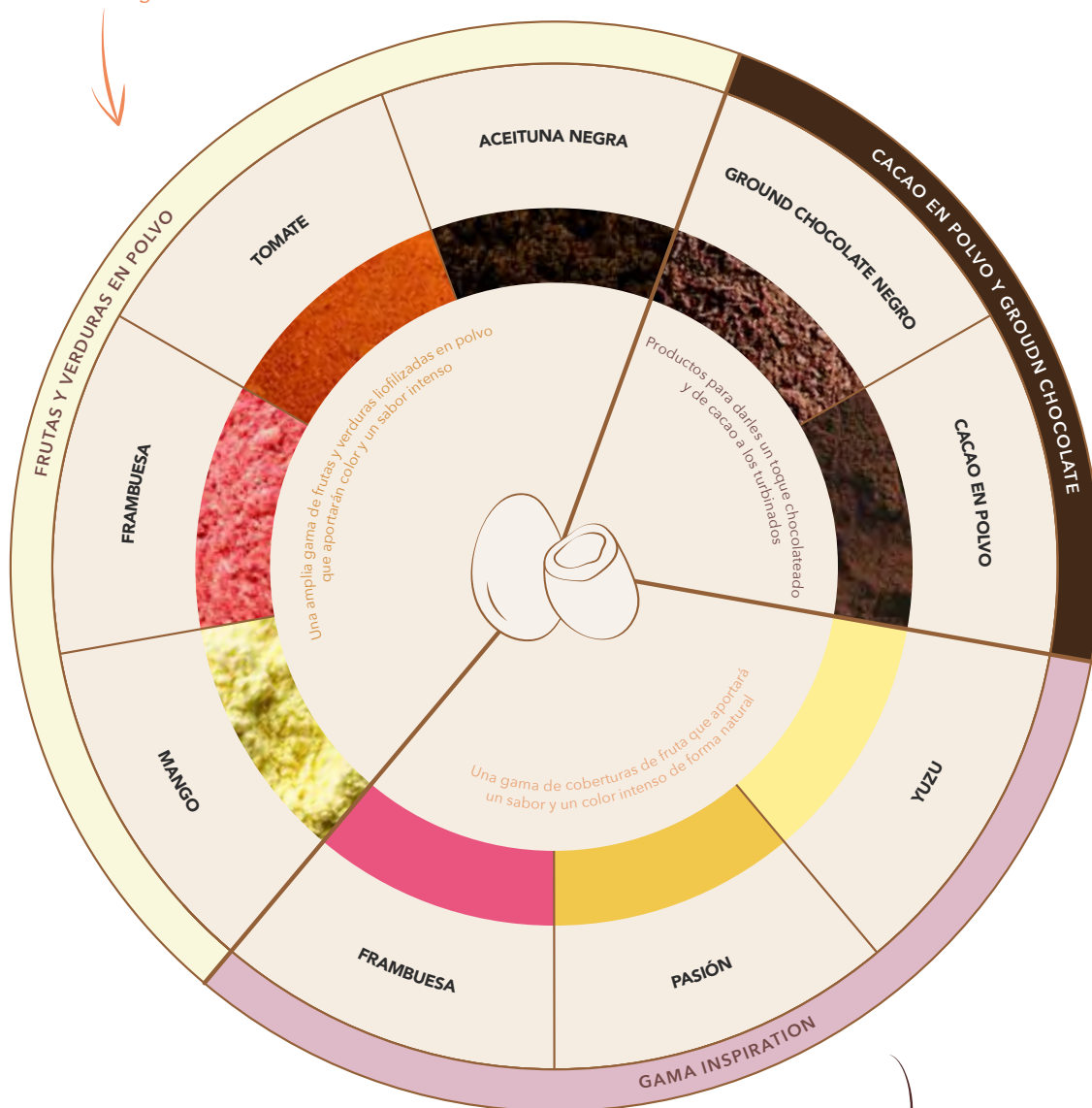
BLOND DULCEY



¿Qué productos utilizar para un acabado original?

Gracias a nuestras diferentes marcas, descubra una amplia gama de productos para aromatizar y realizar acabados originales.

¡Piense en nuestros polvos de verduras para realizar turbinados para el aperitivo!
Ejemplo: Anacardos + tomate en polvo + orégano seco



DESCUBRA OTRAS IDEAS

DE COLORACIÓN EN LA PÁG.202

¿Cómo conseguir un acabo brillante?



SOLUCIÓN 1



40414
**GOMA
ARÁBICA**
500 g

Utilización:
50 % de agua
50 % de goma arábica



Dosis: según el tipo de turbina y el volumen, el % no superará el 1 %. Agregar en 3 veces en la turbina.



**BRILLO
CAPOL®
425***



Dosis: Aproximadamente 0,5 %, la dosis variará según el tipo de turbina y el volumen. Añadir en una vez en la turbina. Atención a la humedad ambiental. Utilizar el fuelle con aire frío (4 °C).

SOLUCIÓN 2



**CAPOL®
254N***



Dosis: según el tipo de turbina y el volumen, el % no superará el 1 %. Agregar en 3 veces en la turbina.



**BRILLO
CAPOL®
425***



Dosis: Aproximadamente 0,5 %, la dosis variará según el tipo de turbina y el volumen. Añadir en una vez en la turbina. Atención a la humedad ambiental. Utilizar el fuelle con aire frío (4 °C).

*Producto de acabado para turbinados disponible en la marca CAPOL®



Dulces

PRALINÉ



VAINILLA



CHOCOLATE



FRAMBUESA



Todas nuestras recetas
de nubes pueden ser
escudilladas para
realizar ositos



1 NUBE DE VAINILLA

- 35,5g Gelatina en polvo 220 Bloom
- 71g Agua de hidratación
- 210g Azúcar invertido
- 675g Azúcar
- 225g Agua
- 300g Azúcar invertido

Hidratar la gelatina. Cocer la cantidad pequeña de azúcar invertido con el azúcar y el agua a 110 °C. En el bol de la batidora, verter el sirope de azúcar cocido sobre el azúcar invertido restante. Fundir la masa de gelatina en el microondas, después verterla sobre los azúcares calientes, montarlo todo al lazo y añadir la vainilla. Verter la nube a 35/40 °C. Conservar en un lugar seco.



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



Piense en la vainilla en polvo para el acabado de las nubes

2 NUBE DE CAFÉ

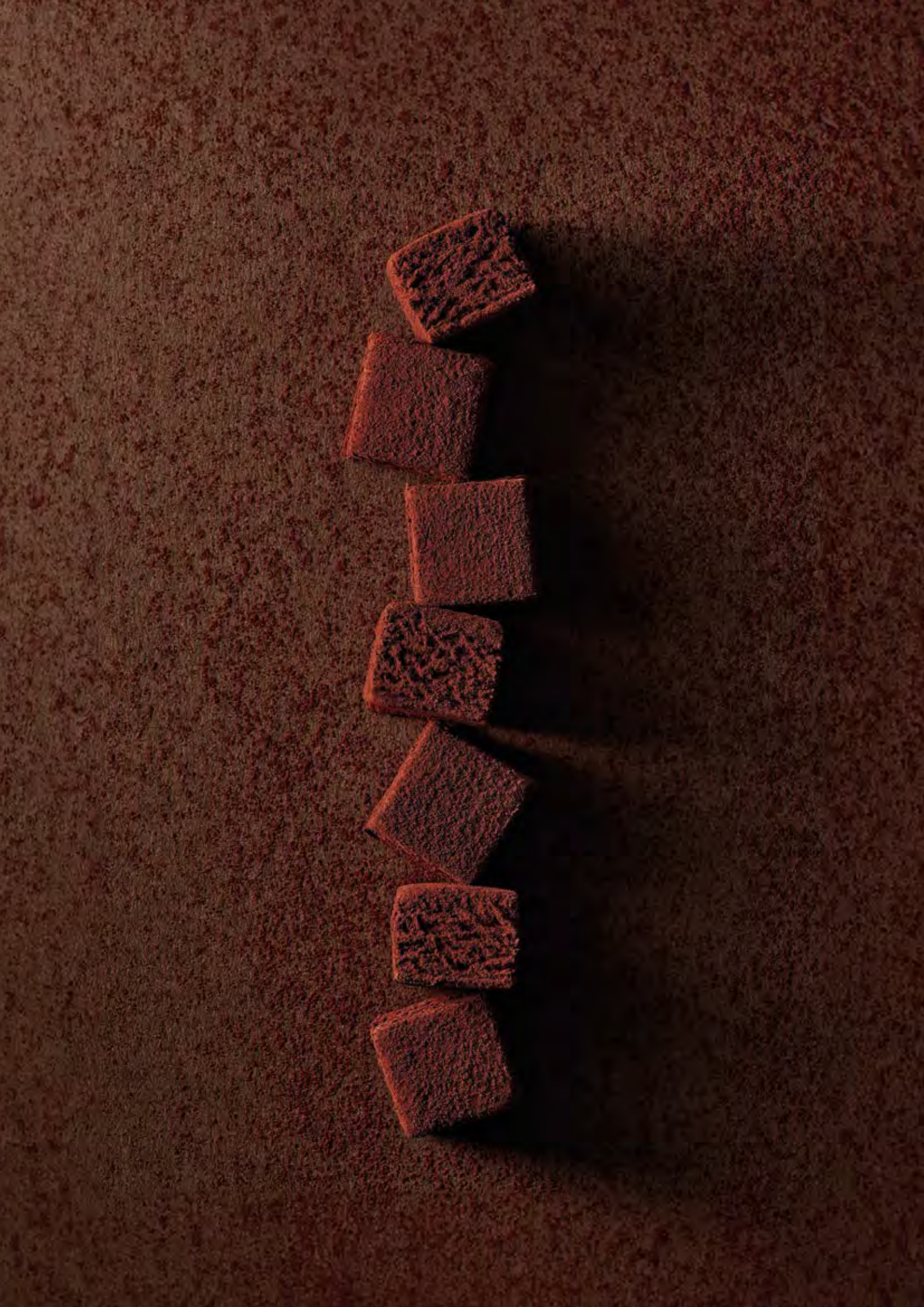
- 35,5g Gelatina en polvo 220 Bloom
- 71g Agua de hidratación
- 210g Azúcar invertido
- 675g Azúcar
- 225g Agua
- 300g Azúcar invertido
- 30g Pasta de granos de café

Hidratar la gelatina. Cocer la cantidad pequeña de azúcar invertido con el azúcar y el agua a 110 °C. En el bol de la batidora, verter el sirope de azúcar cocido sobre el azúcar invertido restante. Fundir la masa de gelatina en el microondas, verterla sobre los azúcares calientes y montarlo todo al lazo y añadir la pasta de granos de café. Verter la nube a 35/40 °C. Conservar en un lugar seco.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



41822
PASTA DE GRANOS DE CAFÉ BIO
500g



3 NUBE CHOCOLATE

46 g Gelatina en polvo
220 Bloom
90 g Agua de hidratación
190 g Azúcar invertido
610 g Azúcar
200 g Agua
270 g Azúcar invertido
330 g **P125 CŒUR
DE GUANAJA**

Hidratar la gelatina.

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

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

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

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

Dejar gelificar unas horas a 16 °C. Cortar.

VALRHONA

6360

P125 CŒUR DE GUANAJA

Mezcla

CON NOTAS A CACAO Y TOSTADO

Con P125 Cœur de Guanaja 80 % podrá intensificar el sabor del chocolate y aportar una textura más flexible y fundente a numerosas recetas (cremas heladas, ganaches, etc.).

P125 CŒUR DE GUANAJA no es apto para atemperado, moldeado o baño.



¿Por qué Cœur de Guanaja se llama también P125?

Cuando se comercializó en Japón, se consideró un 25 % más potente que Guanaja y pasó a llamarse P125.

P = potencia

100 = la intensidad aromática de Guanaja

25 = un 25 % más intenso que Guanaja

¡Piense en el cacao en polvo para el acabado de las nubes!





4 NUBE DE PRALINÉ

35g Gelatina en polvo
220 Bloom
70g Agua de hidratación
50g Azúcar invertido
450g Azúcar
150g Agua
150g Azúcar invertido
**180g Praliné almendra
avellana 50 % afrutado**

Hidratar la gelatina.

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

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

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

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

Dejar gelificar unas horas a 16 °C.

Cortar.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

VALRHONA



19971 - 4697

**PRALINÉ ALMENDRA
AVELLANA 50 % AFRUTADO**

Cubo 2 kg - 5 kg

5 NUBE DE AZAHAR

35,5g Gelatina en polvo
220 Bloom
71g Agua de hidratación
210g Azúcar invertido
675g Azúcar
225g Agua
300g Azúcar invertido
20g Agua de azahar

Hidratar la gelatina.

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

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

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

Verter la nube a 35/40 °C. Conservar en un lugar seco.



N^o

NOROHY

41837

**AGUA DE AZAHAR
BIO**

750g



6 NUBE DE FRUTOS ROJOS

55 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
110 g	Agua de hidratación
675 g	Azúcar
210 g	Azúcar invertido
140 g	Puré de arándanos Vaccinium Myrtillus 100 %
300 g	Puré de frambuesa Meeker 100 %
300 g	Azúcar invertido

Hidratar la gelatina.

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

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

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

Escudillar enseguida la mezcla a 35/40 °C.

Conservar en un lugar seco.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

ADAMANCE



41195 - 48594

**PURÉ DE
ARÁNDANOS 100 %**

1 kg - 5 kg



41188 - 32366 - 50090

**PURÉ DE FRAMBUESA
MEEKER 100 %**

1 kg - 5 kg - 10 kg

7 NUBE DE FRUTA DE LA PASIÓN

55 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
110 g	Agua de hidratación
210 g	Azúcar invertido
675 g	Azúcar
140 g	Puré de albaricoque Flavor Cot y Lido 100 %
300 g	Puré de fruta de la pasión 100 %
300 g	Azúcar invertido

Hidratar la gelatina.

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

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

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

Escudillar enseguida la mezcla a 35/40 °C.

Conservar en un lugar seco.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

ADAMANCE



41184 - 32361

**PURÉ DE
ALBARICOQUE 100 %**

1 kg - 5 kg



43351 - 43476

**PURÉ DE FRUTA
DE LA PASIÓN 100 %**

1 kg - 5 kg

8 NUBE DE COCO

55 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
110 g	Agua de hidratación
210 g	Azúcar invertido
675 g	Azúcar
440 g	Crema de coco 100 %
300 g	Azúcar invertido

Hidratar la gelatina.

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

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

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

Escudillar enseguida la mezcla a 35/40 °C.

Conservar en un lugar seco.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



41183 - 32369

**CREMA
DE COCO 100 %**

1 kg - 5 kg

9 NUBE DE LIMÓN

23 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
68 g	Puré de limón Femminello 100 %
105 g	Azúcar invertido
300 g	Azúcar
68 g	Puré de limón Femminello 100 %
5 g	Ácido cítrico
150 g	Azúcar invertido

Hidratar la gelatina en polvo con la primera cantidad de puré de limón.

Cocer la cantidad pequeña de azúcar invertido con el azúcar, la segunda parte del puré de limón y el ácido cítrico a 110 °C.

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

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

Verter la mezcla (35/40 °C) en un marco de silicona. Alisar.

Conservar en un lugar seco.

ADAMANCE



41186 - 32368 - 50088

**PURÉ DE LIMÓN
FEMMINELLO 100 %**

1 kg - 5 kg - 10 kg



¡Piense en declinar esta receta con los otros cítricos de nuestra gama de purés de fruta Adamance!

*¡Las gelatinas ideales
para realizar las nubes!*



En polvo

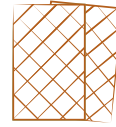
Permite una muy buena gelificación y congelación. Más higiénica y económica que las láminas de gelatina.



48655
**GELATINA BOVINA
220 BLOOM**
750g



37859
**GELATINA PORCINA
220 BLOOM**
(gelatina caliente
en polvo)
500g



Hojas

Permite una muy buena gelificación y congelación.



41441
**HOJAS DE GELATINA
PLATEADA
180 BLOOM**
2kg

48646
**HOJAS DE
GELATINA DORADA
230 BLOOM**
2kg

*¡Nuestros aromas naturales, ideales
para aromatizar las nubes!*



38252
COCO
50g



38397
LAVANDA
50g



38256
FRAMBUESA
50g



38276
PISTACHO
50g



40372
YUZU
50g



40399
BERGAMOTA
50g



38653
FRESA MADURA
50g

Descubra la **gama completa**
a través de su comercial.



PASTA DE FRUTAS

Mezclar la pectina y la cantidad pequeña de azúcar, después verter la mezcla en lluvia sobre el puré de mango a 4 °C. Llevar a ebullición sin parar de remover, verter en lluvia la segunda parte del azúcar, llevar de nuevo a ebullición y añadir el jarabe de glucosa. Cocer para llegar a 72 °Brix, es decir, unos 105 °C, y verter enseguida.

	Peso	Pectina amarilla	Azúcar	Azúcar	Jarabe de glucosa DE38/40	Solución de ácido cítrico	Agua
Albaricoque	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Grosella negra	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Fresa	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Fruta de la pasión	500 g	12 g	50 g	375 g	50 g	13 g	-
Frambuesa	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Mango	500 g	10 g	50 g	372 g	50 g	18 g	-
Melocotón	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Mara des bois	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Pera	500 g	10 g	50 g	377 g	50 g	13 g	-
Guinda	350 g	5 g	50 g	445 g	100 g	-	50 g
Oabika	325 g	9 g	45 g	255 g	-	5 g	360 g



Enfriar un poco de preparado en torno a 25 °C, para la medida en el refractómetro, ya que la temperatura influye en el resultado.

Solución de ácido cítrico



41333
50 % ÁCIDO CÍTRICO



50 % AGUA

El uso del ácido cítrico en las pastas de fruta permite rebajar el PH para tener un uso óptimo de la pectina.



1 TURRÓN DE CHOCOLATE

145 g Avellanas del Piamonte IGP tostadas
 145 g Pistacho de Sicilia pelado
 145 g Almendra «Tuono» de Sicilia 34/36 blanqueada
 65 g Claras
 15 g Azúcar
 245 g Miel
 70 g Agua
 100 g Azúcar
 55 g Glucosa DE38/40
215 g P125 CŒUR DE GUANAJA

Poner las avellanas y los pistachos en estufa a 45 °C para que estén calientes antes de incorporarlos a la masa.
 Tostar las almendras enteras a 160 °C durante 10 minutos.
 Montar la mezcla de claras de huevo y azúcar a pico de pato, paralelamente cocer la miel a 125 °C y la mezcla de azúcar, glucosa y agua a 160 °C.
 Verter la miel cocida sobre las claras de huevo montadas y mezclar suavemente en la batidora, verter a continuación el azúcar cocido al hilo.
 Sustituir las varillas por la pala.
 Desecar de 5 a 10 minutos.
 A 50 °C, verter el chocolate, mezclar brevemente y poner sobre silpat.
 Después incorporar los frutos secos.
 Homogeneizar la masa y extender entre dos hojas de oblea en un marco inoxidable de 16 × 16 cm y 4,5 cm de alto.
 Dejar cristalizar a 16/18 °C y con un 55/60 % de higrometría.

2 NOUGAT DE MONTÉLIMAR

90 g Pistachos de Sicilia pelados
 305 g Almendra «Tuono» de Sicilia 34/36 pelada
 85 g Claras
 85 g Azúcar
 190 g Miel de lavanda
 65 g Agua
 190 g Azúcar
 230 g Glucosa DE35/40
 60 g Manteca de cacao

Poner los pistachos en estufa a 45 °C para que estén calientes antes de incorporarlos en la masa.
 Tostar las almendras enteras a 160 °C durante 10 minutos.
 Montar la mezcla de claras de huevo y azúcar a pico de pato, paralelamente cocer la miel a 125 °C y la mezcla de azúcar, glucosa y agua a 160 °C.
 Verter la miel cocida sobre las claras de huevo montadas y mezclar suavemente en la batidora, verter a continuación el azúcar cocido al hilo.
 Sustituir las varillas por la pala.
 Desecar de 5 a 10 minutos.
 A 50 °C, verter la manteca de cacao, mezclar brevemente, echar sobre silpat e incorporar los frutos secos.
 Homogeneizar la masa y extender entre dos hojas de oblea en un marco inoxidable de 16 × 16 cm y 4,5 cm de alto.
 Dejar cristalizar a 16/18 °C y con un 55/60 % de higrometría.

3 TURRÓN DE FRAMBUESA

195 g Pistachos de Sicilia pelados
 95 g Almendra «Tuono» de Sicilia 34/36 pelada
 55 g Claras
 10 g Azúcar
 240 g Miel milflores
 120 g Agua
 70 g Glucosa DE60
 305 g Azúcar
210 g INSPIRATION FRAMBUESA

Poner los pistachos en estufa a 45 °C para que estén calientes antes de incorporarlos en la masa.
 Tostar las almendras a 160 °C durante 10 minutos.
 Montar la mezcla de claras de huevo y azúcar a pico de pato, paralelamente cocer la miel a 125 °C y la mezcla de azúcar, glucosa y agua a 160 °C.
 Verter la miel cocida sobre las claras de huevo montadas y mezclar suavemente en la batidora, verter a continuación el azúcar cocido al hilo.
 Sustituir las varillas por la pala.
 Desecar de 5 a 10 minutos.
 A 50 °C, verter la Inspiration frambuesa, mezclar brevemente, echar sobre silpat e incorporar los frutos secos.
 Homogeneizar la masa y extender entre dos hojas de oblea en un marco inoxidable de 16 × 16 cm y 4,5 cm de altura.
 Dejar cristalizar a 16/18 °C y con un 55/60 % de higrometría.



*Los Chocomels:
la textura de un caramelo
blando con un auténtico
sabor a chocolate*



Rápido de hacer
Fácil de trabajar
Sin cocción
Muy buena conservación
Se corta fácilmente

1 CHOCOLATES

COBERTURA
+ Glucosa DE60

Fundir la cobertura.
Añadir el jarabe de glucosa previamente calentado a 40 °C.
Mezclar y verter en el marco. Dejar cristalizar durante varias horas a 16/18 °C.
Cortar.

TAÑORI 64 %	AZÉLIA 35 %	WAINA 35 %	BLOND DULCEY 35 %	OPALYS 33 %	INSPIRATION FRAMBUESA	INSPIRATION YUZU
525g	525g	525g	530g	525g	525g	525g
+ 475g	+ 475g	+ 475g	+ 470g	+ 475g	+ 475g	+ 475g



1 CARAMELO DE CHOCOLATE

370 g Azúcar
20 g Glucosa DE35/40
370 g Nata UHT 35 %
220 g GUANAJA 70 %
20 g Mantequilla seca 84 %

Realizar un caramelo claro (182 °C) con el azúcar y la glucosa.
Descocer con nata caliente, volver a cocerlo todo a 118 °C.
Verter sobre el chocolate, emulsionar y añadir la mantequilla.
Dejar cristalizar y cortar.

2 CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA Y VAINILLA

375 g Nata UHT 35 %
40 g Glucosa DE35/40
375 g Azúcar
100 g Mantequilla salada

Calentar la nata con la pasta de vainilla. Colar la infusión y completar el peso de líquido. Añadir la glucosa a la nata.
Realizar un caramelo. Descocer el caramelo con la mantequilla.
Añadir la nata caliente y cocerlo todo a 118 °C.



VAINA DE VAINILLA DE MADAGASCAR	VAINA DE VAINILLA DE TAHITI	VAINA DE VAINILLA DE MÉXICO	PASTA DE VAINA DE VAINILLA DE MADAGASCAR	PASTA DE VAINAS DE VAINILLA TAHITENSIS	TADOKA
8g	8g	8g	6g	6g	2 dosis

3 CARAMELO DE FRAMBUESA

625 g Azúcar
60 g Glucosa DE35/40
375 g Nata UHT 35 %
90 g Mantequilla seca 84 %
500 g Puré de frambuesa Meeker 100 %
65 g Trocitos de frambuesa
35 g Mantequilla seca 84 %
25 g Manteca de cacao

Llevar a ebullición el azúcar, la glucosa, la nata y la cantidad grande de mantequilla.
Añadir el puré y los trocitos de frambuesas.
Cocerlo todo a 118 °C.
Añadir la cantidad pequeña de mantequilla y la manteca de cacao derretida.
Verter en un marco.
Dejar cristalizar y cortar.

Picotes





BARRITAS BAÑADAS

BARRA *Tainori*

CALCULADA PARA UN MARCO
DE 34 x 34 CM Y 8 MM DE ALTURA

Pasta de fruta albaricoque-vainilla

310 g	Puré de albaricoque Flavor Cot y Lido 100 %	Calentar la pasta de fruta y las vainas de vainilla raspadas 40°C.
7 g	Pectina amarilla	Mezclar la cantidad pequeña de azúcar con la pectina y añadir sin dejar de remover.
35 g	Azúcar	Llevar a ebullición y añadir el resto del azúcar.
4 g	Vaina de vainilla de Tahití	Llevar de nuevo a ebullición y añadir la glucosa.
270 g	Azúcar	Cocer a 68/70 ° Brix en el refractómetro o 104 °C en el termómetro.
65 g	Glucosa DE35/40	Una vez cocido, añadir el ácido cítrico y el kirsch.
5,5 g	Solución de ácido cítrico (50/50)	Verter enseguida.
5,5 g	Kirsch (opcional)	
702 g	Peso total	

Ganache Tainori 64 %

235 g	Nata UHT 35 %	Calentar la nata con el azúcar invertido a 75/80 °C.
40 g	Azúcar invertido	Verter la mitad sobre el chocolate en habas.
310 g	TAINORI 64 %	Mezclar con una lengua pastelera, añadir el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión.
60 g	Mantequilla seca 84 %	Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35 y 40 °C, añadir la mantequilla templada (a unos 18 °C) en dados y batir de nuevo.
645 g	Peso total	Verter la ganache a una temperatura entre 34 y 36 °C en un marco (34 x 34 cm - Altura: 8 mm) previamente pegado con cobertura sobre una hoja de guitarra.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar la pasta de fruta de albaricoque y vainilla.

Verter en un marco de 34 x 34 cm y 4 mm de grosor sobre una hoja de silicona.

Añadir un marco de 34 x 34 cm y 4 mm de altura sobre la pasta de fruta.

Enmarcar la ganache Tainori.

Dejar que cristalice durante 24 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.

Untar con chocolate y cortar tiras de 22,5 x 8 cm.

Bañar con cobertura negra, antes de la cristalización y, con un pelador y habas de chocolate Tainori, espolvorear sobre la superficie de la barrita finos copos.

Dejar cristalizar a 17 °C y con un 60 % de higrometría durante unas horas.



BARRA *frutos secos*

Praliné de almendras de Valencia 70 %

250 g	ÉQUATORIALE LACTÉE 35 %	Fundir la cobertura de leche y la manteca de cacao a 45/50 °C y mezclar con el praliné.
90 g	Manteca de cacao	Calentar la masa a 45 °C.
1000 g	Praliné de almendra 70 % afrutado	Iniciar una cristalización a 25/26 °C antes de enmarcar.
1340 g	Peso total	Cristalización de 24 a 36 horas antes de untar con chocolate, después cortar.

MONTAJE Y ACABADO

- 150g Almendra pelada entera
- 150g Avellanas del Piamonte IGP al natural
- 100g Pistachos de Sicilia pelados

Tostar las almendras y las avellanas blanqueadas. Dejar enfriar.

Cuando el praliné esté precristalizado, añadir las almendras, las avellanas, los pistachos y mezclar para que los frutos se repartan bien.

Verter en un marco de 12 mm de espesor sobre una hoja de guitarra anteriormente untada con chocolate con leche precristalizado.

Iniciar una cristalización en la nevera durante 5 minutos y dejar cristalizar a 16 °C durante varias horas.

Después de la cristalización, desmoldar y cortar las barritas con un cuchillo o una cortadora de agua en función de la medida y la forma deseada.

Con la cobertura de leche precristalizada, bañar las barritas de frutos secos y poner una hoja de estructura que habrá que retirar inmediatamente para obtener un relieve nervudo.

Dejar cristalizar a 16 °C y con un 60 % de higrometría.



BARRITAS MOLDEADAS

BARRA *Cory*

CALCULADA PARA 40 BARRITAS
AMANDIA (REF. 10687)

Frutos secos sablés, caramelizados

100 g	Avellana del Piamonte
	IGP granulada
40 g	Arroz inflado
95 g	Azúcar
30 g	Agua
40 g	Éclat d'Or
305 g	Peso total

Tostar ligeramente las avellanas durante 10 minutos a 150 °C.
Cocer el azúcar y el agua a 114 °C, añadir los frutos secos calientes, el arroz inflado y mezclar hasta obtener una textura arenosa.
Poner sobre tapete de silicona y caramelizar en el horno a 180 °C.
Añadir el Éclat d'Or.
Reservar todo en la estufa.

Praliné de avellana 66 %

600 g	Praliné avellana 66 % afrutado
55 g	Manteca de cacao
175 g	AZÉLIA 35 %
830 g	Peso total

Fundir la cobertura de leche y la manteca de cacao a 45/50 °C y mezclar con el praliné.
Calentar la masa a 45 °C.
Iniciar una cristalización a 25/26 °C antes de enmarcar.

MONTAJE Y ACABADO

CS AZÉLIA 35 %

Preparar los frutos secos sablés.

Poner unos 3 g de la mezcla de frutos secos sablés sobre una parte del molde barrita Amandia.

Con cobertura Azélia atemperada, escudillar 2 g en el molde sobre los frutos secos para pegarlos entre ellos.

Dejar cristalizar.

Moldear, a continuación, las barritas de manera clásica.

Dar la vuelta al molde, dejar escurrir la cobertura unos minutos y alisar.

Escurrir los moldes entre dos reglas.

Antes de que cristalice por completo, limpiar los bordes y dejar cristalizar.

Añadir 3 g de la mezcla crujiente sobre la otra mitad del molde.

Elaborar el praliné de avellanas Azélia.

Escudillar con una manga sin boquilla 20 g de praliné por barrita y dejar cristalizar a 17 °C durante varias horas.

Obturar los moldes de barrita con cobertura Azélia atemperada y una hoja de transfert.

Dejar cristalizar y desmoldar.



BARRA praliné pistacho

CALCULADA PARA 8 BARRITAS
TURRÓN RELIEVE (REF. 27672)

Praliné de pistacho

45 g	ÉQUATORIALE LACTÉE 35 %	Fundir la cobertura de leche y la manteca de cacao a 45/50 °C, mezclar con el praliné y calentar la masa a 45 °C.
30 g	Manteca de cacao	
530 g	Praliné de pistacho 42 % afrutado	Iniciar una cristalización a 25/26 °C antes de verter.
600 g	Peso total	

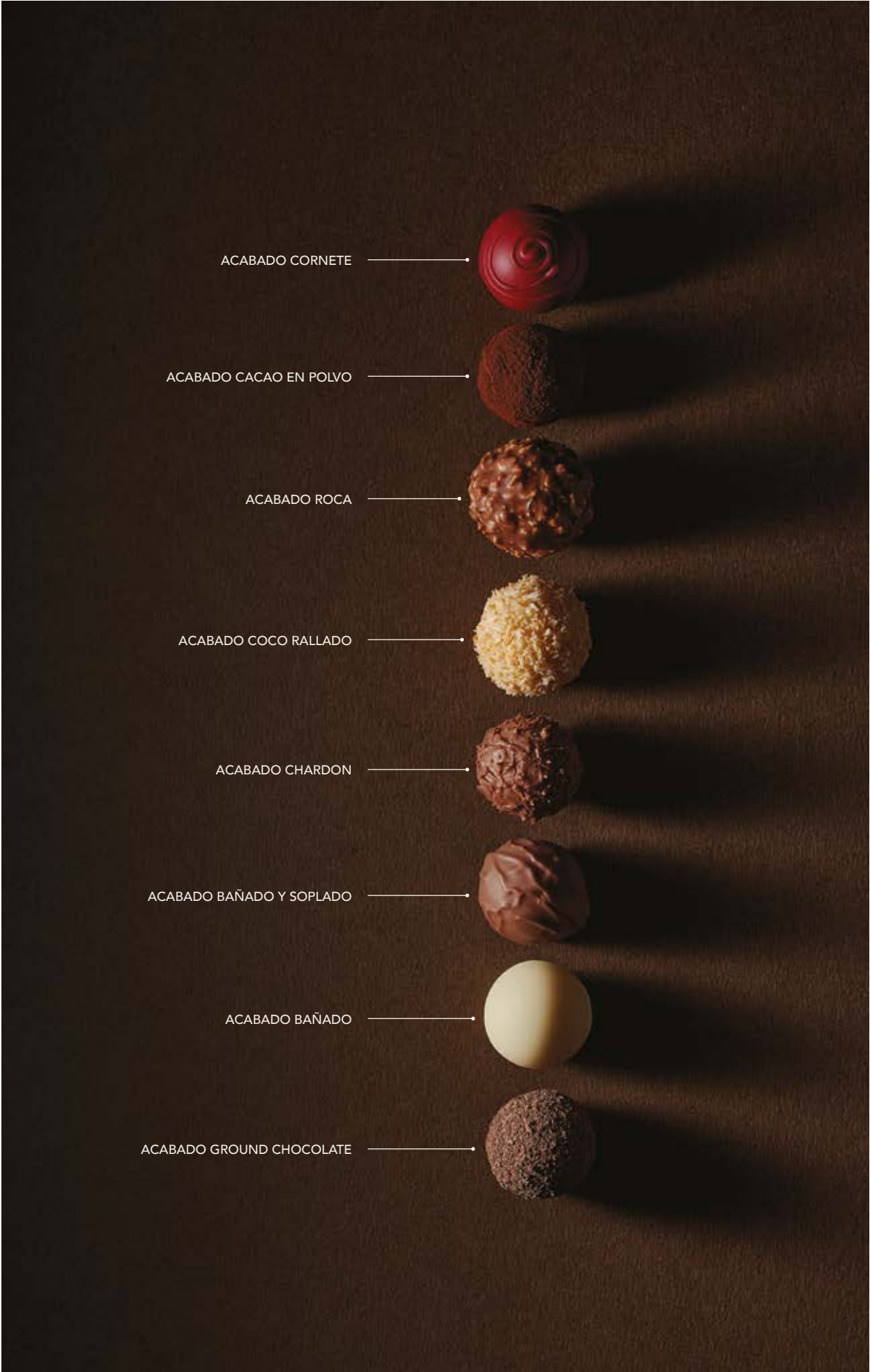
Streusel de pistacho intenso

95 g	Mantequilla seca 84 %	Cortar la mantequilla en trozos y reservar en el congelador unos minutos.
75 g	Pistachos de Sicilia pelados	Picar los pistachos para obtener un polvo y mezclar con todos los polvos tamizados, añadir la mantequilla muy fría y mezclar todo en la batidora.
95 g	Azúcar moreno	Se formarán unas bolitas que se transformarán en una masa poco homogénea.
95 g	Harina T55	Parar la mezcla y reservar esta pasta en la nevera durante 30 minutos.
40 g	Harina de almendra de Sicilia pelada	Reservar en la nevera o en congelación hasta la cocción.
400 g	Peso total	Repartir de manera irregular el streusel sobre silpat y cocer a 150 °C tiro abierto hasta obtener un color rubio cálido.

MONTAJE Y ACABADO

CS BITTER LACTÉE 39 %

- Moldear las barritas con la cobertura, reservar.
- Hacer el streusel, dejar enfriar.
- Hacer el praliné de pistacho, incorporar suavemente el streusel.
- Moldear 70 g de praliné, incorporar el streusel con cuidado.
- Dejar cristalizar.
- Obturar las barritas con cobertura Bitter Lactée.
- Dejar cristalizar y desmoldar.



ACABADO CORNETE

ACABADO CACAO EN POLVO

ACABADO ROCA

ACABADO COCO RALLADO

ACABADO CHARDON

ACABADO BAÑADO Y SOPLADO

ACABADO BAÑADO

ACABADO GROUND CHOCOLATE



TRUFA *Kalingo*

CALCULADA
PARA 190 TRUFAS

Ganache Kalingo

710 g	Nata UHT 35 %
330 g	Glucosa DE60
710 g	KALINGO 65 %
120 g	Mantequilla líquida clarificada
1870 g	Peso total

Calentar la nata y la glucosa DE60 a 70/75 °C.
Verter lentamente la mezcla caliente sobre el chocolate en habas y la mantequilla líquida clarificada.
Mezclar haciendo círculos en el centro de la preparación con una lengua pastelera para crear un núcleo elástico y brillante.
Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla. Batir.

MONTAJE Y ACABADO

190 uds. Bolas vacías negro 55 %

CS Cacao en polvo

CS KALINGO 65 %

Rellenas las bolas huecas con la ganache Kalingo a 30°C como máximo y dejar cristalizar.

Obturar las bolas con chocolate negro.

Una vez cristalizadas, ponerlas en un bol, después bañarlas ligeramente con cobertura negra a 35 °C y enseguida rebozarlas con el cacao en polvo.

Dejar cristalizar y retirar el excedente con un tamiz.



9789

KALINGO 65 %
Puro Granada*

EQUILIBRADO, FRUTAS MADURAS Y VAINA DE VAINILLA

Granada, isla de las Antillas de aromas embriagadores de especias y plantas aromáticas, ofrece a Kalingo un cacao de notas singulares de fruta madura, de alcanfor y de vaina de vainilla.

VALRHONA

*Habas de cacao puro origen

TRUFA *de caramelo y Dulcey*

Caramelo de mantequilla salada 108 °C

1130 g	Nata UHT 35 %	Calentar la nata y la glucosa.
120 g	Glucosa DE35/40	Cocer el azúcar en varias veces hasta obtener un caramelo claro.
1130 g	Azúcar	Descocer el caramelo con la mantequilla.
300 g	Mantequilla salada	Añadir la nata caliente y cocerlo todo a 108 °C.
2680 g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

190 uds. Bolas vacías leche 35 %

CS BLOND DULCEY 35 %

CS COBERTURA DE LECHE

Rellenar las bolas vacías con el caramelo a 30 °C máximo.

Obturar las conchas de cobertura de leche.

Una vez cristalizadas, ponerlas en un barreño, después bañarlas ligeramente con Blond Dulcey atemperado y enseguida rebozarlas sobre una rejilla de candidera para obtener relieve.

Dejar cristalizar.

TRUFA *Opalys coco*

Ganache suave Opalys coco

225 g	Leche de coco	Calentar la leche de coco junto a la glucosa a 60 °C.
45 g	Glucosa DE60	Verter progresivamente sobre la cobertura Opalys parcialmente fundida
50 g	Coco rallado	y realizar una emulsión como para una ganache clásica.
390 g	OPALYS 33 %	Añadir el coco rallado, el alcohol y batir de nuevo.
40 g	Licor de Coco 21 °C	Rellenar las bolas vacías cuando la ganache esté a 30 °C.
750 g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

63 uds. Bolas vacías Ivoire 35 %

CS OPALYS 33 %

CS coco rallado

Rellenar las bolas vacías con la ganache Opalys coco a 30 °C como máximo.

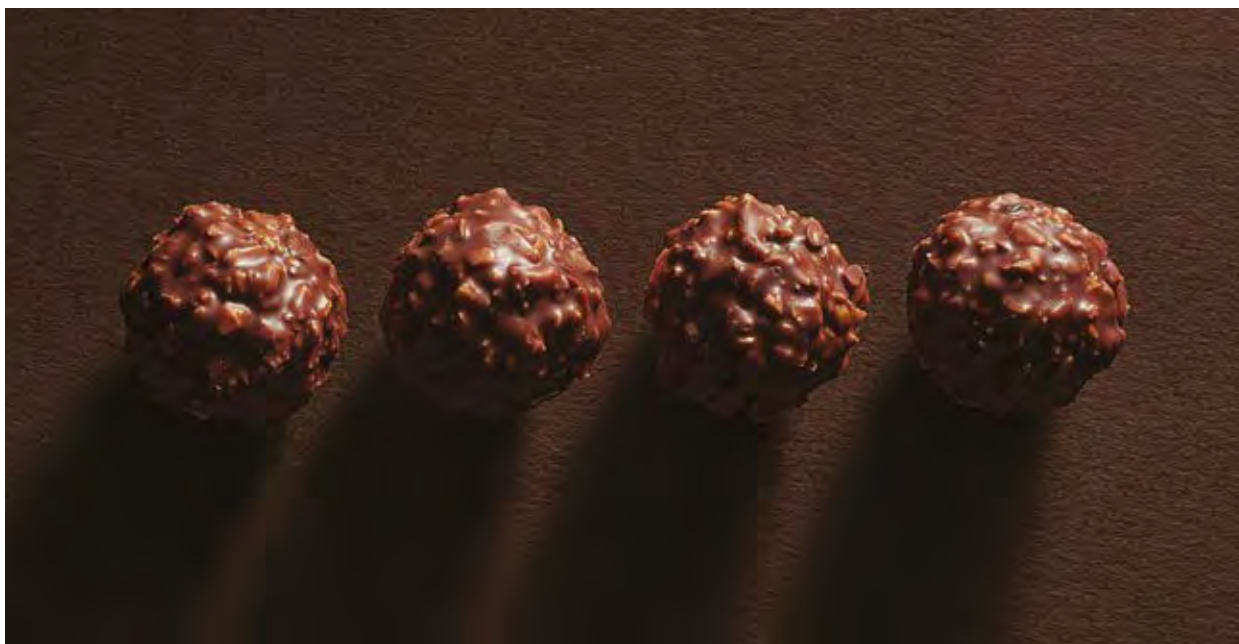
Obturar las bolas con chocolate Ivoire u Opalys precristalizado.

Una vez cristalizadas, ponerlas en un bol después bañarlas ligeramente con cobertura Opalys atemperada y enseguida rebozar las bolas en coco rallado.

Dejar cristalizar y retirar el excedente con un tamiz.

Trucos

El uso de Opalys para el acabado
permite obtener un resultado
muy blanco



ROCAS *de praliné*

Interior rocas crema de untar Gianduja

280 g	Praliné avellana 66 % afrutado	Derretir a 45 °C los 2 primeros ingredientes.
280 g	Gianduja noisette lait 35 %	Añadir el aceite de avellanas y dejar cristalizar entre 24 y 25 °C.
40 g	Aceite de avellana bio	
600 g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

CS Avellanas del Piamonte IGP picadas 2-4 mm

CS COBERTURA DE LECHE

Tostar algunas avellanas, picarlas y poner algunos trocitos en las bolas huecas.

A continuación, rellenar las bolas huecas con la crema de untar.

Dejar que cristalice entre 12 y 24 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.

Obturar las bolas vacías con cobertura de leche.

Una vez cristalizadas, ponerlas en un bol, después bañarlas ligeramente con cobertura de leche atemperada.

A continuación, rebozarlas en avellanas tostadas picadas.

Para terminar, bañarlas una última vez con cobertura de leche ligeramente fluidificada con manteca de cacao fundida atemperada.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

VALRHONA



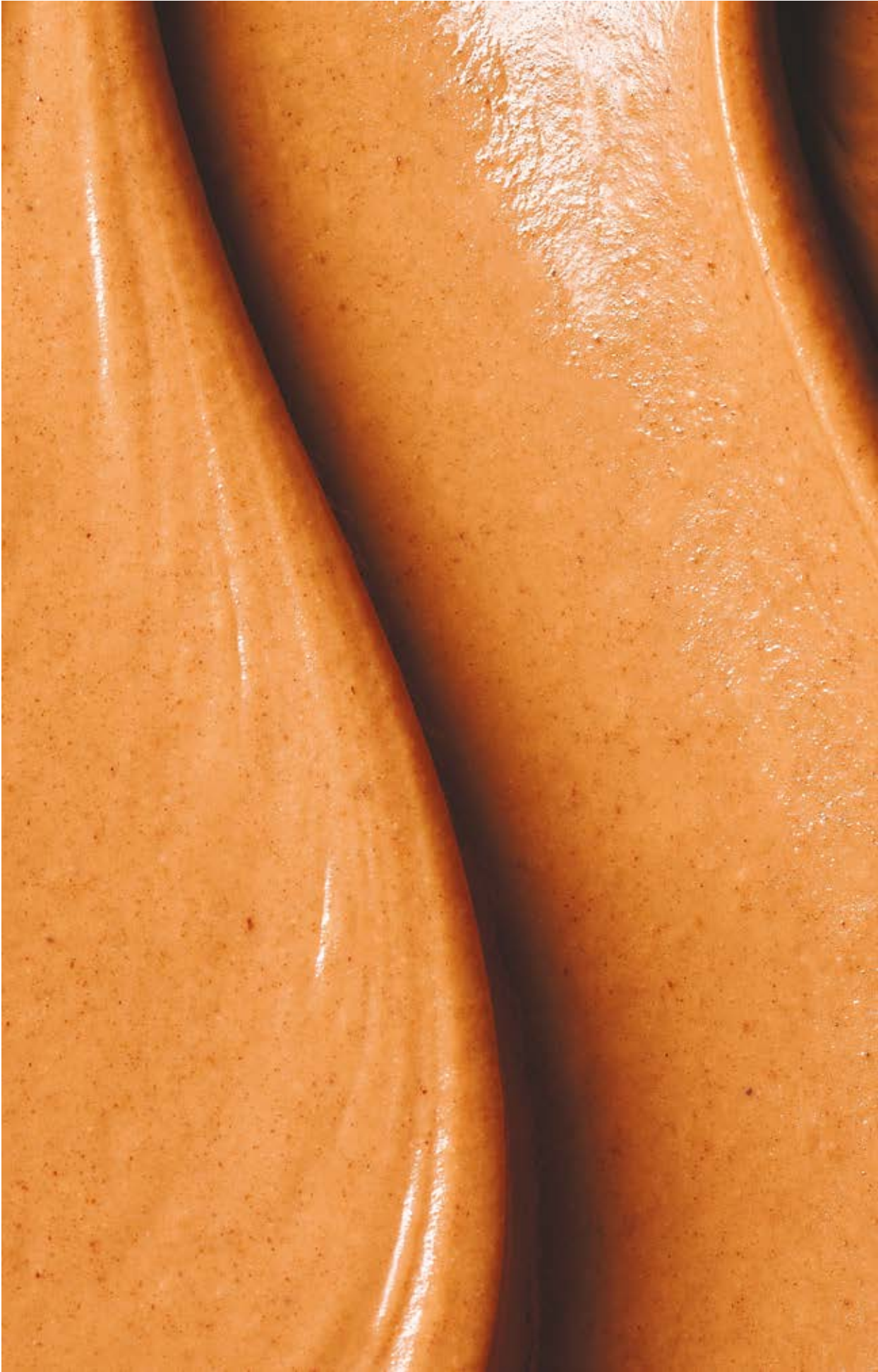
6993

GIANDUJA
NOISETTE LAIT 35 %

DESCUBRA

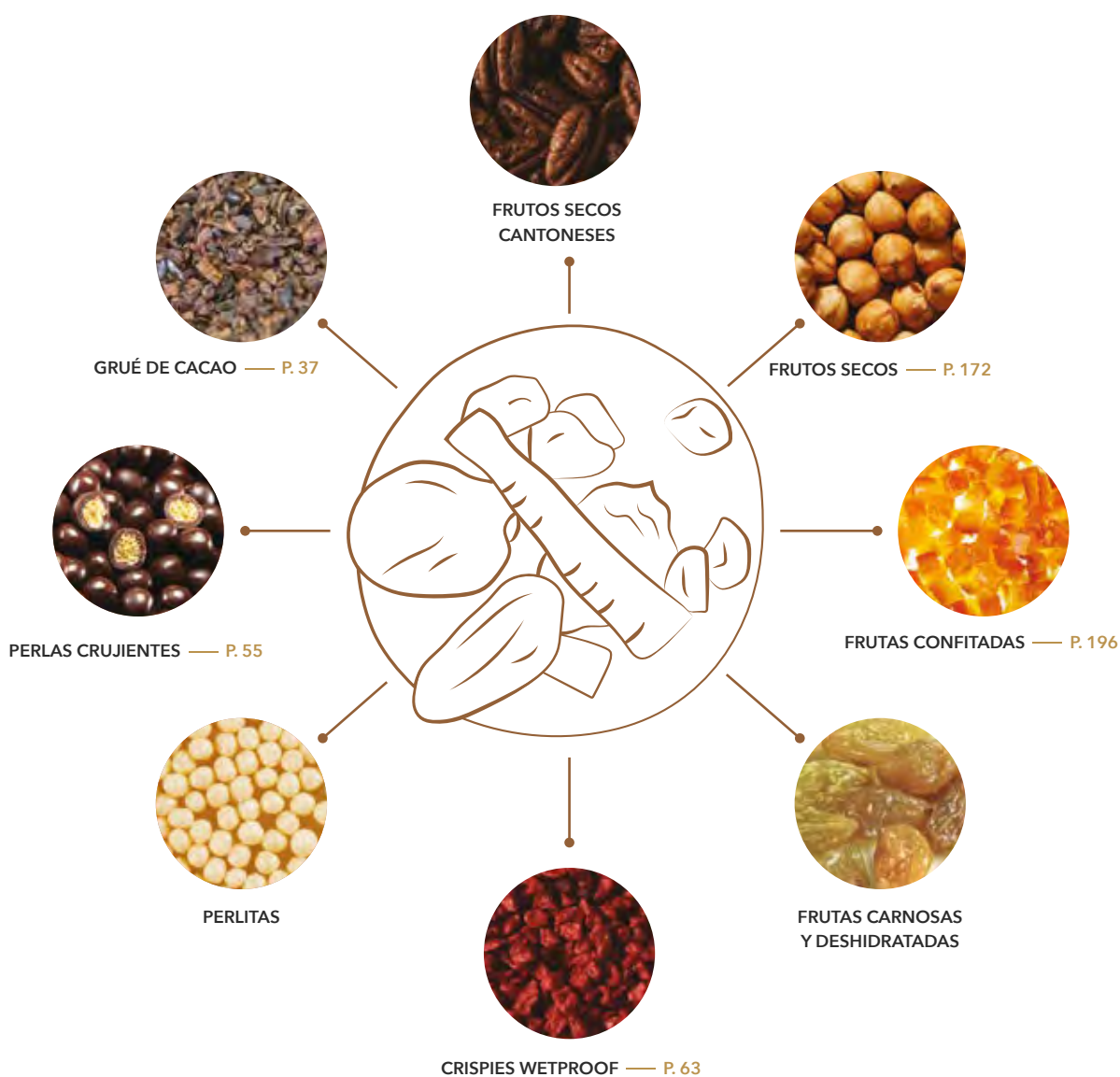
NUESTROS PRODUCTOS GIANDUJA

EN LA PÁG. 36





¿Qué productos utilizar para realizar mendiante ultragolosos?



DESCUBRA LAS GAMAS DE CADA INGREDIENTE

EN LAS PÁGINAS INDICADAS



¿Cómo diversificar mis figuritas?

Nuestros chocolates golosos

Una gama de coberturas originales y golosas.



7098
CARAMÉLIA 36 %



11603
AZÉLIA 35 %



122
NOIR ORANGE 56 %

Inspiration

Nuestras coberturas de fruta con un sabor y un color intenso 100 % naturales.



1123231
**INSPIRATION
FRESA**



15390
**INSPIRATION
PASIÓN**

Trucos

Añada un 30 % de chocolate blanco a las coberturas de fruta para obtener un sabor más dulce y adaptado a los niños.

La gama de moldes para figuritas



Gama disponible a través de **su comercial**.

La gama de pececitos ya moldeados



Gama disponible a través de **su comercial**.

05— CREMAS DE UNTAR

Recetas de cremas de untar
golosas y creativas a base de praliné,
pastas puras, gianduja, Oqo...

P. 154



RECETAS

Nuestras recetas de cremas de untar

Fundir la cobertura de leche o la Gianduja a 45/50 °C y mezclar con el praliné y (la mantequilla líquida clarificada, el aceite, la pasta pura, el cacao en polvo).
Calentar todo a 45 °C e iniciar una cristalización a 25/26 °C.

RECETAS

	AVELLANA 55 %	AVELLANA 66 % (La original)	AVELLANA INTENSO	ALMENDRA AVELLANA 50 %	ALMENDRA 55 % Y COCO 12,5 %	
OQO 73 %	-	-	-	-	-	
Praliné de avellana 55 %	785g	-	-	-	-	
Praliné de avellana 66 %		785g	720g	-	-	
Praliné de almendra 70 %	-	-	-	-	-	
Praliné de almendra y avellana 50 % crujiente	-	-	-	-	-	
Praliné almendra avellana 50 % afrutado	-	-	-	785g	-	
Praliné de pistacho 42 %	-	-	-	-	-	
Pasta de cacahuete 70 %	-	-	-	-	-	
Praliné Pecán 50 %	-	-	-	-	-	
Praliné almendra 55 % coco 12,5 %	-	-	-	-	850g	
Pasta de avellanas del Piamonte IGP (torrefacción media)	-	-	175g	-	-	
Pasta de pistacho de Sicilia	-	-	-	-	-	
Pasta de pistacho (otros orígenes)	-	-	-	-	-	
BAHIBÉ 46 %	175g	175g	-	175g	150g	
ÉQUATORIALE LACTÉE 35 %	-	-	190g	-	-	
GIANDUJA NOISETTE LAIT 35 %	-	-	-	-	-	
GIANDUJA NOISETTE CLAIR	-	-	-	-	-	
Mantequilla líquida clarificada	45g	45g	-	45g	-	
Cacao en polvo	-	-	10g	-	-	
Aceite de avellana bio	-	-	-	-	-	
Aceite de pepitas de uva	-	-	-	-	-	

NUESTRA SELECCIÓN
DE PRODUCTOS

VALRHONA



49062
2 kg
**MANTEQUILLA
LÍQUIDA CLARIFICADA**

PARIANI



40486 - 40487
250 ml - 5 L
**ACEITE DE
AVELLANA BIO**

	PISTACHO 42 %	PISTACHO INTENSO	CACAHUETE 70 %	PECÁN 50 %	GIANDUJA, PRALINÉ ALMENDRAS-AVELLANAS	GIANDUJA, NOISETTE CLAIR, PRALINÉ AVELLANA 66 %	OOO 73 %
	-	-	-	-	-	-	165g
	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	625g	-
	-	-	-	-	-	-	780g
	-	-	-	-	465g	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
	785g	680g	-	-	-	-	-
	-	-	785g	-	-	-	-
	-	-	-	785g	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
	-	190g (Puro origen)	-	-	-	-	-
	-	190g (Otro origen)	-	-	-	-	-
	175g	-	175g	175g	-	-	-
	-	135g	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	465g	-	-
	-	-	-	-	-	250g	-
	44g	-	45g	45g	-	-	55g
	-	-	-	-	-	70g	-
	-	-	-	-	70g	-	-
	-	-	-	-	-	55g	-



Nuestros consejos de venta

Cómo poner en valor su oferta

¡Descubra nuestra oferta lista para vender con botes y etiquetas coloridas para valorizar su oferta en la tienda!

8 RECETAS Y 8 ETIQUETAS ADHESIVAS



8 recetas inéditas para destacar.
¡Descargue nuestro librito!

2 BOTES DE 150 Y 300 ML



11284
6,91 x 5,05 CM - Ø7,2 CM
150 ml
Lote de 24



14773
6,91 x 9,1 CM - Ø7,2 CM
300 ml
Lote de 24

PARIANI

¡Piense también en nuestras cremas de untar Pariani listas para ser reenvasadas!



40465
CREMA DE UNTAR PISTACHO 50 %
1 kg



43538
CREMA DE UNTAR ALMENDRAS Y COCO
1 kg



43543
CREMA DE UNTAR AVELLANA Y CAFÉ
1 kg



40466 - 40475
CREMA DE UNTAR AVELLANA 50 % Y CACAO
1 kg - 5 kg

06—

MONTAJE Y MOLDEADO

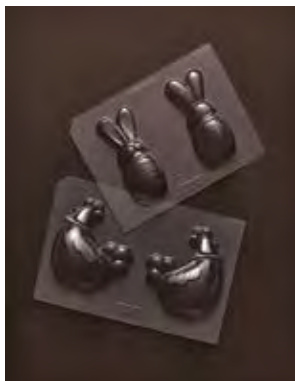
Una selección de recetas
de base, moldes y decoraciones
para inspirarle.

P. 158



RECETAS DE BASE

P. 164



MOLDES

P. 166



DECORACIONES

P. 168



PACKAGINGS



CHOCOLATES *plásticos*

Chocolate plástico Caraïbe

500 g CARAÏBE 66 %
400 g Glucosa DE60

Fundir la cobertura a 50 °C y mezclar delicadamente con la glucosa templada a 40 °C.
Dejar de mezclar cuando se obtenga una masa homogénea.
Extender y dejar cristalizar a 16 °C.

Chocolate plástico Jivara

600 g JIVARA 40 %
400 g Glucosa DE60

Fundir la cobertura a 50 °C y mezclar delicadamente con la glucosa templada a 40 °C.
Dejar de mezclar cuando se obtenga una masa homogénea.
Extender y dejar cristalizar a 16 °C.

Chocolate plástico Ivoire

650 g IVOIRE 35 %
400 g Glucosa DE60

Fundir la cobertura a 50 °C y mezclar delicadamente con la glucosa templada a 40 °C.
Dejar de mezclar cuando se obtenga una masa homogénea.
Extender y dejar cristalizar a 16 °C.

PREPARACIÓN *para pulverizar*



COBERTURA
+ Manteca de cacao

Fundir juntos los ingredientes.
Colar antes de usar.
Para pulverizar moldes o dar un aspecto brillante a montajes o piezas artísticas, templar la mezcla a 28/29 °C.
Para una pulverización «terciopelo», utilizar una mezcla caliente (40/45 °C) y pulverizarla sobre un soporte frío.

NEGRO	LECHE	BLOND DULCEY 35 %	BLANCO	INSPIRATION
700g	600g	600g	600g	600g
+ 300g	+ 400g	+ 400g	+ 400g	+ 300g

Trucos

Para obtener un color más intenso,
se puede añadir pasta pura
de cacao



¡Inspírese!

Descargue nuestro librito de recetas, una selección de ideas de moldeados y montajes para ambientar su tienda.



¡Descargue nuestro librito!

¡Una selección de moldes para acompañarle durante todo el año!



28593
CORAZÓN
12,1 × 9,7 × 3,6 cm
Lote de 10



25672 - 25671
CORAZÓN VIBRATO
Interior: 12 × 11 × 3,5 cm
Grande: 17 × 15,4 × 5 cm Ø 21 cm
Lote de 10



43010



12770
MUÑECO DE NIEVE
Altura: 14 cm
2 impresiones - Lote de 10



12040 - 3923
CONOS ABETO
Pequeño - Altura: 12,5 cm
Ø 9 cm - 1 impresión - Lote de 10
Grande - Altura: 20 cm
Ø 14 cm - 2 impresiones - Lote de 10



42461
BOLAS DE NAVIDAD
Ø 7,4 cm - 5 impresiones
Lote de 10



12435
BOLAS DE NAVIDAD
Ø 7 cm - 5 impresiones
5 formas - Lote de 10



12815

GALLINA

Altura: 14 cm
2 impresiones - Lote de 10



41882

GALLINA ROCK

Altura: 14 cm
2 impresiones - Lote de 10



12818

VIBRATO

Altura: 14 cm
2 impresiones - Lote de 10



25674

HUEVO GRANITO

Altura: 14 cm
2 impresiones - Lote de 10



14561 - 25786

MAZORCA

Interior: 17,9 × 7,9 × 4,8 cm
Grande: 22,3 × 11,1 × 6,3 cm
Lote de 10

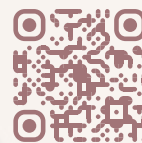


10842 - 10841

MAZORCA

Pequeño: 13,5 × 7
2 impresiones - Lote de 10
Mediano: 16 × 8,5 cm
2 impresiones - Lote de 10

Descubra también
nuestros **Esenciales**
de decoración de Pascua



¿Cómo animar sus moldeados?

SAN VALENTÍN



45248VCT - 46498

BOCA AMOR

Blíster - 50 x 25 mm
120 unidades

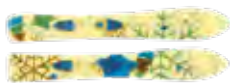


47242CCT - 46837

CORAZÓN ROSA AMOR

Blíster - 20 x 25 mm
135 unidades

NAVIDAD



32269CNW - 47041

**ESQUÍES NAVIDAD
2 MODELOS**

Matriz - 124 x 16 mm
48 unidades = 24 pares de esquís



43995CNW - 46397

**COPOS ROJOS
3 MODELOS**

Blíster - Ø 32 mm
180 unidades



42923VNR - 47105

**CUERNOS DE RENO
DE NAVIDAD**

Blíster - 60 x 30 mm
120 unidades =
60 pares de cuernos



48988CNW - 36799

**FORMAS DE NAVIDAD
LÚDICAS 4 MODELOS**

Blíster
128 unidades = 32 surtidos

HALLOWEEN



12921CCZ - 46949

**TRANSFERT BOMBÓN
HALLOWEEN**

Transfert - 40 x 40 mm
1500 unidades

Descubra la **gama completa**
a través de su comercial.

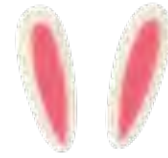
PASCUA



32640CPW - 46791
ACCESORIOS PASCUA
8 MODELOS
144 unidades = 18 unidades
de cada tipo



43750VPW - 47107
FORMAS GALLINA
PASCUA 2 MODELOS
Blíster
120 unidades = 30 caras



31511VPW - 46672
OREJAS CONEJO
PASCUA ROSA
Matriz - 33 x 10,5mm
120 unidades =
60 pares de orejas

PRIMAVERA



32146VCW
FLOR BLANCA Y ROSA
2 TAMAÑOS
Matriz - Ø 32 / 25mm
104 unidades



31502VCW
MARIPOSAS ROJAS
3 MODELOS
Matriz
42 unidades =
14 de cada tamaño

INTEMPORAL



32354VCW
OJOS VERDES
2 MODELOS
Matriz - Ø 12mm
152 unidades = 76 pares de ojos



44619CCW
ACCESORIO ROCK
4 MODELOS
Blister - 44 x 35mm
144 unidades = 36 surtidos

Nuestros packagings para montajes y moldeados



44192

CAJA CONEJO

11,7 × 10 × 14,5 cm
Lote de 20
Para el molde Conejo
14 cm (43010)



48219 - 48220

CAJA MOLDEADO PASCUA

Pequeño: 11,7 × 10 × 14,5 cm
Grande: 11 × 11 × 18 cm
Lote de 50



43143- 43144

CAJA ESPRIT NOËL

Pequeño: 11,7 × 10 × 14,5 cm
Grande: 11 × 11 × 18 cm
Lote de 20 - Exclusivo para
los moldes de 7 cm: Mamá Noel
(19824), Abeto (19821),
Papá Noel (12394)



40521

CAJA GALLINA ROCK

16,1 × 9,2 × 17,5 cm
Lote de 20



41297

CAJA TEXTURA

16,5 × 5,5 × 7,5 cm
Lote de 10 - Para Trío huevos
textura (41297), Trío huevos
galaxia (32398), 3 huevos
(18947) y Familia Pollitos (28528)



48993

CAJA 3 HUEVOS 7 CM

16,5 × 5,5 × 7,5 cm
Lote de 10 - Para Trío huevos
textura (41297), Trío huevos
galaxia (32398), 3 huevos
(18947) y Familia Pollitos (28528)



43430

CAJA ESPRIT NOËL

16,5 × 5,5 × 7,5 cm
Lote de 10



40689

CAJA BOLA NAVIDAD

24,3 × 7,2 × 9,9 cm
Lote de 10



28295

ESTUCHE ANIMALES DEL BOSQUE

Lote de 10 - Exclusivo para
los animales del bosque
(28312, 28498, 28311, 28529)



41170

ESTUCHE ANIMALES DEL BOSQUE

17,5 × 4,6 × 2,8 cm
Lote de 10 - Exclusivo para
los animales del bosque (11655,
11656, 11657, 11653)



6537- 6538

ABETOS

Pequeño: 14,5 × 14,5 × 19 cm
Grande: 18,5 × 18,5 × 24,5 cm
Lote de 10

Descubra la **gama completa**
a través de su comercial.



07—

SELECCIÓN DE INGREDIENTES

Una selección de ingredientes
deliciosos y técnicos para
acompañarle en el universo
de la chocolatería.

P. 172



**FRUTOS
SECOS**

P. 186



VAINILLA

P. 190



FRUTA

P. 198



**PRODUCTOS
TÉCNICOS**

P. 200



**OTROS
PRODUCTOS
VALRHONA**

P. 202



**COLORANTES Y
DECORACIONES**

Legenda



DOP: Denominación
de origen protegida



IGP: Indicación
geográfica
protegida



ORIGEN: productos de fuera
de Italia rigurosamente
seleccionados por Pariani

Almendra

Sosa

SOSA



CANTONESES

41533 - 41411 - Almendras cantonesas - 600 g - 10 kg

41456 - Palitos de almendras cantonesas



AROMA

41396 - Almendras amargas

VALRHONA



PRALINÉS

9015 - Almendra 70 % afrutado

2260 - Almendra 60 % caramelizado

2259 - Almendra 50 % caramelizado

19822 - Almendra 55 % y coco 12,5 % afrutado

FABRICACIÓN DE LOS PRALINÉS


Y LA GAMA COMPLETA EN LA PÁG. 180



PASTA DE ALMENDRAS

3212 - Pasta de almendras de Provenza 70 % 

7942 - Pasta de almendras 55 %

3211 - Pasta de almendras de Provenza 50 % 

5090 - Pasta de almendras 33 %

PROCESO DE FABRICACIÓN EN LA PÁG. 185



PARIANI

**ENTEROS** 

43537 - 42691 - Almendra «Tuono» de Sicilia 34/36 - 1 kg/5 kg

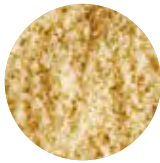



43526 - 43525 - Almendra «Tuono» de Sicilia 34/36 pelada - 1 kg/5 kg

**PASTAS PURAS** 

40472 - Pasta pura de almendra de Sicilia pelada (torrefacción media)- 5 kg

40483 - Pasta pura de almendra Amaretto - 3 kg

43541 - Pasta pura de almendra de Sicilia cruda - 5 kg

 **PROCESO DE FABRICACIÓN EN LA PÁG. 184****EN POLVO**43535 - 43536 - Harina de almendra de Sicilia pelada - 1 kg/5 kg 43540 - Harina de almendra de California pelada - 5 kg  **CREMA DE UNTAR** 

43538 - Crema de untar de almendras y coco - 1 kg

Sasa

SOSA

**EN POLVO** 

41416 - 11428 - Harina de almendras Marcona extrafina - 1 kg/10 kg

**PELADAS** 

41438 - Almendras Marcona peladas y tostadas 36/38 - 1 kg

36926 - Almendras Marcona peladas y tostadas 14/16 - 10 kg

Avellana

Sasa

SOSA



CANTONESES

41511 - 41410 - Almendras cantonesas - 600 g - 10 kg

41451 - Avellanas cantonesas picadas - 600 g

VALRHONA



PRALINÉS

7531 - Avellana 66 % afrutado

2258 - Avellana 60 % caramelizado

11309 - Avellana 55 % afrutado

2257 - Avellana 50 % caramelizado



CHOCOLATE

11603 - AZELIA 35 %

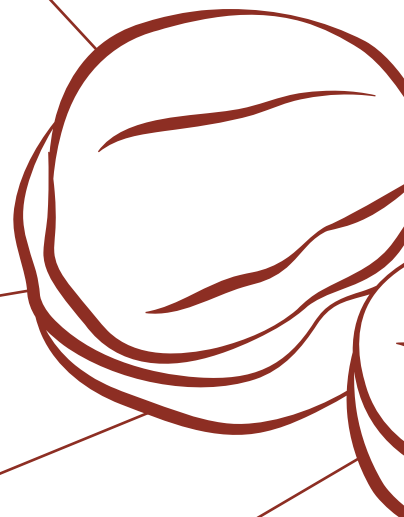


TIPO GIANDUJA

6993 - Noisette lait 35 %

2264 - Noisette noir 34 %

2266 - Noisette clair 39 %



PARIANI



ENTEROS

40460 - 40473 - Avellanas del Piemonte IGP tostadas- 1 kg/5 kg
40476 - Avellanas del Piemonte IGP peladas - 5 kg



ACEITE

40486 / 40487 - Aceite de avellana bio - 250 ml / 5 L



EN POLVO

43546 - Harina de avellana desgrasada - 1 kg
40478 - Pasta de avellanas del Piemonte IGP - 5 kg



PICADOS

40461 / 40474 - Avellana del Piemonte IGP granulada - 1 kg/5 kg



PASTAS PURAS

40454 - 40471 - Pasta pura de avellanas del Piemonte IGP torrefacción media - 1 kg/5 kg
40470 - Pasta pura de avellanas del Piemonte IGP torrefacción ligera - 5 kg

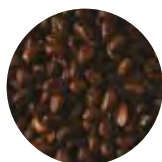


CREMAS DE UNTAR

40466 / 40475 - Crema de untar de avellanas 50% cacao - 1 kg/5 kg
43542 - Crema de untar avellana 18 % y cacao - 5 kg
40467 - Crema de untar avellana 13 % y cacao - 5 kg
43543 - Crema de untar avellana y cacao - 1 kg



Sosa SOSA



CANTONESES

38952 - Pistacho cantonés



AROMA

50062 - 41234 - Aroma natural de pistacho - 50 g - 1 kg

VALRHONA



PRALINÉS

11936 - Praliné de pistacho 42 %

PROCESO DE FABRICACIÓN EN LA PÁG. 182

PARIANI



ENTEROS

40468 - Pistachos de Sicilia sin cáscara - 1 kg

40464 - Pistachos de Sicilia pelados - 1 kg

42585 - Pistacho California sin cáscara - 5 kg



PICADOS

40463 - 40479 - Pistacho de Sicilia granulado - 1 kg - 5 kg



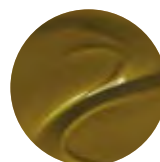
PASTAS PURAS

40480 - Pasta pura de pistacho de Sicilia - 3 kg

40586 - Pasta pura de pistacho «Otros orígenes» - 3 kg

40462 - 40477 - Pasta de pistacho «Verde di Bronte» DOP - 1 kg - 3 kg

PROCESO DE FABRICACIÓN EN LA PÁG. 184



CREMAS DE UNTAR

40465 - Crema de untar Pistacho 50 % - 1 kg

40482 - Crema de untar Pistacho 18 % - 5 kg

40481 - Crema de untar Pistacho 13 % - 5 kg

Otros frutos secos

VALRHONA

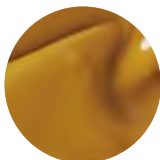


PRALINÉ

19864 - Pasta de cacahuete 70 % - 5 kg

Sosa

SOSA



PASTA PURA

41512 - 45465 - Pasta de cacahuete - 1 kg - 5 kg



CANTONESES

39478 - Cacahuets cantoneses - 600 g

PARIANI



ENTEROS

43539 - Nueces «Lara» de Italia - 1 kg



PASTA PURA

43545 - Pasta pura de nuez «Lara» de Italia - 1 kg

PARIANI



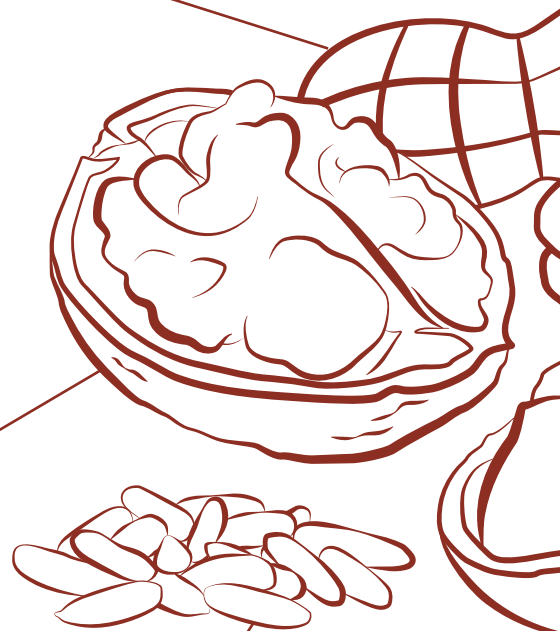
ENTEROS

40469 - Piñón de Italia
primera selección - 1 kg



PASTA PURA

43544 - Pasta pura
de piñones de Italia - 1 kg



VALRHONA

**PRALINÉS**

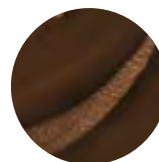
19972 - 11937
 Praliné pecán 50 %
 2 kg - 5 kg

Sosa

SOSA

**CANTONESES**

50061 - 43296
 Nueces pecanas cantonesas
 500 g - 10 kg

**PASTAS PURAS**

37548
 Pasta de nueces pecanas
 1 kg

Sosa

SOSA

**PASTAS PURAS**

41444 - Pasta de sésamo negro - 1 kg

**CANTONESES**

41499 - Sésamo negro cantonés - 600 g
 41446 - Sésamo dorado cantonés - 600 g

Sosa

SOSA

**ENTEROS**

41414 - Nueces de macadamia crudas - 1 kg

**PASTAS PURAS**

41528 - 37545 - Pasta de nueces de macadamia - 1 kg / 5 kg

**CANTONESES**

39477 / 41467 - Nueces de macadamia cantonesas - 600 g/10 kg

Pralinés



*¡Una cocción
tipo garrafiñada!*

AFRUTADO

*¡El mismo proceso
de fabricación
desde hace 90 años!*

CARAMELIZADO

*¡Un sabor
auténtico!*

AL NATURAL

ALMENDRA	ALMENDRA 70 %	9015	ALMENDRA 60 % ALMENDRA 50 %	2260 2259		
AVELLANA	AVELLANA 66 % AVELLANA 55 %	7531 11309	AVELLANA 60 % AVELLANA 50 %	2258 2257		
ALMENDRA AVELLANA	ALMENDRA/AVELLANA 60 % ALMENDRA/AVELLANA 50 % ALMENDRA/AVELLANA 50 % CRUJIENTE*	11307 4697 5621	ALMENDRA/AVELLANA 50 %	2261	ALMENDRA/AVELLANA 50 %*	47202
ALMENDRA Y COCO	ALMENDRA 55 % Y COCO 12,5 %	19822				
CACAHUETE	CACAHUETE 70 %*	19864				
NUECES PECANAS	PECÁN 50 %	11937				
PISTACHO	PISTACHO 42 %	11936				

*Praliné texturizado



¡Consulte nuestro catálogo
para descubrir **la intensidad**
(tostada o cocción caramelo)
de sus pralinés preferidos!



ENVASADO:
CUBOS DE 2 O 5 KG

Descubra toda la **gama de pralinés**
contactando con su comercial.



¿Cómo se elaboran los pralinés?

AFRUTADO

En el inicio de la cocción, los frutos secos y el azúcar se vierten en un caldero para cocerlos juntos. Esta cocción artesanal, llamada «sablage» (arenado), **otorga a la gama de pralinés afrutados Valrhona toda la intensidad y la elegancia de las redondas y cálidas notas de los frutos secos.**

CARAMELIZADO

Un auténtico caramelo se prepara en un caldero de cobre. Después de un tueste intenso, se le incorporan los frutos secos. La mezcla se enfría sobre una mesa y, a continuación, se tritura y refina. **Este procedimiento es la firma de los pralinés Valrhona desde hace más de 90 años y permite obtener pralinés caramelizados intensos.**

AL NATURAL

El praliné al natural es un praliné afrutado. Se realiza sin etapas de cocción del azúcar. Es una mezcla de frutos secos tostados y azúcar glas triturados toscamente, con **una textura granulosa y un sabor exquisito.**

PRALINÉ

AFRUTADO



FRUTOS SECOS VERDES

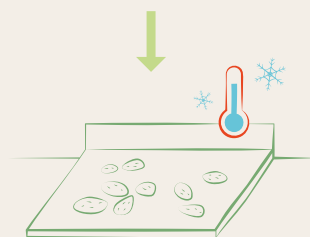
+

AGUA + AZÚCAR



«SABLAGE»

DE LOS FRUTOS SECOS



ENFRIAMIENTO

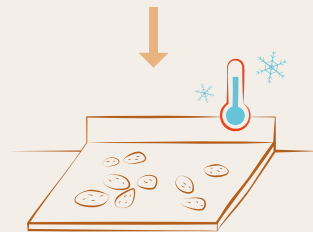
EN LA MESA

PRALINÉ

CAMELIZADO

CAMELIZACIÓN
DE AZÚCAR

FRUTOS SECOS TOSTADOS

ENFRIAMIENTO
EN LA MESAy
ROTURA

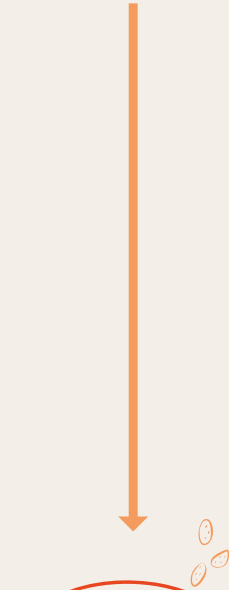
PRIMERA TRITURACIÓN

PRALINÉ

AL NATURAL



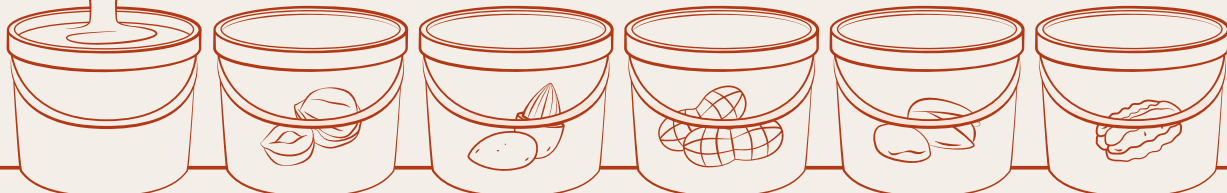
FRUTOS SECOS TOSTADOS



PRIMERA TRITURACIÓN

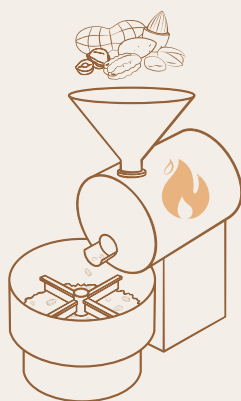
SE AÑADE
AZÚCAR GLASTRITURACIÓN EN CILINDROS
< 20 MICRAS

TRITURACIÓN LISA

HOMOGENEIZACIÓN
DEL PRALINÉ

ENVASADO EN CUBO

Pastas puras de frutos secos



*¿Cómo
se elaboran
las pastas puras?*

UNA TORREFACCIÓN CONTROLADA

- Un proceso de tostado adaptado en función del fruto y de su tamaño
- Una torrefacción uniforme gracias al tambor calentador en rotación permanente
- Un perfil aromático óptimo y un sabor más pronunciado
- Matices de colores diferentes

Realizamos un triturado **inferior a 20 micras** para obtener una textura lisa y fluida.

DESCUBRA

LA GAMA DE ALMENDRAS PÁG. 172

LA GAMA DE AVELLANAS PÁG. 174

LA GAMA DE PISTACHOS PÁG. 176

OTROS FRUTOS SECOS PÁG. 178

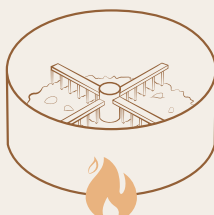
Pastas de almendra

PREPARACIÓN DE LOS FRUTOS SECOS

ALMENDRAS DULCES O AMARGAS
BLANQUEADAS Y DESPUÉS PELADAS



JARABE DE AZÚCAR



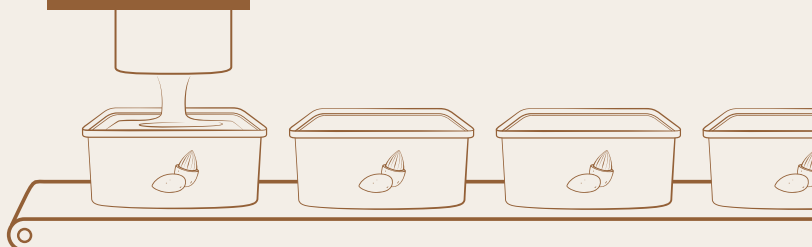
COCCIÓN



TRITURADO



ENVASADO



Vainilla

3 orígenes de vainas, 3 perfiles aromáticos excepcionales

1

VAINAS

3 orígenes de vainas 3 perfiles aromáticos excepcionales

- Vainilla Bio de Madagascar
- Vainilla de Tahití
- Vainilla de México

*Una vainilla
de alta calidad
y responsable*



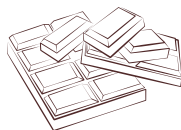
2

TADOKA

Aporte en un solo gesto la dosis perfecta de vainilla para controlar el food cost y ahorrar tiempo.

La unión de los 2 variedades
(Madagascar y Papúa Nueva Guinea)
para un equilibrio aromático perfecto.

*¡Los productos ideales
para realizar tabletas
de vainilla!*



3

EN POLVO

Vainas de vainilla enteras trituradas finamente

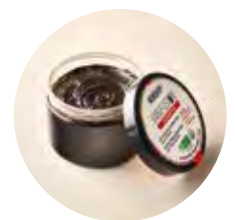


4

PASTA

¡No ralle más, dosifique!

- El perfil aromático de una vaina
- La fusión de todos los componentes de la vaina de vainilla
- 2 orígenes: Madagascar y Tahitensis Papúa Nueva Guinea



5

EXTRACTO

Toda la complejidad aromática de las vainas de vainilla en un solo gesto

- Una composición 100 % natural
- Contenido de vainillina garantizado
- Un food cost controlado



LA GAMA DE VAINILLA NOROHY



NOROHY

Pasta de café y aguas florales



ETIOPÍA
MOKA GUJI



PASTA DE GRANOS DE CAFÉ BIO

El carácter afrutado y tostado del café 100 % arábica Moka Guji en un solo gesto

- Auténticos granos de café molidos
- La complejidad aromática de una infusión de granos de café
- Sin aromas, sin aditivos ni potenciadores del sabor
- Certificación ecológica y comercio justo



TÚNEZ
CAP BON



AGUA DE AZAHAR

Flores de naranjo amargo bio meticulosamente destiladas, para notas de cítricos y flores blancas

- Flores de naranjo ecológicas, seleccionadas en la región del Cap Bon, en Túnez
- Concentración garantizada en el embotellado
- Sabor intenso



BULGARIA
KAZANLAK



AGUA DE ROSAS BIO

Rosas de Damasco Bio meticulosamente destiladas para unas notas de flores frescas y notas ligeras de cortezas de cítricos

- Rosas de Damasco recogidas a mano en la región de Kazanlak en Bulgaria
- Una doble destilación específica para asegurar un potencial aromático en aplicación



Purés 100% fruta con sabores auténticos

Para sus bombones, le proponemos auténticos sabores de fruta bien madura para maridarse con la intensidad de sus coberturas.

Utilizar un puré 100% de fruta, es la libertad de poder equilibrar su receta como desea, sin estar limitado por el azúcar añadido.

RECETAS DE GANACHES DE FRUTAS RAZONADAS E INTENSAS

Hemos desarrollado, gracias a Philippe Givre de la École Valrhona, nuevas recetas de ganaches de frutas más razonadas y más intensas, con un sabor que le sorprenderá. Descubra las recetas en la pág. 93.

¿No trabaja solo el chocolate? Descubra nuestras recetas razonadas e intensas de fruta: heladería, pasteles de viaje, pastas de fruta y pastelería fresca disponibles en adamance.fr o en nuestros libritos de recetas.



PHILIPPE GIVRE

Chef pastelero ejecutivo,
coordinador del saber hacer
École Valrhona

“ El puré de grosella Blackdown y Andorine de Adamance es un auténtico flechazo. Utilizado en nuestra nueva receta de ganache de fruta, permite expresar notas aciduladas y vegetales para un bombón excepcional. ”

Frutas tan trazadas y respetuosas con las personas y la tierra como su chocolate

En Adamance, nuestras frutas se cultivan en agroecología. Ponemos a su disposición el nombre de todos nuestros productores, de las variedades de nuestras frutas, de los orígenes exactos: todo para que entienda la fruta que utiliza y pueda explicar a sus clientes como trabaja hoy en día con sus coberturas.



**RESPECTO PARA
LA HUMANIDAD Y LA TIERRA**
Purés de fruta de los que
sentirse orgulloso



**FRUTAS 100 % TRAZADAS
DESDE LOS PRODUCTORES
DE LAS VARIEDADES**
Historias para compartir con
sus clientes



**100 % FRUTA,
SIN AZÚCARES AÑADIDOS
Y SIN ADITIVOS**
Fruta madura en lugar
de azúcares añadidos



**TODO NUESTRO
CONOCIMIENTO SOBRE
LA FRUTA A SU SERVICIO**
150 recetas para explorar

Purés de fruta

Sin azúcares añadidos y sin aditivos,
para artesanos comprometidos



42893
BERGAMOTA
1 kg



43759
CALAMANSI
1 kg



41186 - 32368
50088
LIMÓN
1 kg - 5 kg - 10 kg



41194 - 48593
LIMA
1 kg - 5 kg



41196 - 36790
MANDARINA
1 kg - 5 kg



41197
NARANJA SANGUINA
1 kg



43005
YUZU
1 kg



41185 - 32367
GROSELLA NEGRA
1 kg - 5 kg



43473 - 43474
43475
FRESA
1 kg - 5 kg - 10 kg



41187 - 32365
FRESA MARA DES BOIS
1 kg - 5 kg



41188 - 32366
50090
FRAMBUESA
1 kg - 5 kg - 10 kg



43758
GUINDA
1 kg



41195 - 48594
ARÁNDANO SALVAJE
1 kg - 5 kg



41184 - 32361
ALBARICOQUE
1 kg - 5 kg



41190 - 32362
MELOCOTÓN BLANCO
1 kg - 5 kg



41191 - 32363
PERA
1 kg - 5 kg



36789 - 36791
PIÑA
1 kg - 5 kg



43351 - 43476
44973
FRUTA DE LA PASIÓN
1 kg - 5 kg - 10 kg



41189 - 32371
50098
MANGO
1 kg - 5 kg - 10 kg



41183 - 32369
COCO
1 kg - 5 kg



45616
LICHI
1 kg

ENVASADO

Caja de 4 bandejas de 1 kg
Caja de 2 cubos de 5 kg
Caja de 1 cubo de 10 kg

Zumos y néctares que se asocian perfectamente con sus chocolates de degustación.

Alianzas perfectas entre frutas y chocolates, para todos sus buenos momentos.

Gracias a Justine Branchu, Responsable de Experiencia Sensorial y Cacao de Valrhona, y a un equipo de jueces expertos en la degustación de los chocolates y zumos Adamance, hemos estudiado los maridajes perfectos para sublimar sus degustaciones.



JUSTINE BRANCHU

Responsable de Experiencia Sensorial y Cacao Valrhona

“ Hemos querido ir más allá en la experiencia de degustación y exquisitez poniendo a disposición de nuestros clientes consejos que le permitan asociar los zumos Adamance a los chocolates Valrhona que utilizan. ”

Zumos y néctares para completar su oferta en tienda.

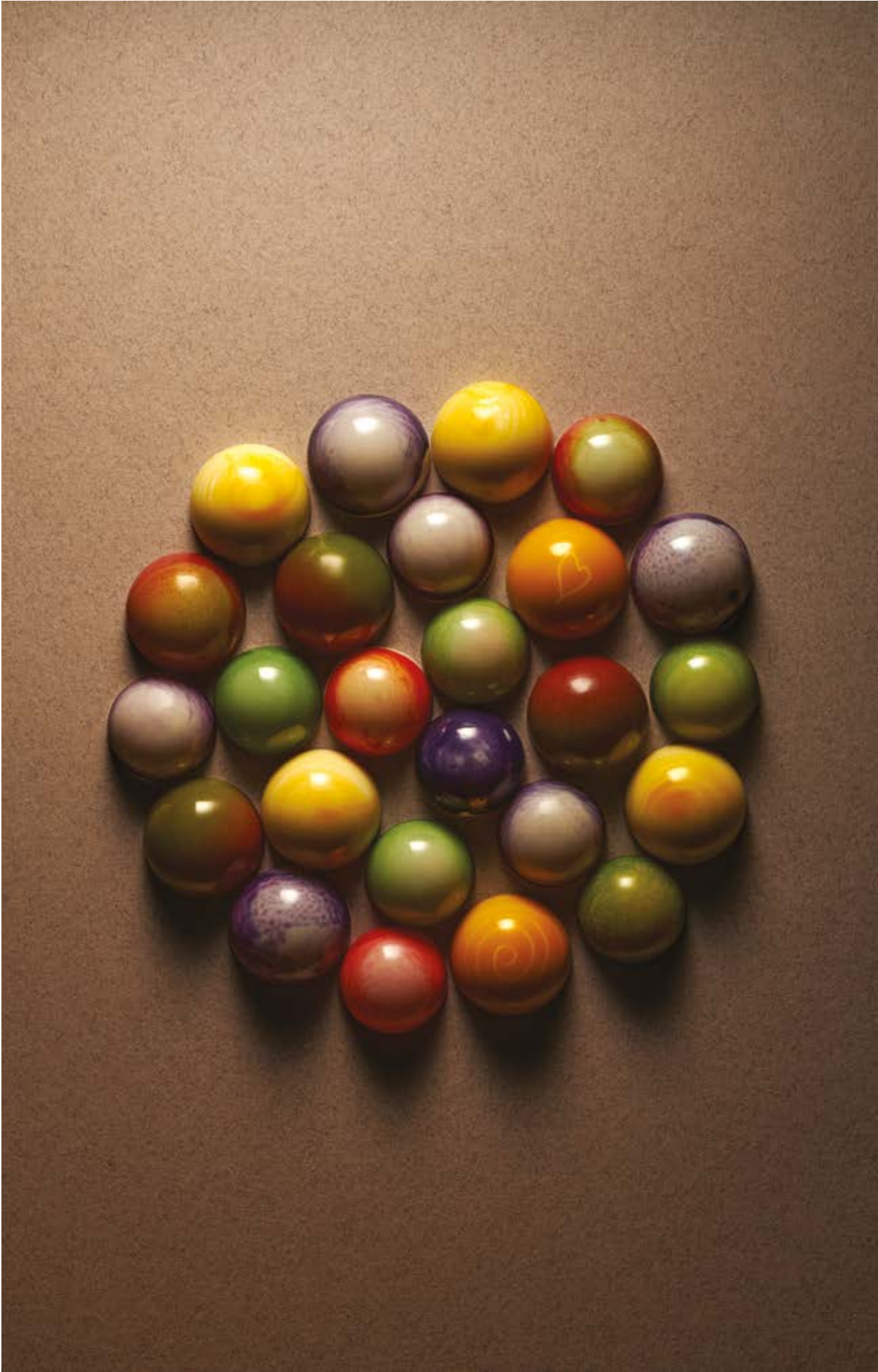
Para un buen momento, no hace falta mucho, como saborear, por ejemplo, un buen chocolate con el mejor zumo de fruta.

Le proponemos zumos y néctares con un buen sabor de fruta, siempre procedentes de la variedad adecuada y trazadas hasta el país productor. Y, cuando es posible, frutas francesas procedentes de huertas ecorresponsables. Disponibles en formato de 25 cl, nuestros zumos encajarán perfectamente con sus chocolates.

CHOCOLATES	NUESTROS CONSEJOS PARA ASOCIAR ZUMOS Y NÉCTARES
TULAKALUM 75 %	Zumo de pomelo rosa: una asociación muy potente que hace resurgir la acidez del chocolate y mantiene el frescor del pomelo.
MANJARI 64 %	Néctar de albaricoque: la acidez de la fruta y del chocolate se complementan perfectamente, con una buena largura en boca. Zumo de clementina: Manjari aporta notas golosas, cálidas y de frutos secos a la clementina. Néctar de fresa: el néctar de fresa untuoso y dulce se apoya en la acidez y la largura en boca del chocolate.
GUANAJA 70 %	Zumo de naranja: una asociación de fruta y chocolate que siempre gusta y que evoca un buen pastel de chocolate o una orangette. Néctar de pera: un potente maridaje en el que el sabor del auténtico chocolate deja espacio a la pera.
CARAÏBE 66 %	Zumo de piña: el zumo de piña revela notas más especiadas y de frutos secos en el chocolate para un bonito equilibrio. Néctar de melocotón de viña: una mezcla avainillada, especiada en la que los dos se equilibran sin perder su intensidad. Néctar de fresa: una asociación golosa en la que el chocolate suaviza la sensación dulce del néctar.
JIVARA 40 %	Zumo de manzana: un momento de pura exquisitez que recuerda el sabor de la infancia. Néctar de albaricoque: Jivara y albaricoque, un tierno recuerdo dulce en torno a una barrita de cereales.
BLOND DULCEY 35 %	Zumo de piña: una combinación perfecta y deliciosa que evoca la piña asada y caramelizada. Néctar de melocotón de viña: el néctar baña el paladar y el azúcar de Blond Dulcey aporta un toque regresivo.



Descubra nuestra selección de zumos, néctares y limonadas disponibles en formato de 25 cl en nuestro sitio web adamance.es o a través de **su comercial**.



Frutas y verduras en polvo liofilizadas

Ideal para aportar color y un sabor fresco y auténtico de fruta o verdura sin aportar humedad.

Verduras



41508
ZANAHORIA
500g



41225
TOMATE
600g



49571
REMOLACHA
300g



38617
PIMIENTO
600g

Frutas exóticas



40398
MANGO
600g



40458
FRUTA DE LA PASIÓN
700g

Frutos rojos



40392
FRESA
250g



40459
FRAMBUESA
250g



41226
FRUTOS SALVAJES
250g



Otras frutas, verduras...



41233
**TÉ VERDE MATCHA
DE JAPÓN**
350g



41233
**TÉ VERDE MATCHA
DE JAPÓN BIO**
350g



38722
ACEITUNA VERDE
400g



49568
**YOGURT
MEDITERRÁNEO
EN POLVO (YOPOLS)**
800g



41515
ACEITUNA NEGRA
150g



39081
**VINO TINTO
«CABERNET»**
200g



38787
MANZANA
700g



*Estos polvos de fruta
son hidro y liposolubles;
son considerados como ingredientes,
por lo que su dosificación es libre
y no está reglamentada*

...y para una mayor facilidad piense en la **gama Inspiration** (pág. 27).
¡Estas coberturas de fruta le permitirán colorear
y aportar un sabor intenso de fruta!

Fruta confitada

Un confitado en frío con la cantidad justa de azúcar para proteger el sabor, el color y la textura de la fruta fresca.



La gama de frutas **Cold Confit®**

*¡Sin jarabe de azúcar,
ideal para el baño!*

NARANJA



43206
**TIRAS
DE NARANJA**
80 x 6 mm
2 kg



43202
**DADOS
DE NARANJA**
8 x 8 mm
2 kg



43204
**RODAJAS
DE NARANJA**
2 kg

LIMÓN



44583
**TIRAS
DE LIMÓN**
80 x 6 mm
2 kg



44581
**DADOS
DE LIMÓN**
7 x 7 mm
2 kg



44582
**RODAJAS
DE LIMÓN**
2 kg



El proceso Cold Confit® paso a paso



Repetimos las etapas 4, 5 y 6 durante 4 días hasta alcanzar 70° Brix. A lo largo de este proceso, corregimos la concentración de azúcar.

*El vacío provoca un proceso de osmosis que permite a la fruta absorber la cantidad correcta de azúcar. Conserva así su frescura y su textura tierna.



Azúcares técnicos y texturizantes

AZÚCARES

Glucosa

El jarabe de glucosa se obtiene a partir del almidón, por una reacción de hidrólisis, puede ser total o parcial.

En caso de hidrólisis total, se obtiene glucosa pura o dextrosa.

En caso de hidrólisis parcial, el producto obtenido se caracteriza por su DE (dextrosa equivalente).

El jarabe de glucosa contiene agua, un 20% de media.

El jarabe de glucosa deshidratado es la glucosa atomizada (glucosa en polvo).



Jarabe de glucosa



48647

GLUCOSA LÍQUIDA DE40

DE35/40, 77,4 °B,
POD 45 %, PAC 76 %
1,5kg



37309 - 48649

GLUCOSA LÍQUIDA DE60

DE60, 83 °B,
POD 67,5 %, PAC 114 %
1,5kg - 7kg

Glucosa y dextrosa en polvo



50053 - 41434

GLUCOSA EN POLVO DE33

DE33, POD 24 %, PAC 56 %
500g - 3kg



48684 - 41519

DEXTROSA EN POLVO

POD 74 %, PAC 171 %
650g - 3kg

¿Sabía que...?

Un jarabe de glucosa con bajo DE es más viscoso, tiene un poder endulzante débil e impide de manera eficaz la cristalización de la sacarosa.

A la inversa, un jarabe de glucosa con alto DE es fluido, mejor depresor de AW y tiene un poder endulzante muy importante.

Otros azúcares técnicos y fibras

Azúcar invertido



40405
**PASTA DE AZÚCAR
INVERTIDO (CREMSUCRÉ)**
72 °B, POD 110 %, PAC 190 %
7Kg

Sorbitol



41545
**SORBITOL
LÍQUIDO**
1,3kg



41472 - 45477
**SORBITOL
EN POLVO**
750 g - 3,5 kg

Trehalosa e inulina



45475
**TREHALOSA
EN POLVO**
POD 45 %, PAC 100 %
700g



50063
**INULINA
EN FRÍO**
POD 10 %, PAC 6 %
500g

	DISMINUCIÓN AW	PODER ANTICRISTALIZANTE	CONSERVACIÓN «TEXTURA»
Sacarosa	Débil	No	Corta
Jarabe de glucosa DE60	Media	Sí	Largo (elástico)
Jarabe de glucosa DE40	Débil	Sí	Largo (elástico)
Azúcar invertido	Media	Sí	Intermedio
Sorbitol	Fuerte	Sí	Largo

Texturizantes

Aporta una sensación grasa
y de untuosidad en boca.



41550
GOMA KONJAC
Gel termorreversible
Ph de utilización entre 3 y 10
Dosis de 0,1 % a 0,3 % - 600 g

- Extracto de la planta asiática Amorphophallus.
- Espesante, estabilizante y gelificante con gran capacidad de absorción de agua.
- Disolver en frío, o bien disolver en frío después calentar a 80 °C.

Para elaborar pastas de fruta,
confituras, dulces...



48654
PECTINA AMARILLA
Irreversible
Ph de utilización entre 3,2 y 3,8
Dosis de 1 % a 4 % - 500 g

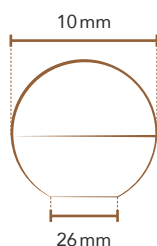
- Mezclar con un 10 % de azúcar para ayudar a la dispersión.
- Óptimo en un medio muy azucarado y ácido.

Listos para rellenar

¡Ideal para realizar sus trufas y sus rocas!

BOLAS VACÍAS

- Ideal para realizar trufas y rocas
- Compatibles con las placas de obturación



1732

**BOLA VACÍA
NEGRO**

CHOCOLATE NEGRO 55 %



1733

**BOLA VACÍA
LECHE**

CHOCOLATE CON LECHE 35 %



1734

**BOLA VACÍA BLANCO
CHOCOLATE IVOIRE**

CHOCOLATE IVOIRE 35 %

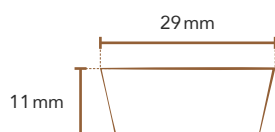


*¡Piense también
en realizar piruletas
rellenas!*



PALETS VACÍOS

- Ideal para ser bañado, no resbala sobre el tapete (antideslizante)
- Una concha fina con un anillo ideal para obtener



4325

PALET NEGRO

CHOCOLATE NEGRO 55 %



4326

PALET LECHE

CHOCOLATE CON LECHE 35 %

*¡Gane tiempo en
la realización de
sus bombones!*

Mantequilla líquida clarificada

Potencia la textura fundente de las ganaches y aporta sabor a mantequilla.



49062

**MANTEQUILLA
LÍQUIDA
CLARIFICADA**

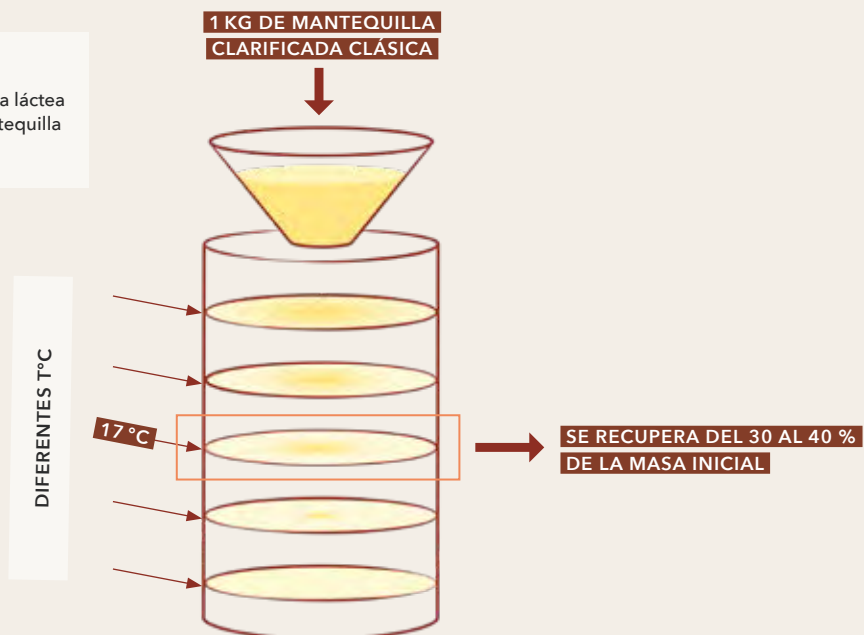
Caja de 2 kg

- Una mantequilla seca que funciona como aceite a base de mantequilla láctea.
- En chocolatería, aumenta el fundente de las ganache (principalmente bombones moldeados) y cremas de untar.
- Prolonga y preserva el sabor y la textura de los interiores.
- Para una receta de ganache enmarcada, no sobrepasar de 2 a 2,5 % de mantequilla clarificada, ya que si no será demasiado elástica para cortarse con la guitarra.
- Para bombones moldeados, se puede integrar hasta 8 a 10 % de mantequilla clarificada para aportar flexibilidad.

Proceso de fabricación

Composición:

- El 99,9 % de materia grasa láctea refuerza su sabor de mantequilla
- Punto de fusión a 17°C.





Mantecas de cacao coloreadas

Una gama de colorantes naturales sin aditivos
Ideal para obtener colores intensos



70797CCX / 28749

AMARILLO

Cártamo, limón



70798CCX / 28750

NARANJARábano, grosella negra,
manzana, cártamo, limón

70795CCX / 28746

ROJORábano, grosella negra,
manzana

70796CCX / 28747

ROSAZumo de remolacha
en polvo

70799CCX / 28751

MARRÓNRábano, grosella negra,
manzana, cártamo,
limón, cacao en polvo

70792CCX / 28743

VERDE CLAROCártamo, limón, extracto
de espirulina

70791CCX / 28742

VERDE OSCUROCártamo, limón, extracto
de espirulina

71101VCX / 26010

AZUL OSCURO

Extracto de espirulina



70793CCX / 28744

AZUL NOCHEZumo de remolacha
en polvo, extracto
de espirulina

70794CCX / 28745

VIOLETABoniato, rábano, cereza,
extracto de espirulina

70800CCX / 28748

NEGRO

Carbón

*Fácil de dosificar,
de usar
y de conservar.*

**ENVASADO**

Botella de 200 g

Cómo utilizarlas

**CON PISTOLA**

Utilizar a 30 °C.

Pulverizar en un molde antes del
moldeadoPulverizar sobre un moldeado frío a 4 °C
para obtener el efecto terciopelo
(no templar la manteca de cacao).**CON PINCEL**

Utilizar a 30 °C.

Aplicar en un molde antes de moldear.

Fundir en estufa o al baño María a más
de 40 °C y no sobrepasar los 50 °C.Agitar la botella antes de usar para tener
una mezcla bien homogénea.

Colorantes en polvo Liposolubles

Una gama de colorantes naturales sin aditivos
100 % natural, clean label

Polvos liposolubles

Para usar en productos con alto contenido en grasa, tipo mantecas de cacao o coberturas. Resultado de los colorantes cuando se usan con una concentración entre 4 % y 8 % en manteca de cacao.



4 %

8 %

ROJO

Natural

Origen animal (COCHINILLA)
Origen vegetal (CÚRCUMA)

70078VCX / 14284 - 45 G



4 %

8 %

AZUL

Natural (ESPIRULINA)

70137VCX / 16882 - 45 G



4 %

8 %

ROJO

Natural (REMOLACHA)

70139VCX / 16881 - 40 G

Polvos hidrosolubles y liposolubles

Resultado de los colorantes cuando se usan al 4 % y 8 % en manteca de cacao y al 1 % en Absolu Cristal.



4 %

8 %



1 %

AMARILLO

Natural (CÚRCUMA)

70082VCX / 14289 - 55 G

Lo que dice la reglamentación sobre los alimentos con propiedades colorantes:

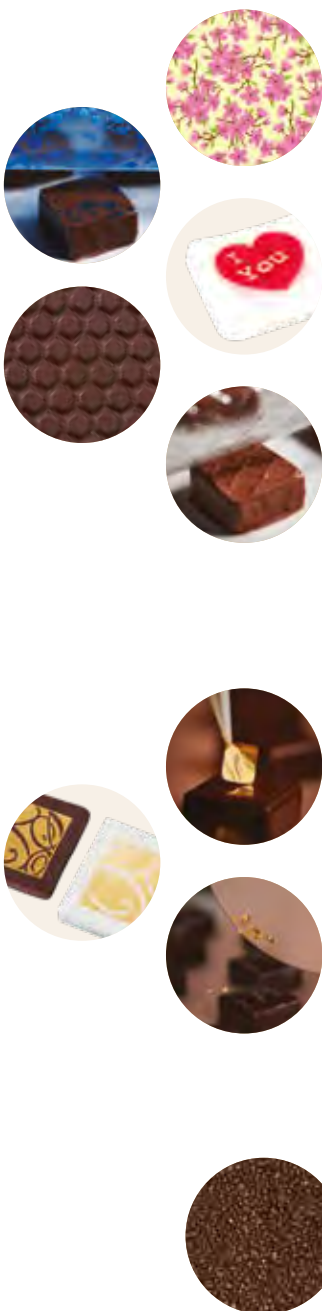
Los alimentos con propiedades colorantes aportan color en una formulación, conservando un etiquetado clean label sin declaración de colorante aditivo en la lista de ingredientes.

NOTA: Los polvos liposolubles se diluyen en grasa removiendo enérgicamente.

Decoraciones para bombones



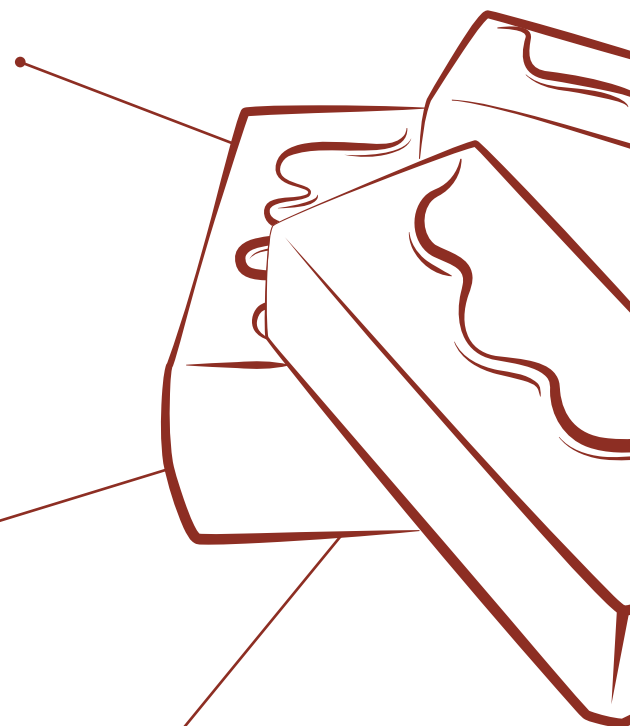
CHOCOLATREE



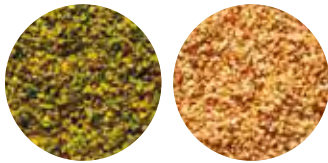
TRANSFERTS IMPRESOS
TRANSFERTS PARA COLOCAR
HOJAS DE ESTRUCTURA

HOJAS DE ORO
TRANSFERTS PALETS ORO
TRANSFERTS ORO CINCELADO
ESPOLVOREADOR ORO

ESPOLVOREADO Y GRAVILLA



PARIANI



FRUTOS SECOS PICADOS 

Pistacho de Sicilia granulado - 2/4 mm
Avellana del Piemonte IGP granulada - 2/4 mm

Sosa

SOSA

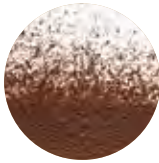


FRUTOS SECOS CANTONESES PICADOS

Avellanas cantonesas picadas
Sésamo dorado cantonés
Sésamo negro cantonés
Grué de cacao cantonés

N

NOROHY



VAINAS DE VAINILLA EN POLVO

VALRHONA



CACAO EN POLVO





Las formaciones de la École Valrhona

La École Valrhona se compromete cada día para acompañarle en su búsqueda de la singularidad con formaciones adaptadas a sus necesidades. Juntos sobrepasamos los límites de la creatividad en un proceso innovador dirigido hacia la gastronomía dulce del mañana.

La École Valrhona propone formaciones de chocolatería con diferentes temáticas y niveles en sus campus de Tain l'Hermitage y de París.

Más allá de la formación de 3 días, es un auténtico momento de intercambio entre profesionales.

Se trata de un espacio propicio para las conversaciones, el aprendizaje y el descubrimiento de nuevas técnicas y tendencias de la gastronomía. Las formaciones de 2 o 3 días las imparten chefs formadores de la École Valrhona así como chefs pasteleros y artesanos excepcionales.

A través del programa de formación, la École Valrhona aporta una auténtica respuesta a las nuevas tendencias de consumo y propone formaciones profesionales sobre temáticas tales como tecnotáctil en chocolatería, la pastelería vegetal, los postres alternativos...

Descubra el catálogo completo de formación en el sitio web de valrhona.com o escaneando el código QR



Para inscribirse u obtener más información, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente por e-mail: serviciocliente@valrhona-selection.com, | por teléfono: +34 934 12 19 99



La reglamentación sobre el chocolate

Las denominaciones de chocolate están muy controladas. Conocer la composición de su chocolate le permitirá estar en regla con su etiquetado.



Los productos de cacao/chocolate están en todos los estados miembros de la Unión Europea definidos por la directiva 2000/36 de la Comisión Europea.

CACAO

«Producto obtenido por la transformación en polvo de habas de cacao limpiadas, descascarilladas y tostadas»

CHOCOLATE

«Designa el producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y azúcares»

LA DENOMINACIÓN LEGAL DEL CHOCOLATE

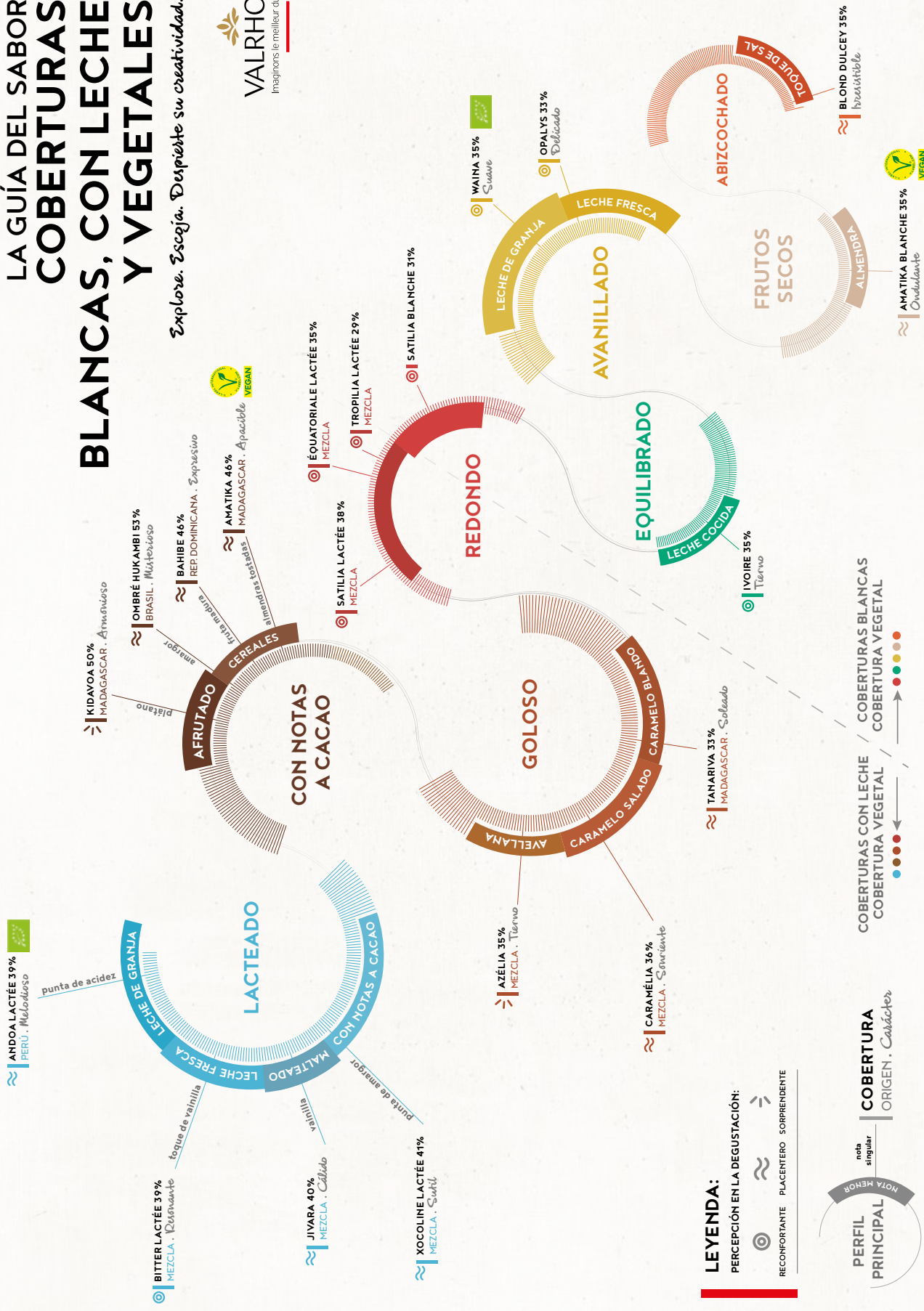
La reglamentación define 10 grandes categorías de productos a base de cacao y de chocolate así como las condiciones de uso de las menciones de calidad. Estos son algunos ejemplos para guiarse y nombrar bien los principales tipos de chocolates.

	CACAO (granos, pasta, polvo)			LECHE		GRASAS TOTALES
	Materia seca del cacao	Cacao seco desgrasado	Manteca de cacao	Materia seca de la leche	Grasas lácteas	manteca de cacao y grasa láctea
CHOCOLATE NEGRO	≥43%	≥ 14 %	≥ 26 %	-	-	-
CHOCOLATE DE COBERTURA NEGRO	≥ 35%	≥ 16 %	≥ 31%	-	-	-
CHOCOLATE CON LECHE	≥ 25 %	≥ 2,5 %	-	≥ 14 %	≥ 3,5 %	≥ 25 %
CHOCOLATE DE COBERTURA CON LECHE	≥ 25 %	≥ 2,5 %	-	≥ 14 %	≥ 3,5 %	≥ 31%
CHOCOLATE BLANCO	-	-	≥ 20 %	≥ 14 %	≥ 3,5 %	-



Explore. Escoja. Despierte su creatividad.

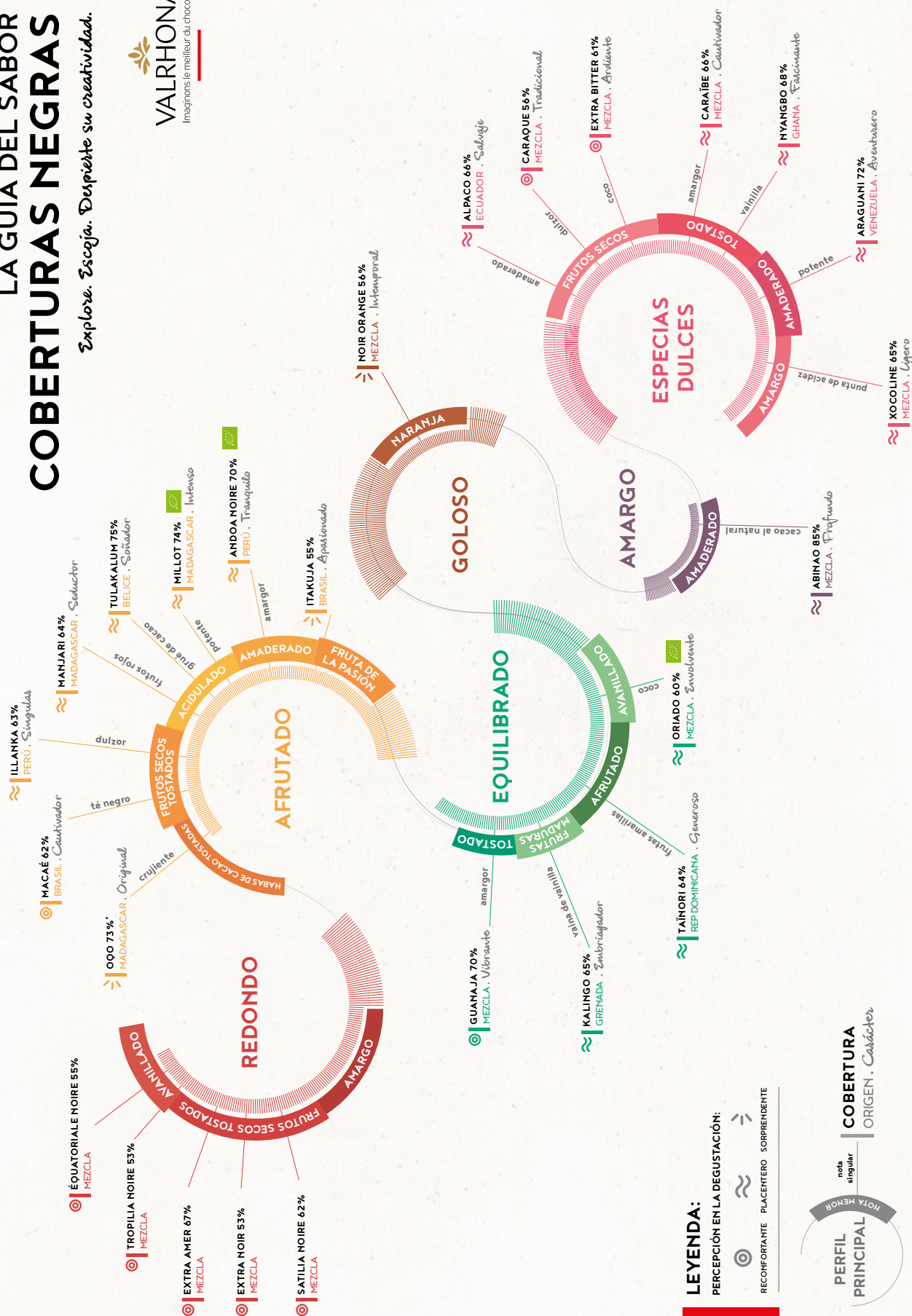
VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Diseño y realización: Valrhona © 07/2024 - es - Queda prohibida la reproducción, todos los derechos reservados.

LA GUÍA DEL SABOR
COBERTURAS NEGRAS

Explore. Escoja. Despierte su creatividad.



© 2004 Blackwell Publishing Ltd *Journal of Internal Medicine* 255: 105–112

¿Ojo no es un chocolate por su composición (habas enteras con cáscara)



VALRHONA SELECTION, UN COLECTIVO DE MARCAS COMPROMETIDAS



En Valrhona Selection, unimos marcas referentes y comprometidas con un proceso responsable como **Valrhona, Chocolatree, Sosa, Norohy, La Rose Noire, Adamance y Pariani** para proponer una oferta variada y responder a sus necesidades.

Todas estas marcas tienen la misma voluntad: inscribir su desarrollo en un proyecto común y sostenible. Para ello, se comprometen de manera concreta a poner en marcha acciones con el fin de preparar mejor el futuro en el respeto de la naturaleza y de la humanidad.



La fuerza de Valrhona reside en el vínculo que creamos entre productores, colaboradores y clientes. Este vínculo que tejemos cada día permite a los productores de cacao vivir mejor de su negocio y a nuestros clientes crear de una manera más comprometida gracias a los productos y servicios que proponemos.



En SOSA INGREDIENTS reinventamos la gastronomía para adaptarla a su época. Acompañados por los más importantes chefs, elaboramos ingredientes: texturizantes, liofilizados y crispies, frutos secos o incluso frutas confitadas, más inspiradores e innovadores, para que sus creaciones sean una deliciosa mezcla de modernidad y emoción.



Aproveche que comemos primero por los ojos y destaque sus creaciones. En un abrir y cerrar de ojos, aporte a sus recetas navideñas un acabado festivo y personal gracias a los moldes y decoraciones de chocolate Valrhona, con colores de origen 100 % natural. Nos encanta ser cómplices de su toque final personalizado.



Con nuestras bases de tarta de La Rose Noire, proponga una oferta de elaboraciones que encantará a todos los paladares. ¿Un argumento indiscutible? Todas nuestras bases de tarta, conos y cestas están hechos a mano con las mejores materias primas.



La misión de Norohy es destacar las mujeres y hombres que trabajan la vainilla en toda la cadena de valor. Trabajamos cada día para defender usos de la vainilla más justos y claros y para un sector más transparente. Le aseguramos así una trazabilidad de producto óptima para soluciones aromatizantes naturales, deliciosas y responsables.



Nuestros purés de fruta, sin azúcares añadidos y sin aditivos, 100 % trazados, respetan tanto el buen sabor de fruta madura como la naturaleza y las mujeres y hombres que la trabajan en agroecología. Para que los artesanos comprometidos puedan explicar a sus clientes las frutas que utilizan.



La empresa, fundada en 2010, propone frutos de cáscara seleccionados entre las mejores variedades del territorio italiano, como la avellana «Nocciola Piemonte IGP» o el pistacho «Verde di Bronte DOP», y declinados en todas sus formas: entero, en polvo, picado, aceite ecológico, pasta pura, crema, etc. Todos los productores respetan la estricta normativa «Filiere PARIANI», más exigente que la de la IGP, que garantiza la máxima calidad de las materias primas. Con el eslogan «Investigación y Excelencia», Pariani da fe de su misión: crear ingredientes y productos excepcionales y totalmente naturales, satisfacer los paladares más exigentes e inspirar recetas creativas.

NOTAS

Técnicas y etapas de atemperado

Para seguir las 3 etapas de atemperado, hay 2 métodos:
por siembra o el atemperado en mármol.

1 Fundición

Hacer desaparecer todos los cristales

2 Inicio de la cristalización

Hacer desaparecer todas las formas de cristales

3 Temperatura de trabajo.

Calentar para conservar solo las formas más estables (V)

EJEMPLO PARA EL CHOCOLATE NEGRO

Atemperado



Por siembra





Curvas de atemperado

