

# LOS INDISPENSABLES

PRODUCTOS | USOS | RECETAS



VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

# LOS INDISPENSABLES

*del chocolatero*

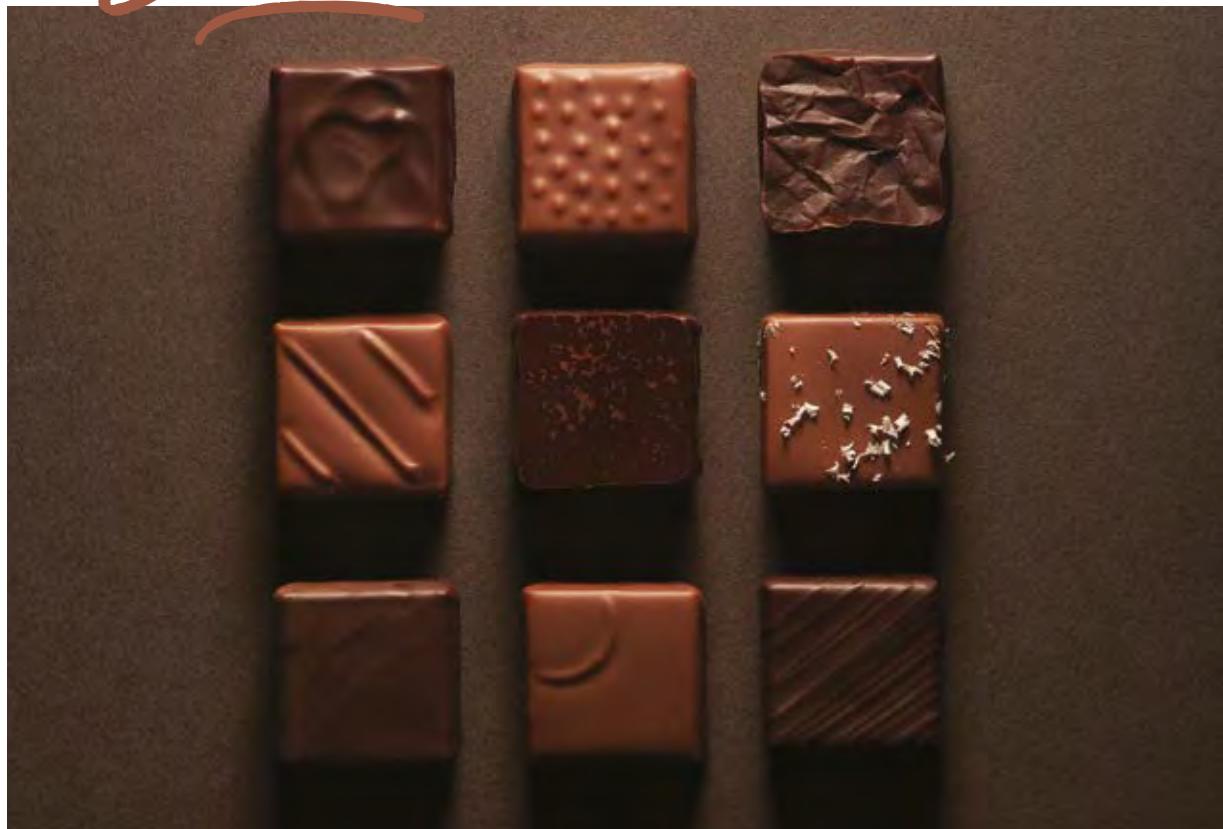
VALRHONA  
SELECTION

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.

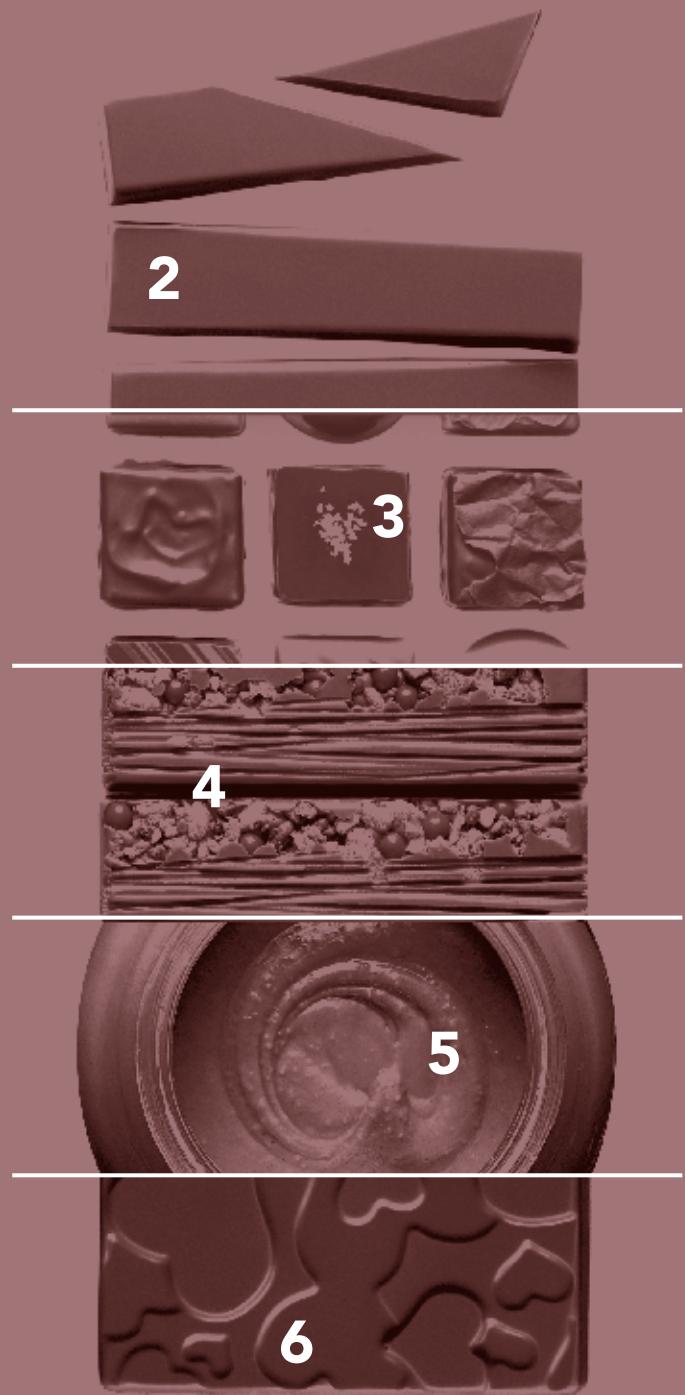
Como compañeros de los artesanos chocolateros, hemos sabido tejer vínculos sólidos fundados en la calidad, la innovación y el saber hacer artesanal. En el centro de esta colaboración se sitúa nuestro compromiso con la calidad de las materias primas. Seleccionamos rigurosamente las habas de cacao más 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 — Tabletas 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».



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.





**Certificación  
B CORP®**

*Garantía de credibilidad  
para Valrhona*

## 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.

### 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.

## 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

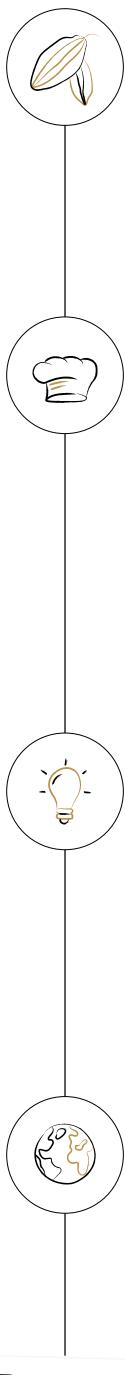
### PRUEBA N.º 4

**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.

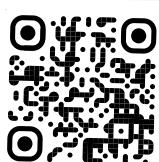
## REDUCIR NUESTRO IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

### -67 %

de emisiones directas de gas de efecto invernadero.

### El 100 %

de nuestros nuevos productos cumplen nuestros criterios de ecodiseño.



[WWW.VALRHONA.COM](http://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 espaciosas 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



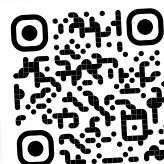
#### CARTOGRAFIAR LAS ZONAS DE CACAOCULTIVO

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.

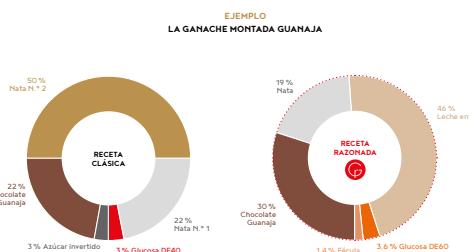
Convencidos de que juntos tienen un papel en la transformación de las costumbres alimentarias y en la protección del planeta.

### 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](http://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.

#### ¡LÁNCENSE 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 tupí 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. Libânia. 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 biocarburante, 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



<b>FIRMA DE LA COLABORACIÓN</b>	<b>HAÏTI</b> 19°40'15.6"N 72°16'30.1"W	<b>REPÚBLICA DOMINICANA</b> 19°33'52.2"N 70°16'6.8"W	<b>GRANADA</b> 12°2'41.1"N 61°44'42.2"W	<b>BRASIL</b> 13°44'36.1"S 39°29'24.8"W	
<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2015</b>	<b>2013</b>	<b>2016</b>	
<b>NÚMERO DE PRODUCTORES</b>	<b>4261</b>	<b>243</b>	<b>3000</b>	<b>168</b>	
	<b>ENCONTRARÁ ESTE CACAO EN:</b> <b>HAÏTI 66 %</b>	<b>ENCONTRARÁ ESTE CACAO EN:</b> <b>BAHIBE 46 %</b> <b>ORIADO 60 %</b> <b>TAÍNORI 64 %</b> <b>PASTA PURA TAÍNORI</b>	<b>ENCONTRARÁ ESTE CACAO EN:</b> <b>KALINGO 65 %</b> <b>GROUND CHOCOLATE NEGRO</b>	<b>ENCONTRARÁ ESTE CACAO EN:</b> <b>HUKAMBI 53 %</b> <b>ITAKUJA 55 %</b> <b>MACAÉ 62 %</b> <b>PURA PASTA MACAÉ</b>	<b>ENCONTRARÁ ESTE CACAO EN:</b> <b>ARAGUANI 72 %</b> <b>PURA PASTA ARAGUANI</b>



**GHANA**  
5°19'24.9"N  
1°48'52.9"W

**2016**

**3086**



**MADAGASCAR**  
19°33'52.2"N  
70°16'6.8"W

**1986**

**1285**



**COSTA DE MARFIL**  
6°44'32"N  
7°0'44.2"W

**2018**

**2667**



**BELICE**  
17°7'55.5"N  
88°38'31.2"W

**2014**

**46**

DESCUBRA  
TODOS NUESTROS  
COLABORADORES  
DEL CACAO EN  
VALRHONA.COM



ENCONTRARÁ ESTE CACAO EN:  
**NYANGBO 68 %  
GROUND CHOCOLATE NEGRO  
GHANA 80 %**

ENCONTRARÁ ESTE CACAO EN:  
**TANARIVA 33 %  
AMATIKA 46 %  
KIDAVOA 50 %  
MANJARI 64 %  
MILLOT 74 % BIO  
PASTA PURA  
MANJARI  
MADAGASCAR 80 %**

ENCONTRARÁ ESTE CACAO EN:  
**CÔTE D'IVOIRE 56 % BIO**

ENCONTRARÁ ESTE CACAO EN:  
**TULAKALUM 75 %**

# 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 terrenos.

*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.



## 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.



Empresa  
Certificada

## 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.



Empresa  
Certificada



## Mezclas excepcionales

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



Empresa  
Certificada



## 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.



Empresa  
Certificada



## 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.



Empresa  
Certificada

## 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.



Empresa  
Certificada

\*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.maxhavelaarfance.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 chocolates 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 2200 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 **concierne 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.maxhavelaarfance.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
<b>TULAKALUM 75 %</b>	BELICE	Azúcar 25 % Mat. Gr. 43 %
<b>MILLOT 74 % BIO</b>	MADAGASCAR	Azúcar 26 % Mat. Gr. 44 %
<b>OQO 73 %</b>	MADAGASCAR	Azúcar 27 % Mat. Gr. 44 %
<b>ARAGUANI 72 %</b>	VENEZUELA	Azúcar 27 % Mat. Gr. 44 %
<b>ANDOA NOIRE 70 % BIO</b>	PERÚ	Azúcar 29 % Mat. Gr. 42 %
<b>NYANGBO 68 %</b>	GHANA	Azúcar 31 % Mat. Gr. 41 %
<b>ALPACO 66 %</b>	ECUADOR	Azúcar 32 % Mat. Gr. 41 %
<b>KALINGO 65 %</b>	GRANADA	Azúcar 34 % Mat. Gr. 39 %
<b>MANJARI 64 %</b>	MADAGASCAR	Azúcar 35 % Mat. Gr. 39 %
<b>TAÏNORI 64 %</b>	REPÚBLICA DOMINICANA	Azúcar 35 % Mat. Gr. 38 %
<b>ILLANKA 63 %</b>	PERÚ	Azúcar 36 % Mat. Gr. 37 %
<b>MACAÉ 62 %</b>	BRASIL	Azúcar 37 % Mat. Gr. 39 %

\*Habas de cacao puro origen

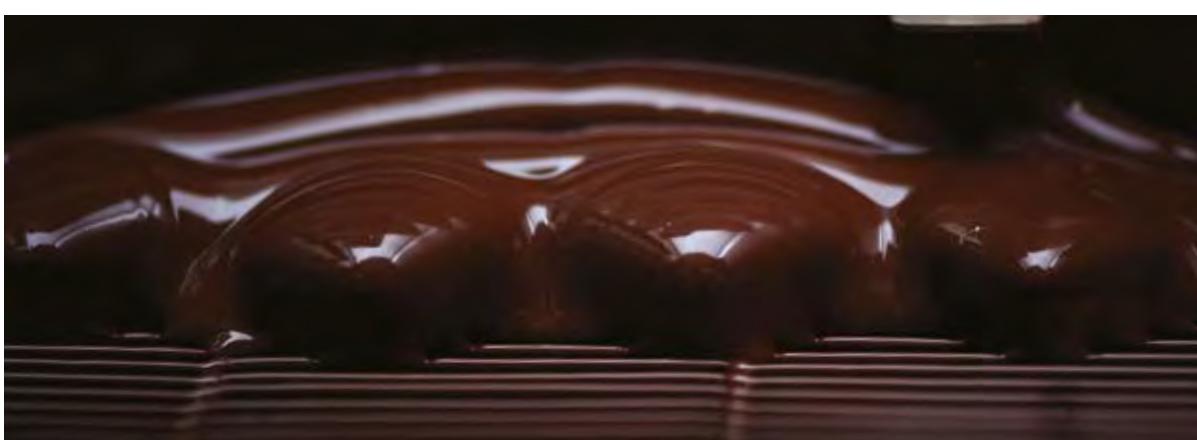
## MEZCLAS EXCEPCIONALES

COBERTURAS	COMPOSICIÓN
<b>GUANAJA 70 %</b>	Azúcar 29 % Mat. Gr. 42 %
<b>CARAIBE 66 %</b>	Azúcar 32 % Mat. Gr. 40 %
<b>XOCOLINE 65 %</b>	Malitol 34 % Mat. Gr. 43 %
<b>EXTRA BITTER 61 %</b>	Azúcar 38 % Mat. Gr. 40 %
<b>ORIADO 60 % BIO</b>	Azúcar 39 % Mat. Gr. 39 %

## SIGNATURE PROFESSIONNELLE

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

 = Nuestros best-sellers



# ¿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
<b>HUKAMBI 53 %</b>	BRASIL	Azúcar 25 % Leche 21 % Mat. Gr. 45 %
<b>AMATIKA 46 %</b>	MADAGASCAR	Azúcar 38 % Mat. Gr. 43 %
<b>BAHIBE 46 %</b>	REPÚBLICA DOMINICANA	Azúcar 30 % Leche 23 % Mat. Gr. 43 %
<b>ANDOA LACTÉE 39 % BIO</b>	PERÚ	Azúcar 33 % Leche 26 % Mat. Gr. 42 %
<b>TANARIVA 33 %</b>	MADAGASCAR	Azúcar 38 % Leche 28 % Mat. Gr. 36 %

\*Habas de cacao puro origen

## MEZCLAS EXCEPCIONALES

COBERTURAS	COMPOSICIÓN
<b>XOCOLINE LACTÉE 41 %</b>	Malitol 34 % Leche 24 % Mat. Gr. 41 %
<b>JIVARA 40 %</b>	Azúcar 35 % Leche 23 % Mat. Gr. 41 %
<b>BITTER LACTÉ 39 %</b>	Azúcar 41 % Leche 18 % Mat. Gr. 38 %

## CRÉATIONS GOURMANDES

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

## SIGNATURE PROFESSIONNELLE

COBERTURAS	COMPOSICIÓN
<b>SATILIA LACTÉE 38 %</b>	Azúcar 49 % Leche 19 % Mat. Gr. 38 %
<b>EQUATORIALE LACTÉE 35 %</b>	Azúcar 43 % Leche 19 % Mat. Gr. 39 %
<b>SATILIA BLANCHE 31 %</b>	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*	<b>TULAKALUM 75 %</b> - Belice <b>MILLOT 74 %</b> - Madagascar  <b>ARAGUANI 72 %</b> - VENEZUELA <b>ANDOA NOIRE 70 %</b> - Perú  <b>NYANGBO 68 %</b> - Ghana <b>ALPACO 66 %</b> - Ecuador <b>KALINGO 65 %</b> - Granada <b>MANJARI 64 %</b> - Madagascar <b>TAÏNORI 64 %</b> - República Dominicana <b>ILLANKA 63 %</b> - Perú <b>MACAÉ 62 %</b> - Brasil	<b>HUKAMBI 53 %</b> - Brasil <b>BAHIBE 46 %</b> - República Dominicana <b>ANDOA LACTÉE 39 %</b> - Perú  <b>TANARIVA 33 %</b> - Madagascar	-
MEZCLAS EXCEPCIONALES	<b>ABINAO 85 %</b> <b>GUANAJA 70 %</b> <b>CARAIBE 66 %</b> <b>EXTRA BITTER 61 %</b> <b>ORIADO 60 %</b> 	<b>JIVARA 40 %</b> <b>BITTER LACTÉ 39 %</b>	-
CRÉATIONS GOURMANDES	-	<b>CARAMÉLIA 36 %</b> <b>AZÉLIA 35 %</b>	<b>BLOND DULCEY 35 %</b> <b>IVOIRE 35 %</b> <b>OPALYS 33 %</b>
SIGNATURE PROFESSIONNELLE	<b>EXTRA AMER 67 %</b> <b>EXTRA NOIR 53 %</b>	-	-
CHOCOLATES CONFECTION (sin manteca de cacao añadida)	<b>MADAGASCAR 80 %</b> <b>ÉQUATEUR 80 %</b> <b>GHANA 80 %</b> <b>RÉPUBLIQUE DOMINICAINA 80 %</b>	-	-
CHOCOLATES CON EDULCORANTES	<b>XOCOLINE 65 %</b>	<b>XOCOLINE LACTÉE 41 %</b>	-
COBERTURAS VEGETALES 	-	<b>AMATIKA 46 %</b> - Madagascar	<b>AMATIKA BLANCHE 35 %</b>

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

\*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 INFILADOS 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

FRUTA + MANTECA  
DE CACAO + AZÚCAR  
y una pizca  
de lecitina



#### 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  
**TAÏNORI**  
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.



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

DESCUBRA LAS RECETAS PREPARADAS  
CON PURAS PASTAS EN LA PÁG. 95

# Oabika

Un nuevo ingrediente extraído del fruto del cacaotero.

Ideal para preparar y aromatizar ganaches y pastas de frutas.



OABIKA

34200  
Bag-in-Box de 5kg



## 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.



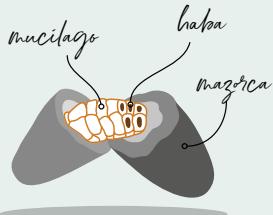
DESCUBRA ESTE PRODUCTO

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.

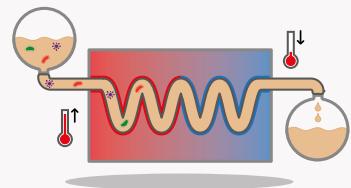


## 2. Extracción

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

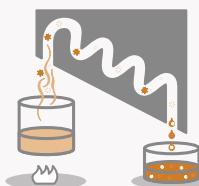
EL ZUMO EXTRAÍDO SE COLOCA EN CUBOS QUE LUEGO SE TRANSPORTAN RÁPIDAMENTE EN MOTOTAXI HASTA LA FÁBRICA.



## 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 OABIKI 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 APPLICACIONES (GELÉES, SALSAS, GANACHES, HELADOS, SORBETES, MOUSSES, GLACEADOS, CREMAS, BEBIDAS).

EN EL CORAZÓN DE LA PLANTACIÓN

FABRICACIÓN

UTILIZACIÓN

# Coberturas vegetales

¡Realice fácilmente creaciones vegetales exquisitas e inéditas!



28074  
Bloque 3 x 1kg

## 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 3kg

## 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	0	0	0	0	0	0
AMATIKA BLANCHE	0	0	0	0	0	0

# 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 1kg

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.



### 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

OQO



## RETORNO AL ESTADO NATURAL

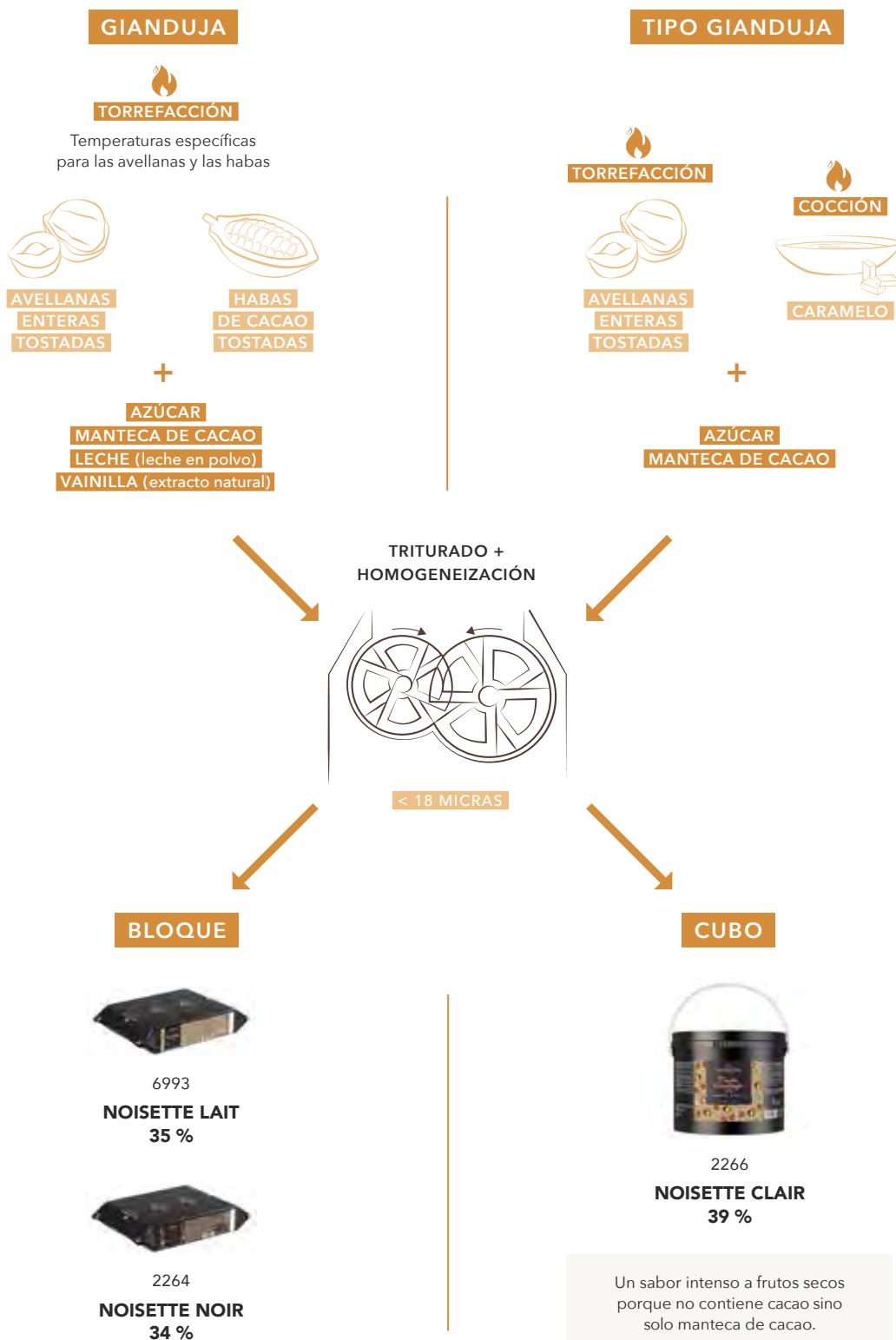
Valrhona hace volar en pedazos los códigos de la chocolatería con OQO, la primera cobertura negra realizada con habas de cacao enteras. Tras su aspecto marmolado, este puro origen de Madagascar con notas ácidas y afrutadas esconde una textura crujiente y un sabor intenso. Vuelva a los orígenes del cacao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

PARA DESCUBRIR OQO VISITE [VALRHONA.COM](http://VALRHONA.COM)  
O PÓNGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS EN EL +34 934121999



# Pralinés y tipo Gianduja

¿Cómo se fabrican en Valrhona?



# *Grué 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 grués que proceden de los cacaos más finos y singulares, expresando su terruño: **Haití, Venezuela, Perú, Brasil, Ghana, Madagascar.**

FORMATO PEQUEÑO



3285

**GRUÉ GHANA**ESPECIAS DULCES,  
FRUTOS SECOS  
TOSTADOS100 % habas de cacao  
Mat. Gr. 54 %

BOLSA 1 KG



FORMATO GRANDE



27632

**GRUÉ HAITÍ**CON NOTAS A CACAO,  
ACIDEZ

27631

**GRUÉ VENEZUELA**TOSTADO, FUERTE,  
ESPECIADO CÁLIDO

CAJA 12 KG



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 3kg



28047

**GOTAS DE MANTECA  
DE CACAO**

Caja 10kg

# 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 terrenos 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 3kg  
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.

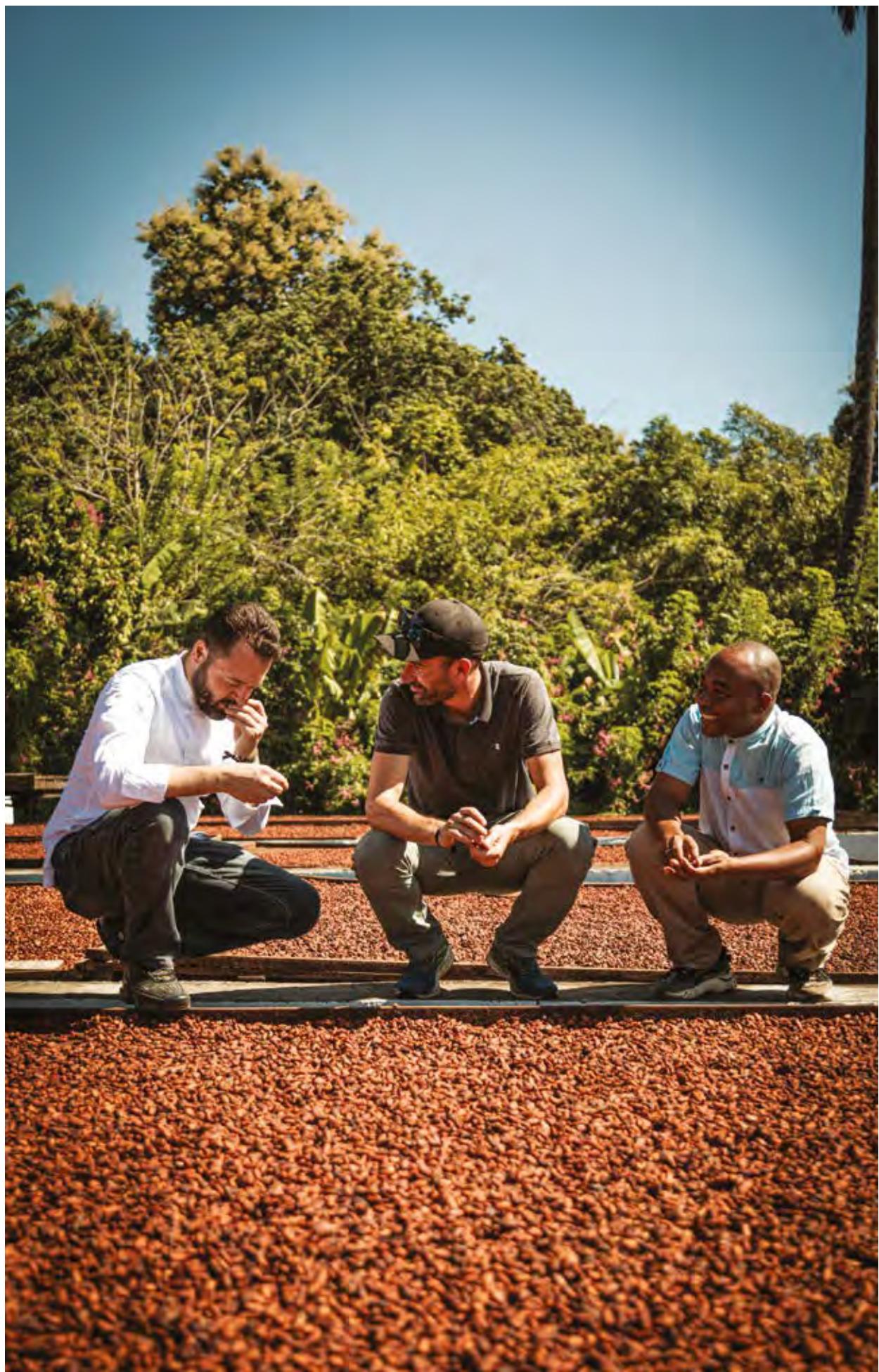
## **Un compromiso concreto en la plantación**

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 terrenos y de los sabores



Descubra los Cuvées del momento, su especificidad  
y su historia en [valrhona.com](http://valrhona.com)



# 02— TABLETAS

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

P. 44



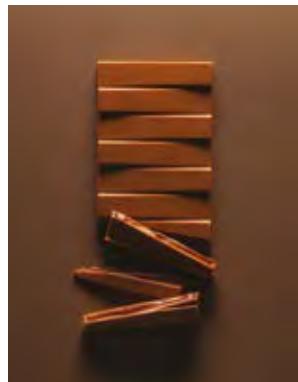
TABLETAS  
DEGUSTACIÓN

P. 48



TABLETAS  
GOLOSAS

P. 68



TABLETAS  
RELLENAS

# ¿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 terroños 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

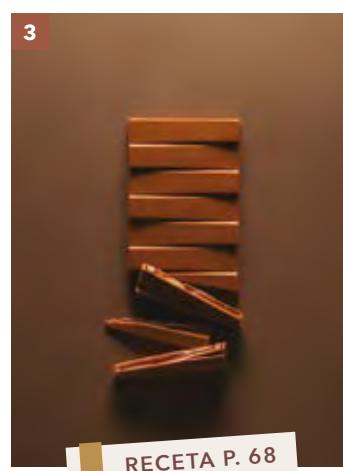
¡La ultraexquisitez y posibilidades infinitas de creación!

- De 2 a 3 recetas

#### 3 CON TABLETAS RELLENAS

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

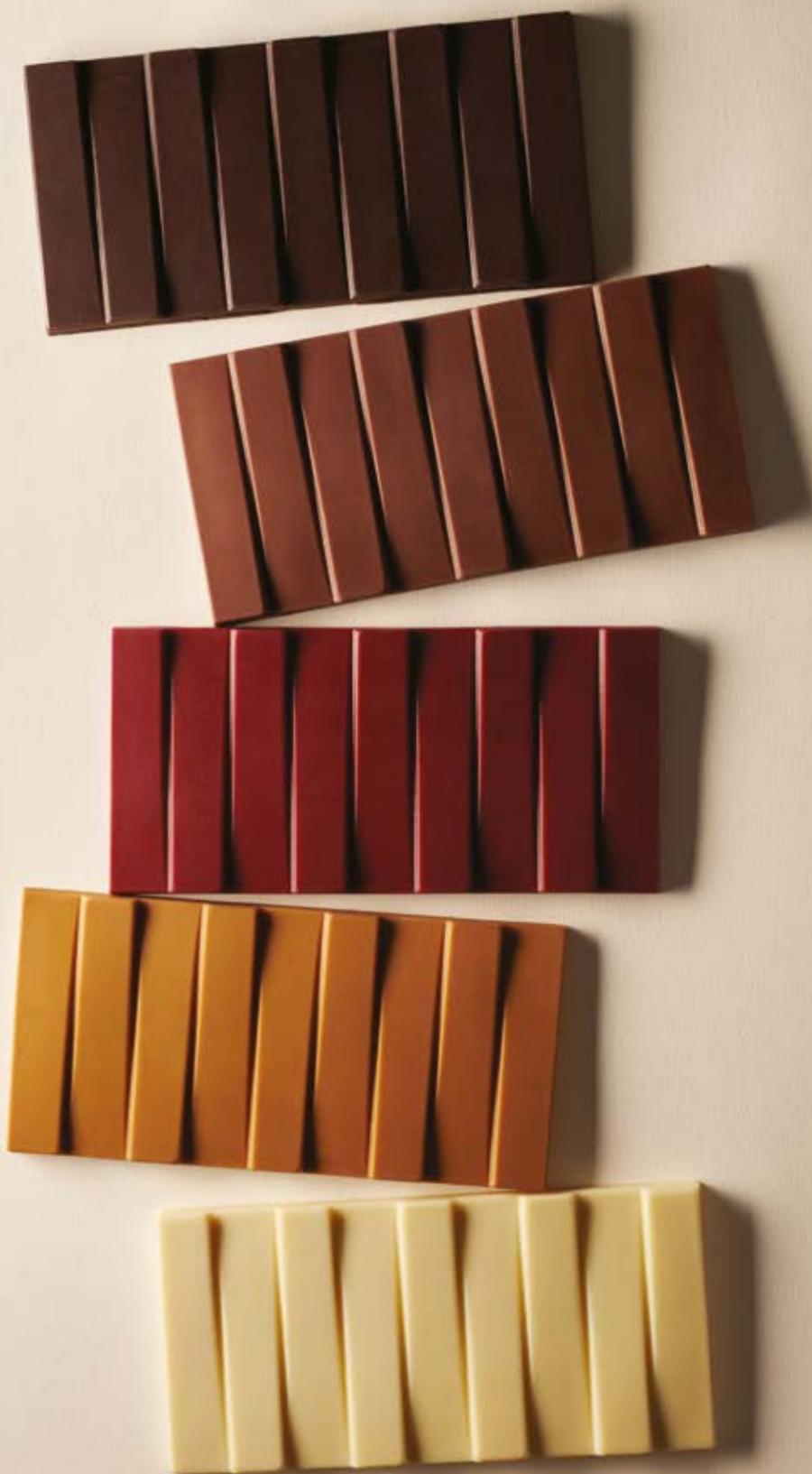
- De 2 a 3 recetas



\* Sin azúcar = con edulcorante



# Tabletas degustación



# ¿Qué chocolates elegir para mis tabletas de degustación?

COBERTURAS	NEGROS	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*	<b>TULAKALUM 75 %</b> - Belice <b>MILLOT 74 %</b> - Madagascar  <b>OQO 73 %</b> - Madagascar <b>ARAGUANI 72 %</b> - VENEZUELA <b>ANDOA NOIRE 70 %</b> - Perú  <b>NYANGBO 68 %</b> - Ghana <b>ALPACO 66 %</b> - Ecuador <b>KALINGO 65 %</b> - Granada <b>MANJARI 64 %</b> - Madagascar <b>TAÏNORI 64 %</b> - República Dominicana <b>ILLANKA 63 %</b> - Perú <b>MACAÉ 62 %</b> - Brasil	<b>HUKAMBI 53 %</b> - Brasil <b>BAHIBE 46 %</b> - República Dominicana <b>ANDOA LACTÉE 39 %</b> - Perú  <b>TANARIVA 33 %</b> - Madagascar	-
MEZCLAS EXCEPCIONALES	<b>ABINAO 85 %</b> <b>GUANAJA 70 %</b> <b>CARAÏBE 66 %</b> <b>EXTRA BITTER 61 %</b> <b>ORIADO 60 %</b> 	<b>JIVARA 40 %</b> <b>BITTER LACTÉ 39 %</b>	-
CRÉATIONS GOURMANDES	-	<b>CARAMÉLIA 36 %</b> <b>AZÉLIA 35 %</b>	<b>BLOND DULCEY 35 %</b> <b>IVOIRE 35 %</b> <b>WAINA 35 %</b>  <b>OPALYS 33 %</b>
CHOCOLATES CON EDULCORANTES	<b>XOCOLINE 65 %</b>	<b>XOCOLINE LACTÉ 41 %</b>	-
COBERTURAS VEGETALES 	-	<b>AMATIKA 46 %</b> - Madagascar	<b>AMATIKA BLANCHE 35 %</b>
PURAS PASTAS	<b>Cree su chocolate de origen con el porcentaje su elección.</b> ¡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 ayudarle:

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

# La oferta degustación lista para vender

¡Tabletas ya moldeadas y envasadas!



4 referencias negras  
y con leche

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

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

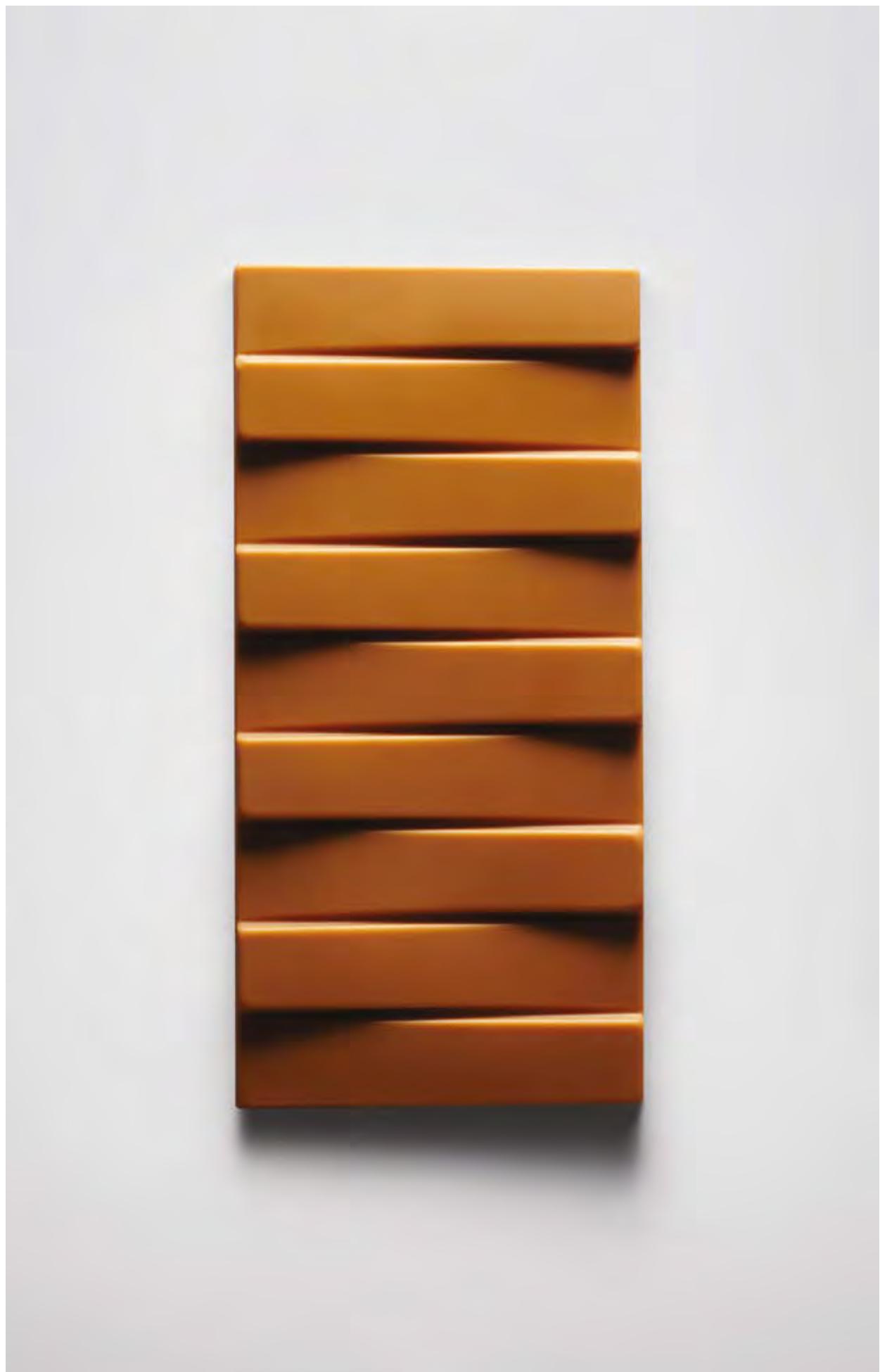
¡Marque la diferencia  
con bonitos estuches  
craft y etiquetas coloridas!



DESCUBRA NUESTROS PACKAGINGS

Y ETIQUETAS EN LA PÁG. 79





# 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!*

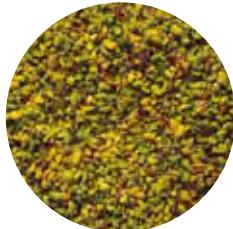


1

*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

Frutos secos **enteros o picados**



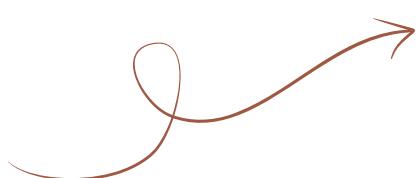
¡Ideal para aportar textura y exquisitez!

FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS | SOSA

Frutos secos **enteros**



Tradicionalmente  
caramelizados  
con azúcar y miel



*Sosa* SOSA CRISPIES

Pepitas de frutas liofilizadas crujientes



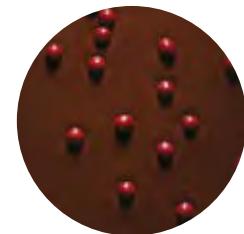
VALRHONA

GRUÉ DE CACAO



VALRHONA

PERLAS

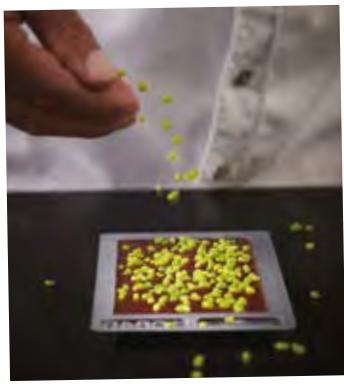


*Sosa* SOSA PETA CRISPIES

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

Frutos secos **enteros o picados**



¡Ideal para aportar  
textura y exquisitez!

FRUTA CONFITADA |  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



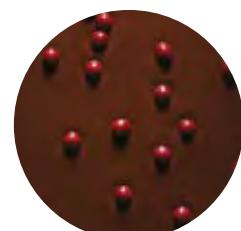
VALRHONA

GRUÉ DE CACAO



VALRHONA

PERLAS



*Sosa* | SOSA | PETA CRISPIES

Azúcares chispeantes



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



## TABLETAS GOLOSAS

# TABLETA Opalys framboosas 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

Espesar 15 g de pistachos, 15 g de perlas Inspiration y 8 g de frambuesa crispy, después llenar los moldes con Opalys precrystalizado.

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  
1kg



40468  
PISTACHOS DE SICILIA  
PELADOS  
1kg



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



40476  
AVELLANAS DEL  
PIAMONTE IGP PELADAS  
5kg



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

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.

Espesar 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 desmigue demasiado.
<b>110 g</b>	<b>Éclat d'Or</b>	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	Hornear a 150 °C en horno ventilado para obtener un color ámbar.
558 g	Peso total	

## Sablé prensado Azélia

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

## MONTAJE Y ACABADO

CS Perlas crujientes chocolate negro

CS Avellanas trituradas

Esplicar 10 g de perlas crujientes de chocolate negro y 10 g de avellanas trituradas 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 precrystalizada 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  
1700 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 cantoneras!

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

Espesar 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

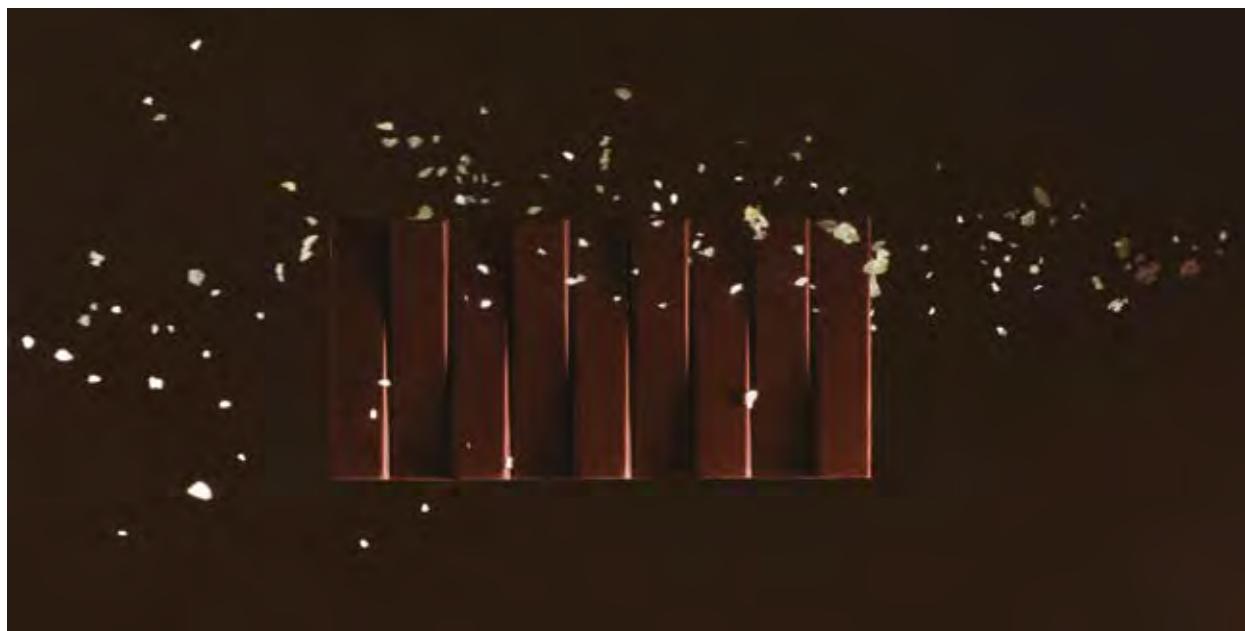


31870  
BLOND DULCEY 35 %

VALRHONA

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

Esplicar 10 g de peta crispy por tableta después rellenar con cobertura precrystalizada hasta arriba.

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

Desmoldar las tabletas.





# 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

Espesar 10 g de Crispy Pasión en cada molde de tableta después rellenar con cobertura precrystalizada 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. Cocer el azúcar y el agua a 115 °C. Añadir las avellanas y la flor de sal al azúcar cocido. Mezclar todo hasta obtener una textura arenosa y dejar enfriar en un bandeja.
85 g	Azúcar	
35 g	Agua	
6 g	Flor de sal	
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 18 cm x 18 cm.

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  
1kg / 5kg



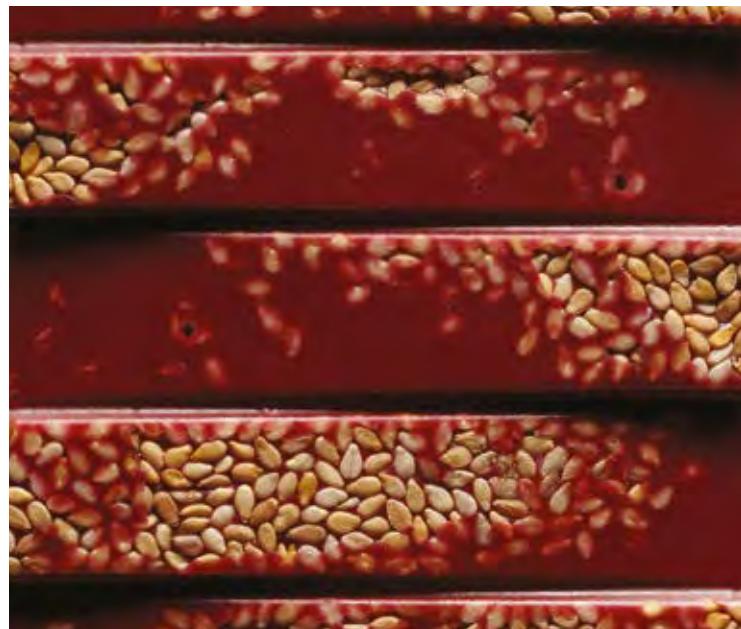
7098  
CARAMÉLIA 36 %

**VALRHONA**

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.

PARIANI

*¡Exquisita  
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 precrystalizada.  
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 CARAÏBE 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.

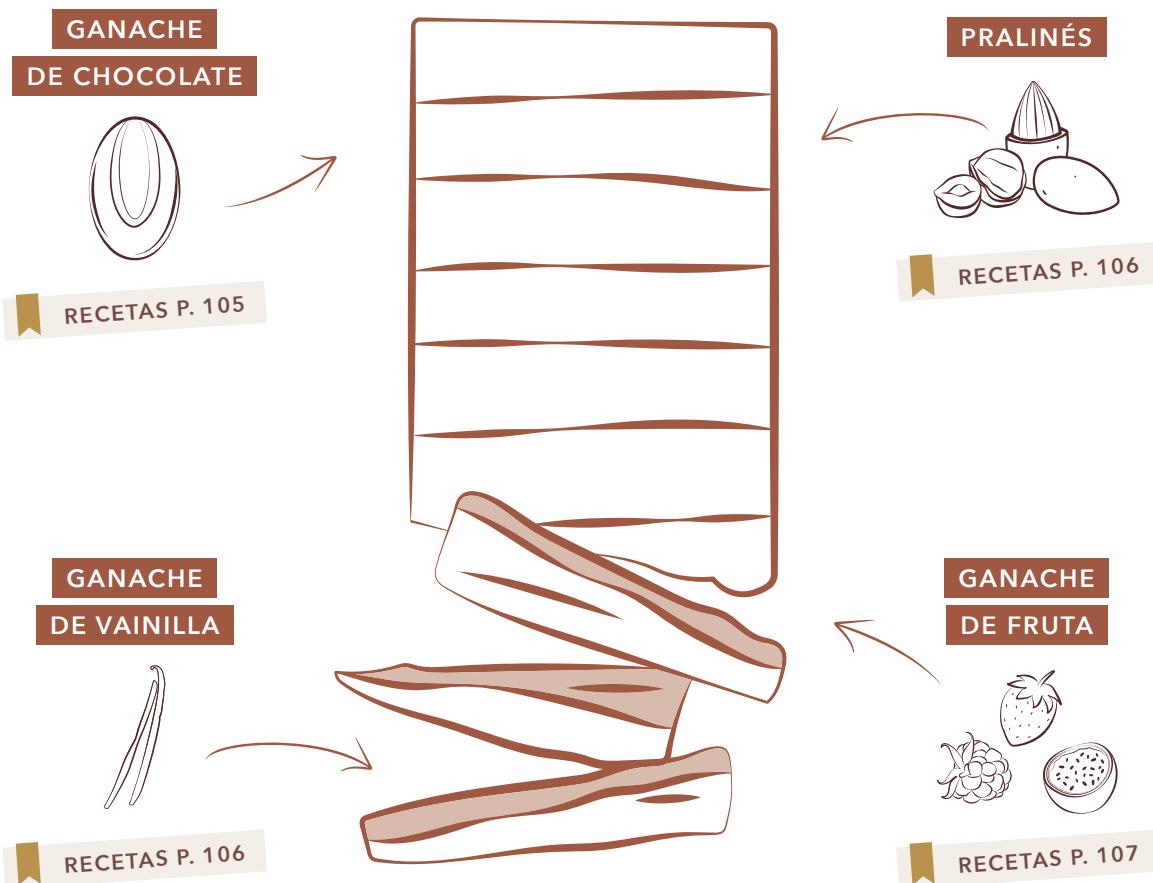


# Tabletas rellenas



# ¿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
<b>240 g</b>	<b>CARAMÉLIA 36 %</b>
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.

Obturación de las tabletas: Una vez cristalizado el caramelo, hay varias posibilidades para obturar 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.

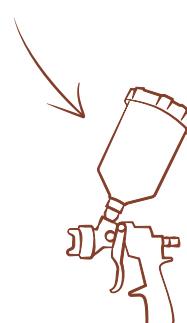
Dejar cristalizar.

VALRHONA



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

7098  
CARAMÉLIA 36 %



DESCUBRA  
LA RECETA EN LA PÁG. 161



# TABLETA *Calanjari*

CALCULADA PARA 24 TABLETAS  
(MOLDE PIANO 10849)

## Ganache tierna Manjari/Calamansi

110 g	Agua
208 g	Puré de calamansi 100 %
213 g	Glucosa DE60
61,2 g	Sirope a 30°
502 g	<b>MANJARI 64 %</b>
105 g	Mantequilla líquida clarificada

Calentar el agua, el puré de calamansi, la glucosa y el sirope a 30 °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.  
Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.  
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 precrystalizada.

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.





# TABLETA DE *pasta de fruta de yuzu*

## Pasta de fruta de yuzu

19,2g	Pectina amarilla
60g	Azúcar
<b>600g</b>	<b>Puré de yuzu Citrus Junos 100 %</b>
445g	Azúcar
60g	Glucosa DE35/40
15,6g	Solución de ácido cítrico (50/50)

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. Añadir la solución ácida, mezclar, después verter enseguida.

## MONTAJE Y ACABADO

### CS EXTRA BITTER 61 %

Moldear las tabletas con Extra Bitter precrystalizado.

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 40g 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

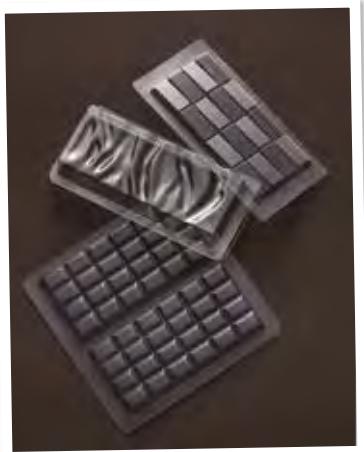


→ *¡Piense en declinar esta receta con los otros cítricos de nuestra gama de purés de fruta Adamance!*



# ¿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 x 7,5 x 0,9 cm  
1 impresión - 100 g  
10,5 x 4 x 0,6 cm  
8 impresiones - 20 g



10848

**ENKA**

10 x 10 x 0,9 cm  
1 impresión - 100 g



10850

**VIS VERA**

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



4911

**TRADITION**

17 x 7 x 1 cm  
2 impresiones - 100 g



7765

**CHOCOLATE**

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



7766

**CHOCOLATE**

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



47535

**TABLETA CORAZÓN**

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



44413

**BARRA SAN VALENTÍN**

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



4336

**DÉLICIEUSE ADOQUÍN**

17 x 7 x 2 cm  
1 impresión - 180/230 g



4337

**DÉLICIEUSE OLA**

17 x 7 x 2 cm  
1 impresión - 180/230 g



14563

**TABLETA PLANTACIÓN**

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



42462

**TABLETA DE NAVIDAD**

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



20458 <b>FACETTE</b> 12 x 7 x 1,5 cm 1 impresión - 80/100 g	10844 <b>COPO</b> Ø 16 cm - Altura: 1,2 cm 1 impresión - 200/250 g	10831 <b>BAMBOO</b> 11 x 3,2 x 0,7 cm 8 impresiones - 20 g	10833 <b>PRÉCIEUSE</b> 10 x 10 x 0,9 cm 1 impresión - 100 g
--	---	---	--

## 2 | Etiquetas adhesivas para sus estuches



¡Escriba con lápiz los ingredientes principales de sus tabletas!

## 3 | Estuches y expositores



# ¿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 Tabletas en autoservicio

##### 2 Tabletas de referencia

Colocar detrás del plato de degustación correspondiente

##### 3 Zona de degustación

Con trocitos de tabletas 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



Cacahuetes



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.

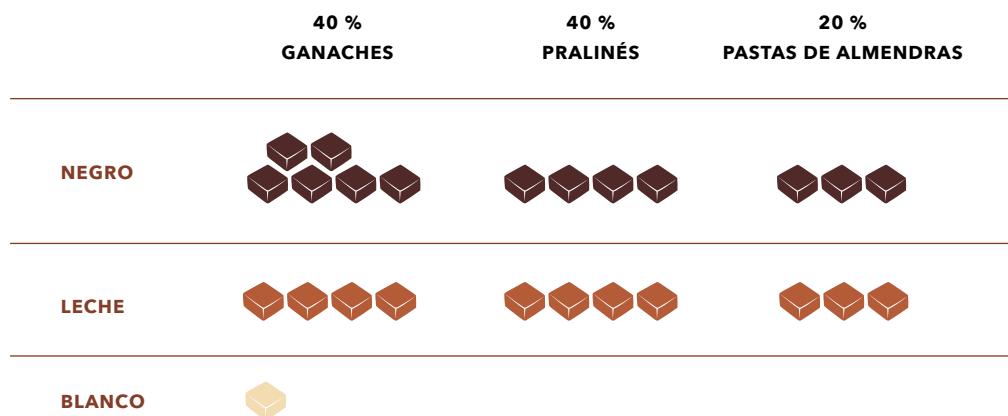
### CONSEJO N.º 1

- **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* ↘



*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 de los maestros y vacaciones de verano**

**Día del Padre y de la Madre**

# 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 x 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
<b>CHOCOLATE</b>	595g	680g	665g	640g	700g	735g
<b>NATA UHT 35 %</b>	555g	560g	570g	580g	560g	540g
<b>JARABE DE GLUCOSA DE60</b>	225g	135g	145g	160g	120g	90g
<b>MANTEQUILLA SECA 84 %</b>	75g	75g	70g	70g	70g	85g

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

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

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

## 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 x 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

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

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

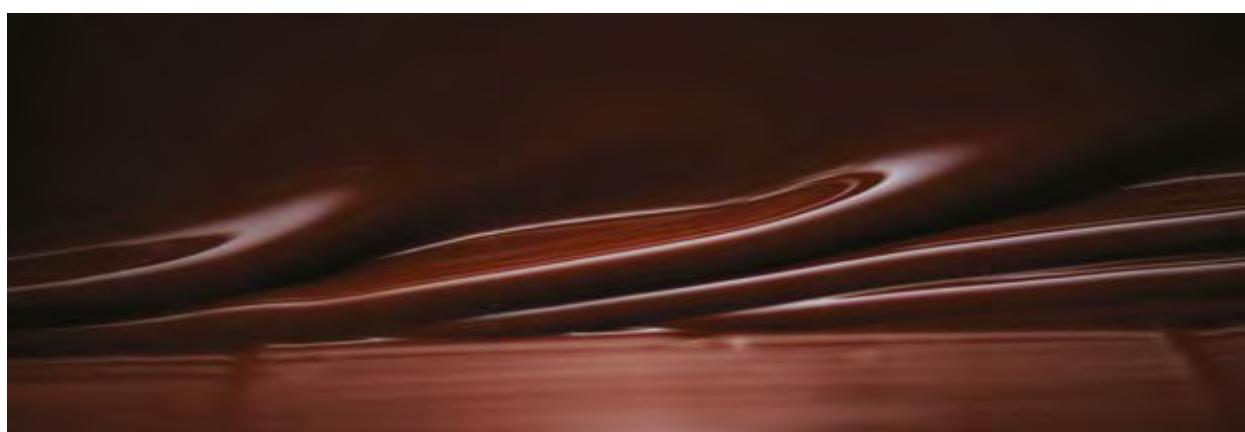


### CHOCOLATES BLANCOS

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

### INSPIRATION

INSPIRATION ALMENDRA
860g
510g
80g





### 3 INTERIORES PARA ENMARCAR TIPO GIANDUJA

Los tipo Gianduja contienen manteca de cacao.

Debe precrystalizarse después de haber sido fundido a 45/50 °C.

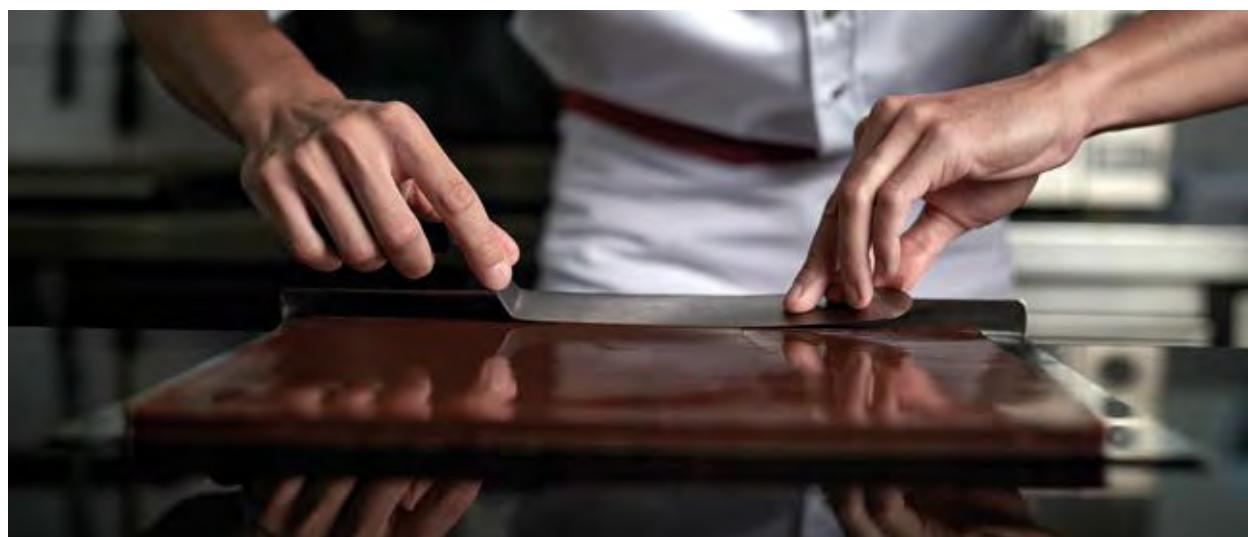
Se pueden utilizar como relleno de bombones y aromatizarse gracias a productos anhidros como café, especias, cortezas de cítricos confitados o aceites esenciales naturales.

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% CARAMELIZADO	ALMENDRA 50% CARAMELIZADO
+ 80g	+ 70g	+ 100g	+ 100g	+ 90g	+ 100g	+ 70g

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

AVELLANA 66% AFRUTADO	AVELLANA 60% CARAMELIZADO	AVELLANA 55% AFRUTADO	AVELLANA 50% CARAMELIZADO
+ 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 PIAMONTE IGP  
(TORREFACCIÓN MEDIA)  
1kg - 5kg



40470  
PASTA DE AVELLANAS  
DEL PIAMONTE 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

#### Nº NOROHY



39622  
PASTA DE PIEL  
DE LIMÓN  
3,5kg



41822  
PASTA DE GRANOS  
DE CAFÉ  
500g



41837  
AGUA  
DE AZAHAR  
750g



44548  
AGUA  
DE ROSAS  
750g

Dosis: 150 g/kg

Dosis: de 20 a 40 g/kg

Dosis: de 30 a 50 g/kg

## 6 GANACHE DE VAINILLA



370g 26 %	Nata UHT 35 %	Calentar la nata y la glucosa a 60/65 °C con la vainilla.
95g 7 %	Glucosa DE60	Verter la mitad sobre el chocolate parcialmente fundido.
75g 5 %	Mantequilla seca 84 %	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.
<b>910g 63 %</b>	<b>OPALYS 33 %</b>	
1450g	Peso total	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 TAHITÍ	VAINA DE VAINILLA DE MÉXICO	PASTA DE VAINA DE VAINILLA DE MADAGASCAR	PASTA DE VAINAS DE VAINILLA TAHITENSIS	TADOKA
De 8 a 16g	De 8 a 16g	De 8 a 16g	De 8 a 26 g	De 8 a 26 g	2 dosis

## 7 GANACHE DE CAFÉ



435g 29 %	Nata UHT 35 %	Calentar la nata y la glucosa a 60/65 °C con la pasta de café.
135g 9 %	Glucosa DE60	Verter la mitad sobre el chocolate parcialmente fundido.
100g 7 %	Mantequilla seca 84 %	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.
<b>810g 54 %</b>	<b>HUKAMBI 53 %</b>	
30g 2 %	Pasta de granos de café	Verter la ganache a una temperatura de 32/34 °C en un marco previamente pegado con cobertura sobre una hoja de guitarra.
1510g	Peso total	Dejar cristalizar entre 24 y 48 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.

## 8 GANACHE DE AGUA DE AZAHAR



270g 19 %	Nata UHT 35 %	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.
55g 4 %	Azúcar invertido	Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
130g 9 %	Mantequilla seca 84 %	A 35 °C, incorporar la mantequilla y el azahar.
<b>280g 19 %</b>	<b>Pasta de almendras de Provenza 70 %</b>	Batir de nuevo.
40g 3 %	Manteca de cacao	Verter la ganache a una temperatura de 30/32 °C en un marco previamente pegado con cobertura sobre una hoja de guitarra.
<b>640g 44 %</b>	<b>OPALYS 33 %</b>	
40g 3 %	Agua de azahar	Dejar cristalizar entre 24 y 48 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.
1455g	Peso total	

## 9 INTERIOR DE CARAMELO



780g 42 %	Nata UHT 35 %	Calentar la nata con la pasta de vainilla.
8g >1 %	Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar	Colar la infusión y completar el peso de líquido.
84g 5 %	Glucosa DE35/40	Añadir la glucosa a la nata.
780g 42 %	Azúcar	Hacer un caramelo en seco y descocer con la mantequilla.
208g 11 %	Mantequilla salada	Añadir la nata caliente y cocerlo todo a 118 °C.
1860g	Peso total	



## 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
Aqua	-	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	<b>445g</b>	<b>478g</b>	<b>476g</b>	<b>445g</b>	<b>453g</b>	<b>443g</b>	<b>443g</b>	<b>484g</b>

\*= 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 energicamente 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	<b>1000g</b>	<b>1000g</b>	<b>1000g</b>	<b>1000g</b>	<b>1000g</b>	<b>1000g</b>	<b>1000g</b>	<b>1000g</b>

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

## 12 GANACHE OABIKA NYANGBO



318g 21 % OABIKA

496g 33 % Nata UHT 35 %

686g 46 % NYANGBO 68 %

1500g 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 TAÍNORI	
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



370 g	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 %
1450 g	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 x 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.







#### 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 %
700 g	Pasta pura de avellanas del Piemonte IGP torrefacción media
52 g	Aceite de pepitas de uva
1750 g	Peso total

Derretir la cobertura a 40 °C.  
Mezclar con el resto de los ingredientes y calentar a 45 °C.  
Templar sobre la mesa de trabajo a 25 °C.  
Conservar a +4 °C durante 20 minutos para iniciar una correcta cristalización.  
Pasar a +16 °C para terminar la cristalización.

#### Cremino de café

1000 g	OPALYS 33 %
120 g	Pasta de granos de café
600 g	Pasta pura de almendras de Sicilia
1720 g	Peso total

Derretir la cobertura a 40 °C.  
Mezclar el resto de ingredientes y calentar 45 °C.  
Templar sobre la mesa de trabajo a 25 °C.  
Conservar a +4 °C durante 20 minutos para iniciar una correcta cristalización.  
Pasar 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.  
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 1750 g de cremino de café 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 875 g de cremino de avellana 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.





### GANACHES ENMARCADAS

# CREMINO

## cacahuete y frambuesas



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

### Cremino de cacahuete

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 °C 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.

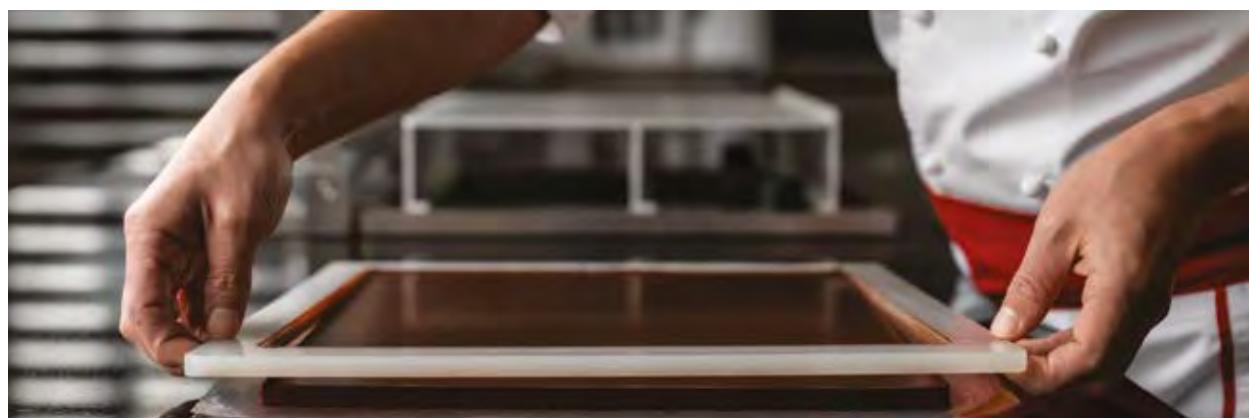
Verter la ganache a 34/36 °C en un marco pegado sobre una hoja de guitarra con cobertura.

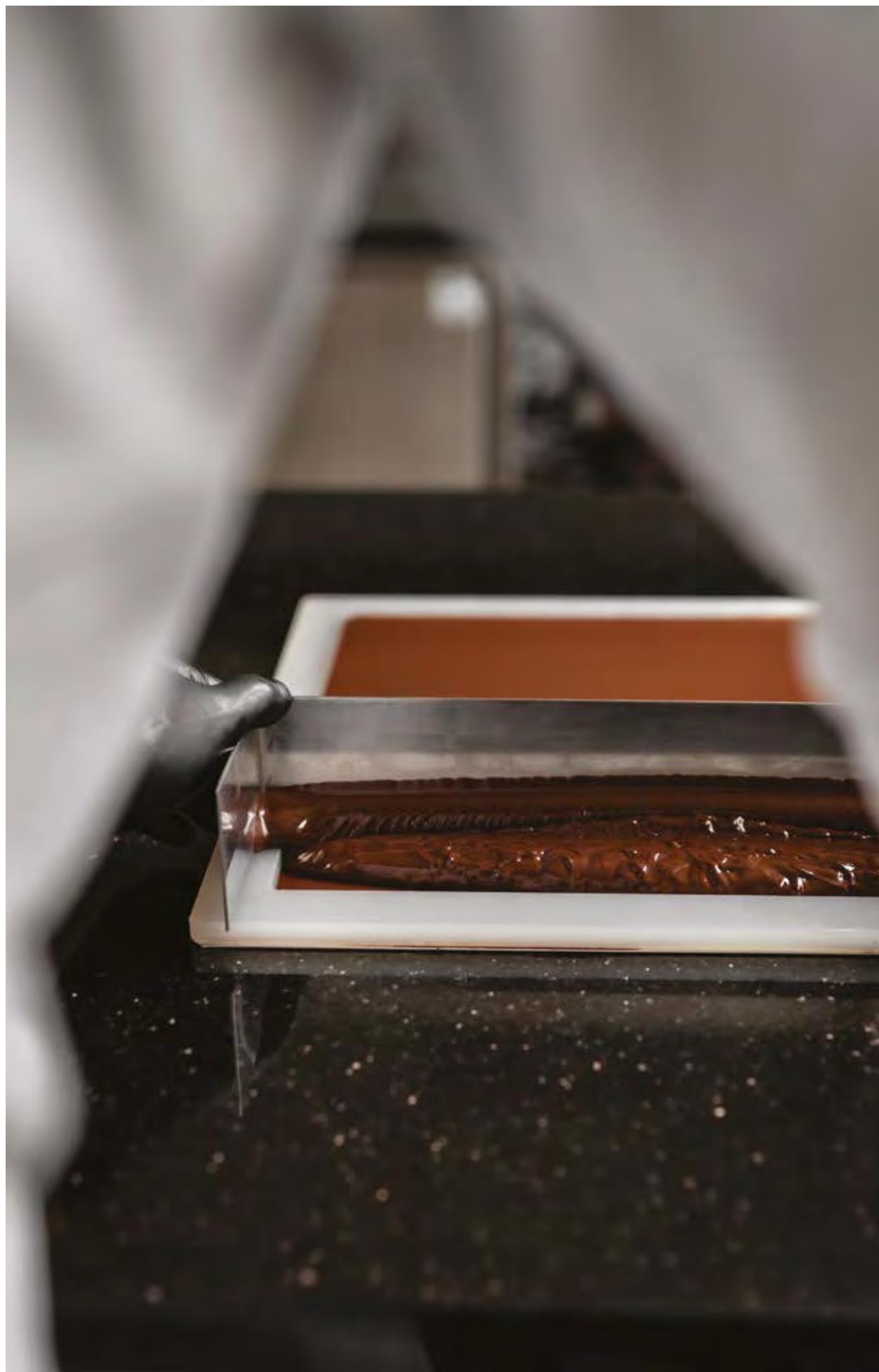
Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.

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 x 40 CM  
Grosor: 1,5 mm  
1 unidad



3344

**CUADRO DE VERTIDO**

40 x 40 CM  
Grosor: 1,2 mm  
1 unidad



3348

**REGLA PARA ALISAR**

37 x 10 x 6 CM  
1 unidad



3349

**HOJAS GUITARRA**

385 x 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 x 34 cm  
Medidas exteriores: 40 x 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
Nata UHT 35 %	356 g	35,6 %	356g	35,6 %	380g	37,95 %	356 g
Glucosa DE60	166g	16,6 %	166g	16,6 %	176g	17,6 %	166g
Mantequilla líquida clarificada	74,5g	7,45 %	74,5g	7,45 %	64g	6,4 %	74,5g
Sirope a 30°	47,5g	4,75 %	47,5g	4,75 %	-	-	47,5g

## 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
Nata UHT 35 %	320 g	32,04 %	300g	30 %	256,20g	25,6 %	250 g
Glucosa DE60	155g	15,5 %	150g	15 %	153,11g	15,3 %	148g
Mantequilla líquida clarificada	111 g	11,12 %	50g	5 %	-	-	82 g
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 %
Manteca de cacao	65g	6,5 %	65g	6,5 %
Éclat d'Or	-	-	-	91g 9,09 %
				91g 9,09 %

### 4 GANACHE DE VAINILLA

520g	52 %	OPALYS 33 %	Calentar la nata, la glucosa DE60 y la vainilla.
250g	25 %	Nata UHT 35 %	Verter lentamente la mezcla caliente sobre el chocolate fundido a 40 °C.
148g	14,8 %	Glucosa DE60	Mezclar haciendo círculos en el centro de la preparación con una lengua pastelera para crear un núcleo elástico y brillante.
82g	8,2 %	Mantequilla líquida clarificada	Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla.
1000 g	Peso total		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

354g	35,35 %	Nata UHT 35 %	Calentar la nata, la pasta de café y la glucosa DE60 a 70/75 °C.
162g	16,16 %	Glucosa DE60	Verter lentamente la mezcla caliente sobre el chocolate en habas y la mantequilla líquida clarificada.
20g	2,02 %	Pasta de granos de café	Mezclar enérgicamente haciendo círculos en el centro de la preparación con una lengua pastelera para crear un núcleo elástico y brillante.
343g	34,35 %	ALPACO 66 %	Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla.
73g	7,32 %	Mantequilla líquida clarificada	Batir.
48g	4,8 %	Sirope a 30°	Dosificar a 30/32 °C.
1000 g	Peso total		

## 5 GANACHE DE CARAMELO

375g	37,49 %	Nata UHT 35 %	Calentar la nata, la glucosa y la vainilla.
225g	22,49 %	Azúcar	Realizar un caramelo en seco con el azúcar.
<b>186g</b>	<b>18,75 %</b>	<b>BLOND</b>	Descocer el caramelo con la nata caliente y cocer a 104 °C.
		<b>DULCEY 35 %</b>	Dejar bajar la masa a 55/60 °C después realizar una emulsión con el chocolate y la mantequilla líquida clarificada.
150g	15 %	Glucosa DE35/40	Batir. Dosificar a 28/30 °C.
<b>62g</b>	<b>6,25 %</b>	<b>Mantequilla líquida clarificada</b>	
2g	0,02 %	Vaina de vainilla bio de Madagascar	
<b>1000 g</b> 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 %	-	-
	-	-	-	-	327 g	30,86 %
Azúcar	330g	31,25 %	333g	31,55 %	327 g	30,86 %
Glucosa DE35/40	33g	3,13 %	33,3g	3,15 %	32,7g	3,09 %
JIVARA 40 %	<b>264g</b>	<b>25 %</b>	-	-	-	-
BAHIBE 46 %	-	-	<b>257g</b>	<b>24,29 %</b>	-	-
Mantequilla seca 84 %	99g	9,38 %	100g	9,46 %	98g	9,26 %
Peso total	1056g	100 %	1056,3g	100 %	1041,7g	100 %

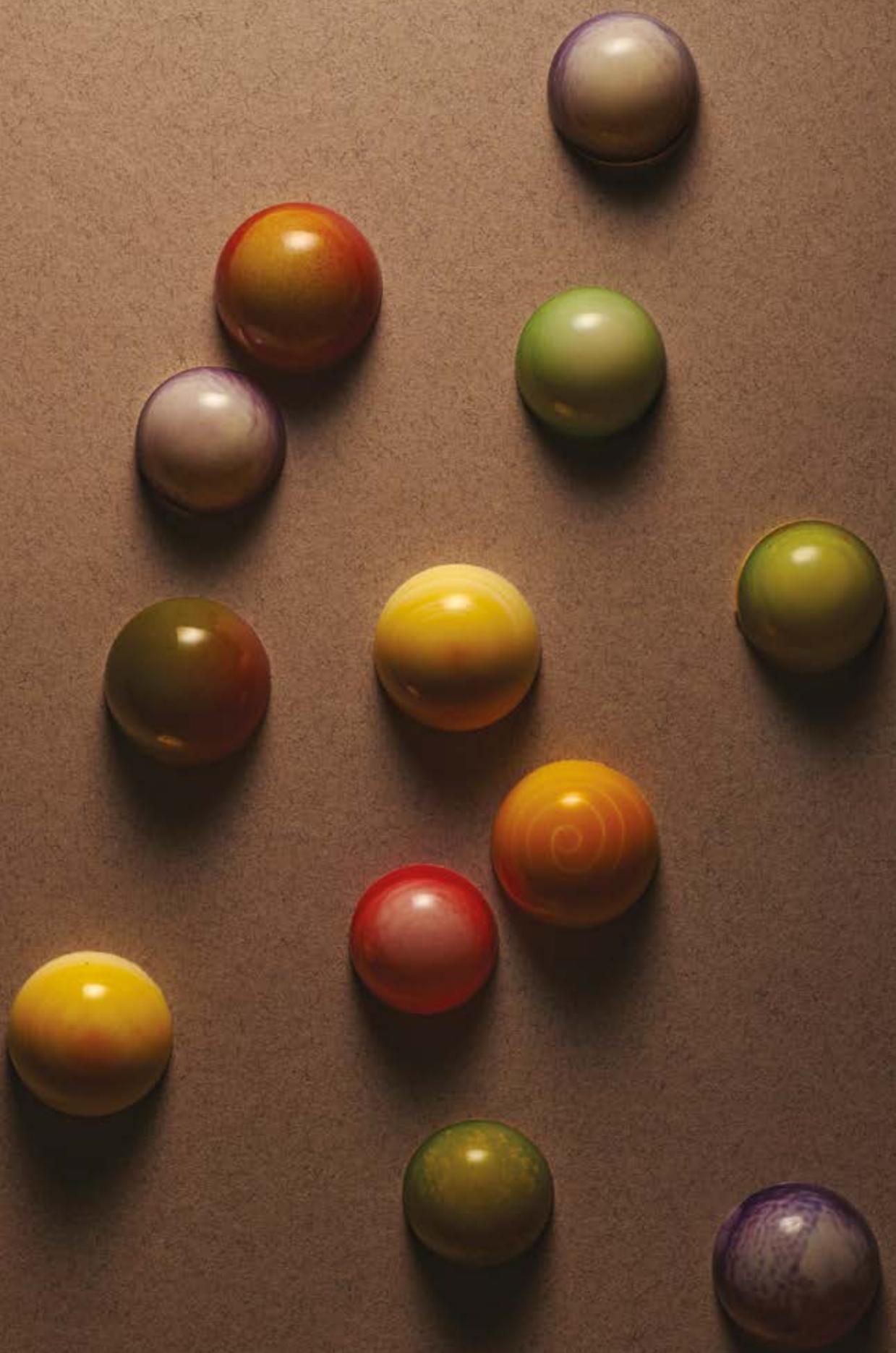
## 7 GANACHE OABIKA

331g	33,08 %	Nata UHT 35 %	Calentar la nata, el Oabika y la glucosa DE60 a 70 °C.
<b>154g</b>	<b>15,38 %</b>	<b>OABIKA</b>	Verter lentamente la mezcla caliente sobre el chocolate y la mantequilla líquida clarificada sin fundir.
123g	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.
<b>323g</b>	<b>32,31 %</b>	<b>NYANGBO 68 %</b>	Batir.
<b>69g</b>	<b>6,92 %</b>	<b>Mantequilla líquida clarificada</b>	Dosificar a 30/32 °C.
<b>1000 g</b> Peso total			

VALRHONA



6085  
NYANGBO  
Bolsa 3 kg





CONSULET 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



P. 121



P. 138

**TURBINADOS****DULCES**

Nubes  
Pastas de fruta  
Turrones  
Caramelo  
Chocomels

**PICOTEO**

Barras golosas  
Rocas y trufas  
Mendiantes  
Figuritas

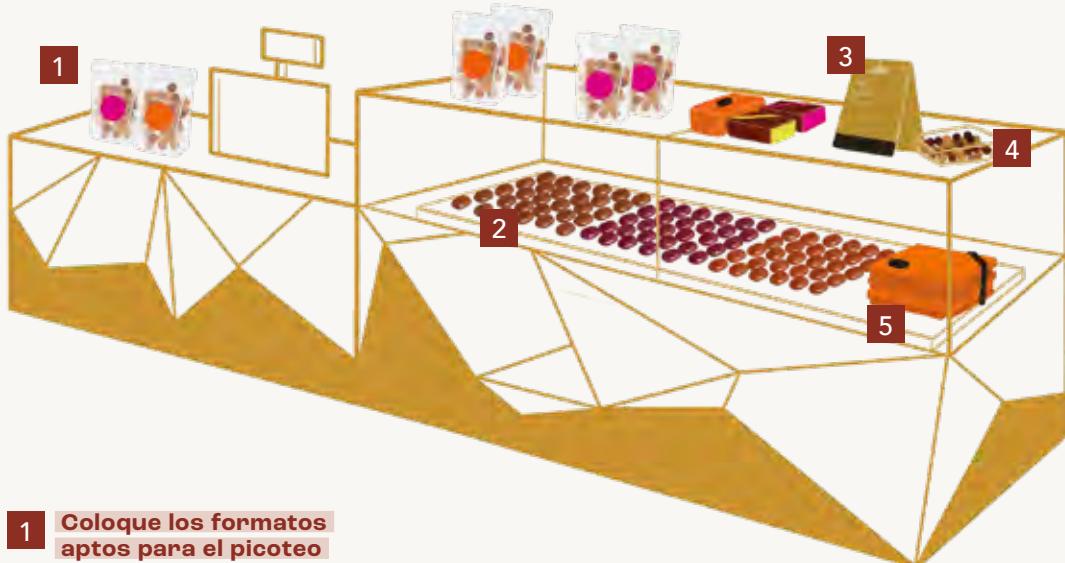
# ¿Qué oferta debería proponer?

## 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...

#### 4 Incite a sus clientes a probar los productos:

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

#### 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.

#### 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

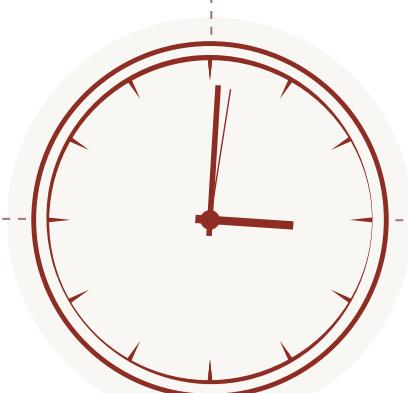
Proponga una oferta de desayuno con chocolate caliente, pasteles de viaje, sablés.



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.



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.

# *Turbinados*

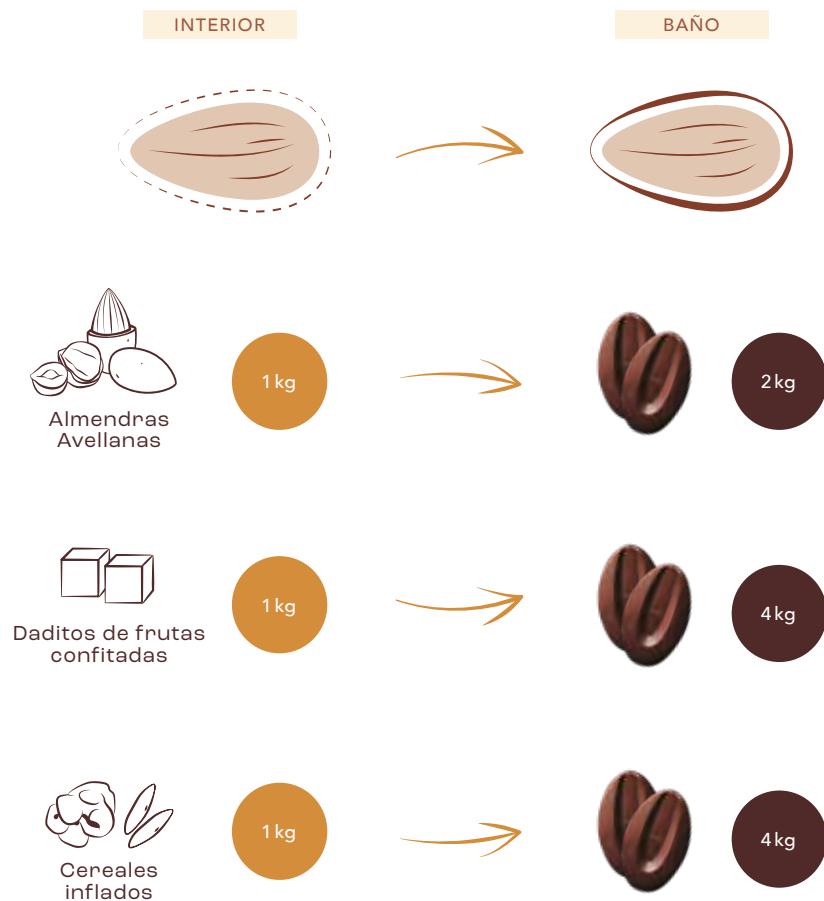


# ¿Qué productos utilizar para crear interiores golosos?



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

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

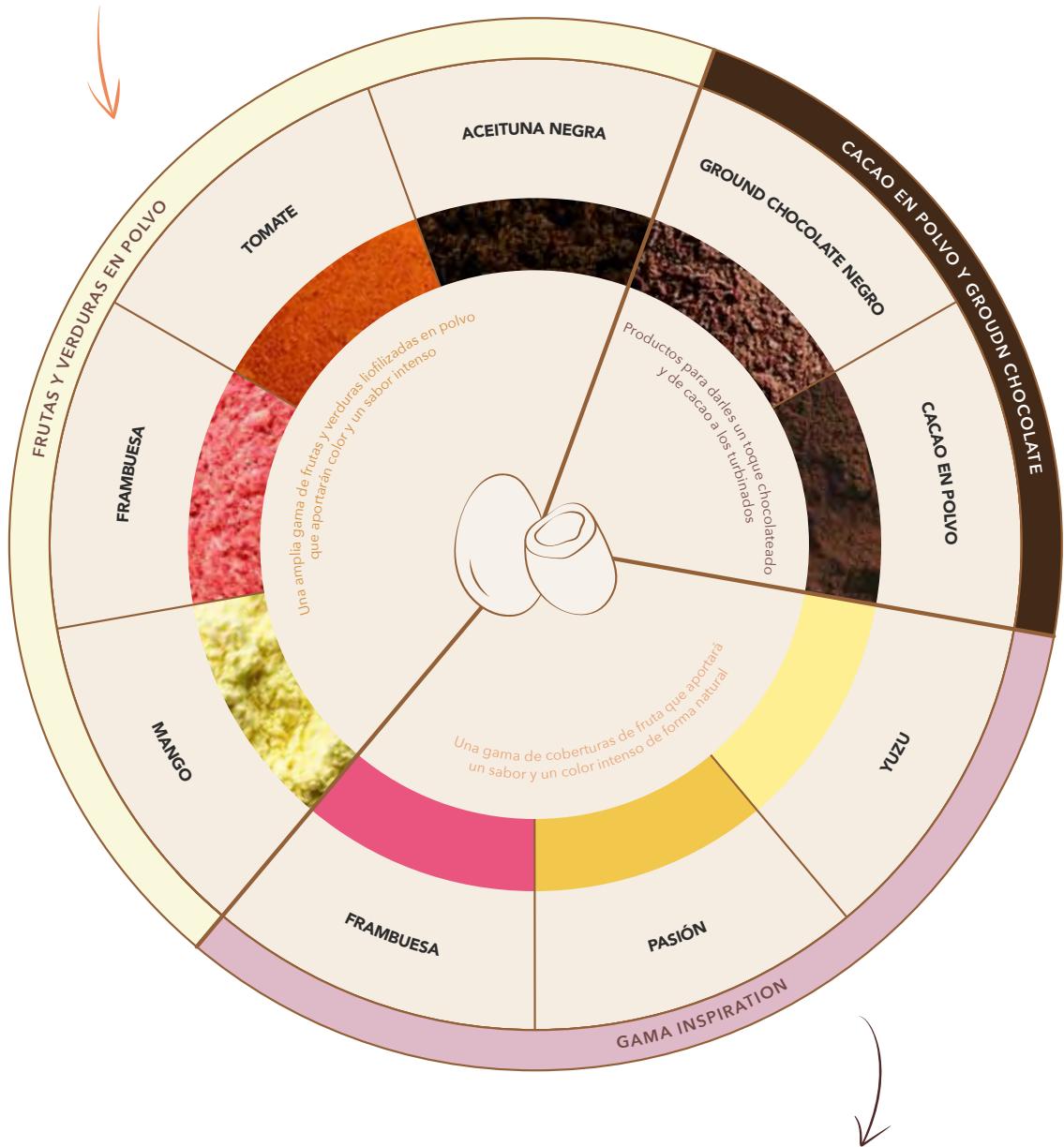


# ¿Qué productos utilizar para un acabado original?

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!

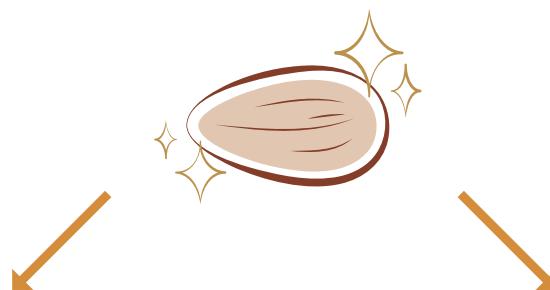
Ejemplo: Anacardos + tomate en polvo + orégano seco



DESCUBRA OTRAS IDEAS

DE COLORACIÓN EN LA PÁG.202

# ¿Cómo conseguir un acabado brillante?



## SOLUCIÓN 1



40414  
GOMA  
ARÁBICA  
500g

**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).



# 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 TAHITÍ	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.**



##### ¡Sabia que...?

¿Por qué Cœur de Guanaja se llama también P125?

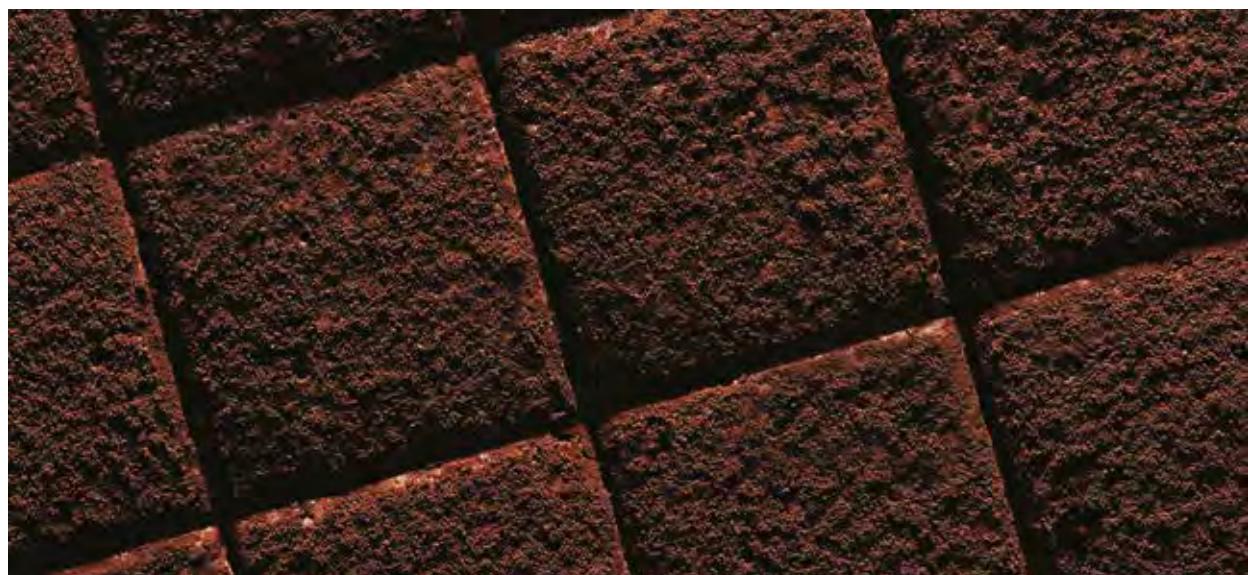
Cuando se comercializó en Japón, se consideró un 25 % más potente que Guanaja y pasó a llamarse P125.

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

35 g Gelatina en polvo  
220 Bloom  
70 g Agua de hidratación  
50 g Azúcar invertido  
450 g Azúcar  
150 g Agua  
150 g Azúcar invertido  
**180 g 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 2kg - 5kg

#### 5 NUBE DE AZAHAR

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





## 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 <i>Vaccinium Myrtillus 100 %</i>
300 g	Puré de fresa <i>Meeker 100 %</i>
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



41195 - 48594  
**PURÉ DE ARÁNDANOS 100 %**  
 1kg - 5kg



41188 - 32366 - 50090  
**PURÉ DE FRAMBUESA MEEKER 100 %**  
 1kg - 5kg - 10kg

### ADAMANCE

## 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 <i>Flavor Cot y Lido 100 %</i>
300 g	Puré de fruta de la pasión <i>100 %</i>
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



41184 - 32361  
**PURÉ DE ALBARICOQUE 100 %**  
 1kg - 5kg



43351 - 43476  
**PURÉ DE FRUTA DE LA PASIÓN 100 %**  
 1kg - 5kg

### ADAMANCE

## 8 NUBE DE COCO

55 g	Gelatina en polvo
	220 Bloom
110 g	Agua de hidratación
210 g	Azúcar invertido
675 g	Azúcar
<b>440 g</b>	<b>Crema de coco 100 %</b>
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 %**

1kg - 5kg

## 9 NUBE DE LIMÓN

23 g	Gelatina en polvo
	220 Bloom
<b>68 g</b>	<b>Puré de limón Femminello 100 %</b>
105 g	Azúcar invertido
300 g	Azúcar
<b>68 g</b>	<b>Puré de limón Femminello 100 %</b>
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 %**

1kg - 5kg - 10kg



→ *¡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



Truco | 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	Aqua
100 g	Azúcar
55 g	Glucosa DE38/40
215 g	<b>P125 CŒUR DE GUANAJA</b>

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 x 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	Aqua
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 x 16 cm y 4,5 cm de alto.  
 Dejar cristalizar a 16/18 °C y con un 55/60 % de higrometría.

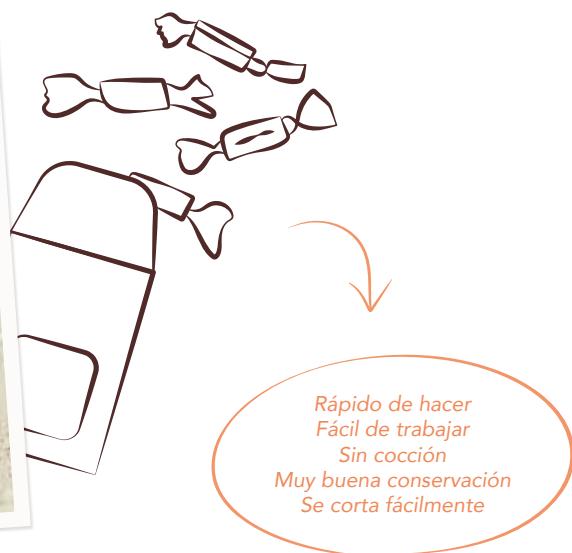
## 3 TURRÓN DE FRAMBUESA

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	Aqua
70 g	Glucosa DE60
305 g	Azúcar
210 g	<b>INSPIRATION FRAMBUESA</b>

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 x 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*



## 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.

TAÏNORI 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 TAHITÍ	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.

# Picoteo





### BARRITAS BAÑADAS

# BARRA *Taïnori*

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

### Pasta de fruta albaricoque-vainilla

310 g	Puré de albaricoque Flavor
	Cot y Lido 100 %
7 g	Pectina amarilla
35 g	Azúcar
4 g	Vaina de vainilla de Tahití
270 g	Azúcar
65 g	Glucosa DE35/40
5,5 g	Solución de ácido cítrico (50/50)
5,5 g	Kirsch (opcional)
702 g	Peso total

Calentar la pasta de fruta y las vainas de vainilla raspadas 40 °C.  
Mezclar la cantidad pequeña de azúcar con la pectina y añadir sin dejar de remover.  
Llevar a ebullición y añadir el resto del azúcar.  
Llevar de nuevo a ebullición y añadir la glucosa.  
Cocer a 68/70 ° Brix en el refractómetro o 104 °C en el termómetro.  
Una vez cocido, añadir el ácido cítrico y el kirsch.  
Verter enseguida.

### Ganache Taïnori 64 %

235 g	Nata UHT 35 %
40 g	Azúcar invertido
<b>310 g</b>	<b>TAINORI 64 %</b>
60 g	Mantequilla seca 84 %
645 g	Peso total

Calentar la nata con el azúcar invertido 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: 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 × 34 cm y 4 mm de grosor sobre una hoja de silicona.  
Añadir un marco de 34 × 34 cm y 4 mm de altura sobre la pasta de fruta.  
Enmarcar la ganache Taïnori.  
Dejar que cristalice durante 24 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.  
Untar con chocolate y cortar tiras de 22,5 × 8 cm.  
Bañar con cobertura negra, antes de la cristalización y, con un pelador y habas de chocolate Taïnori, 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	
1000 g	Praliné de almendra 70 % afrutado	Calentar la masa a 45 °C.
1340 g	Peso total	Iniciar una cristalización a 25/26 °C antes de enmarcar.

Cristalización de 24 a 36 horas antes de untar con chocolate, después cortar.

## MONTAJE Y ACABADO

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

Tostar las almendras y las avellanas blanqueadas. Dejar enfriar.

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

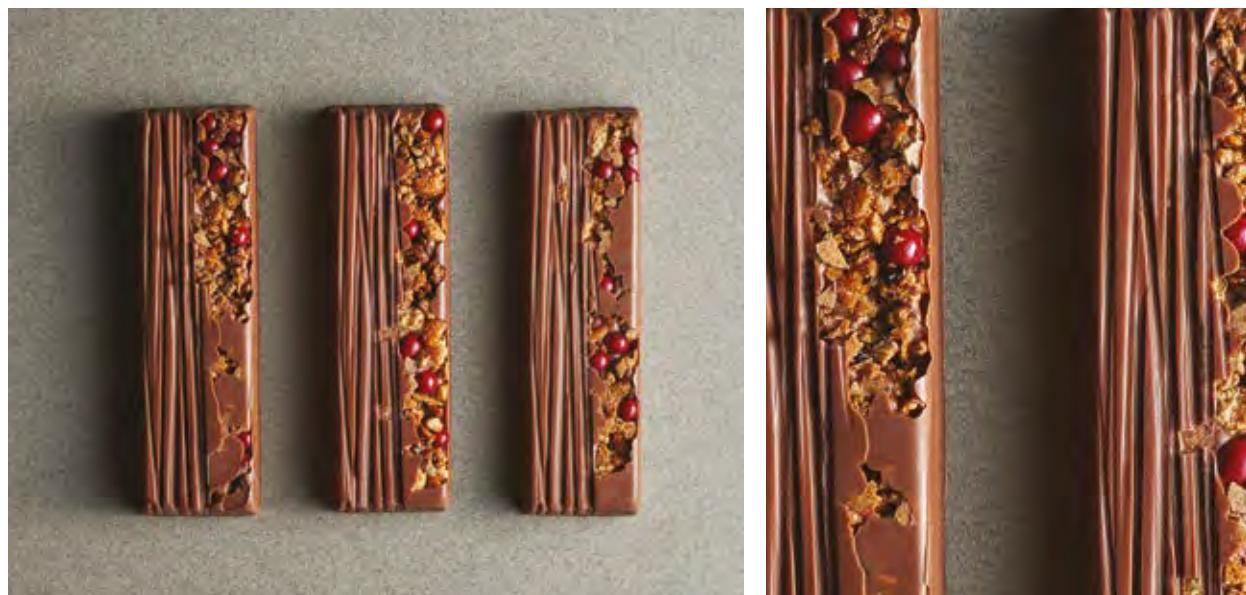
Verter en un marco de 12 mm de espesor sobre una hoja de guitarra anteriormente untada con chocolate con leche precrystalizado.

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 precrystalizada, 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 Piemonte
	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.

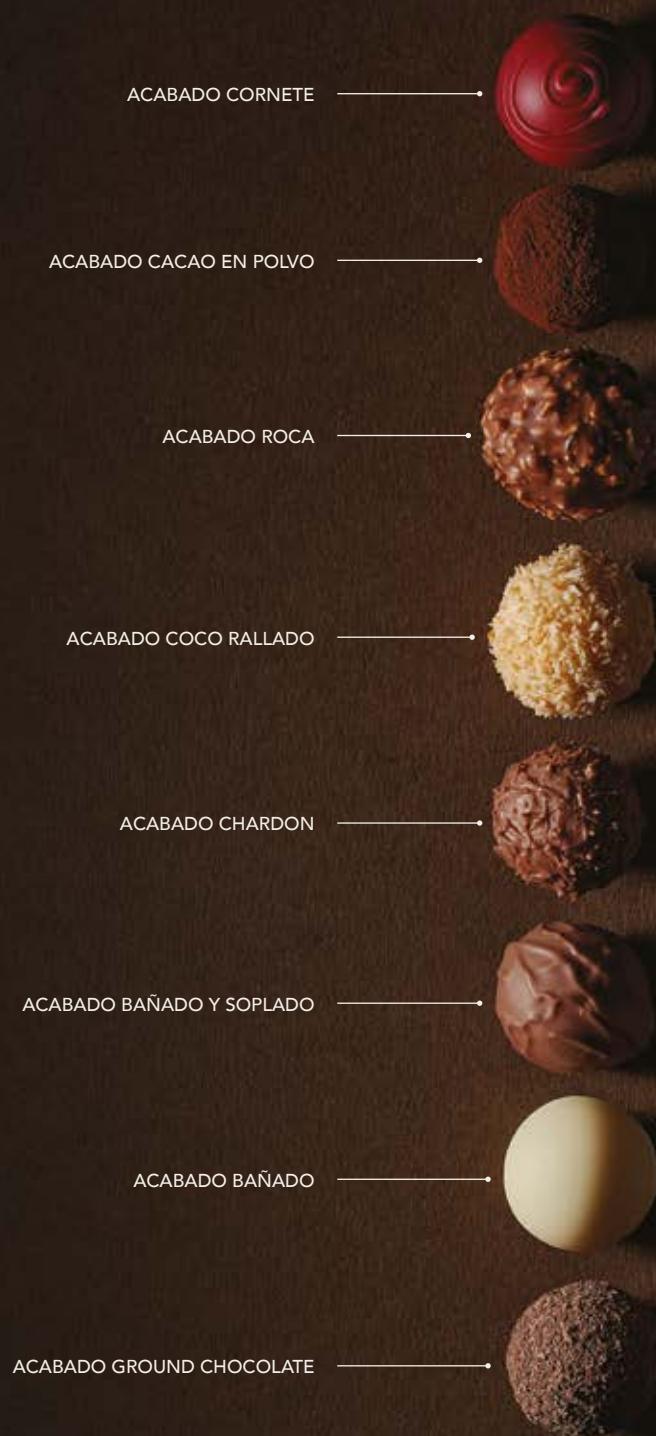
Hacer el praliné de pistacho, incorporar suavemente el streusel.

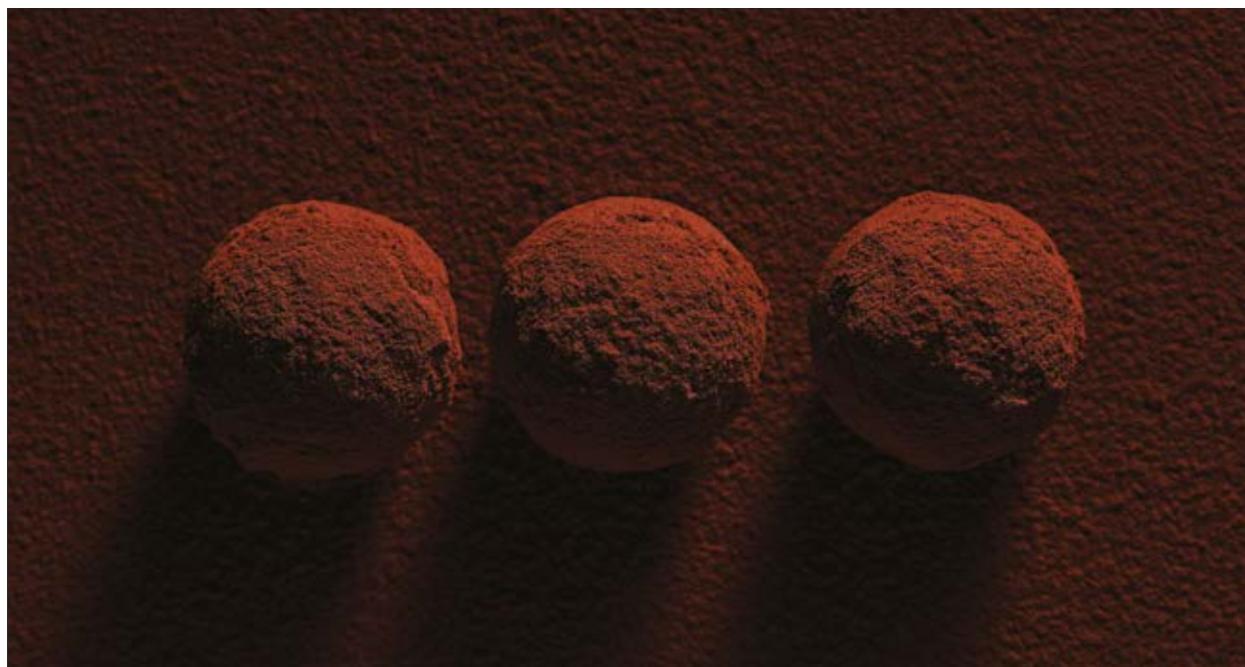
Moldear 70 g de praliné, incorporar el streusel con cuidado.

Dejar cristalizar.

Obturar las barritas con cobertura Bitter Lactée.

Dejar cristalizar y desmoldar.





# 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.

VALRHONA

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 alcancfor y de vaina de vainilla.



\*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 a temperado 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.

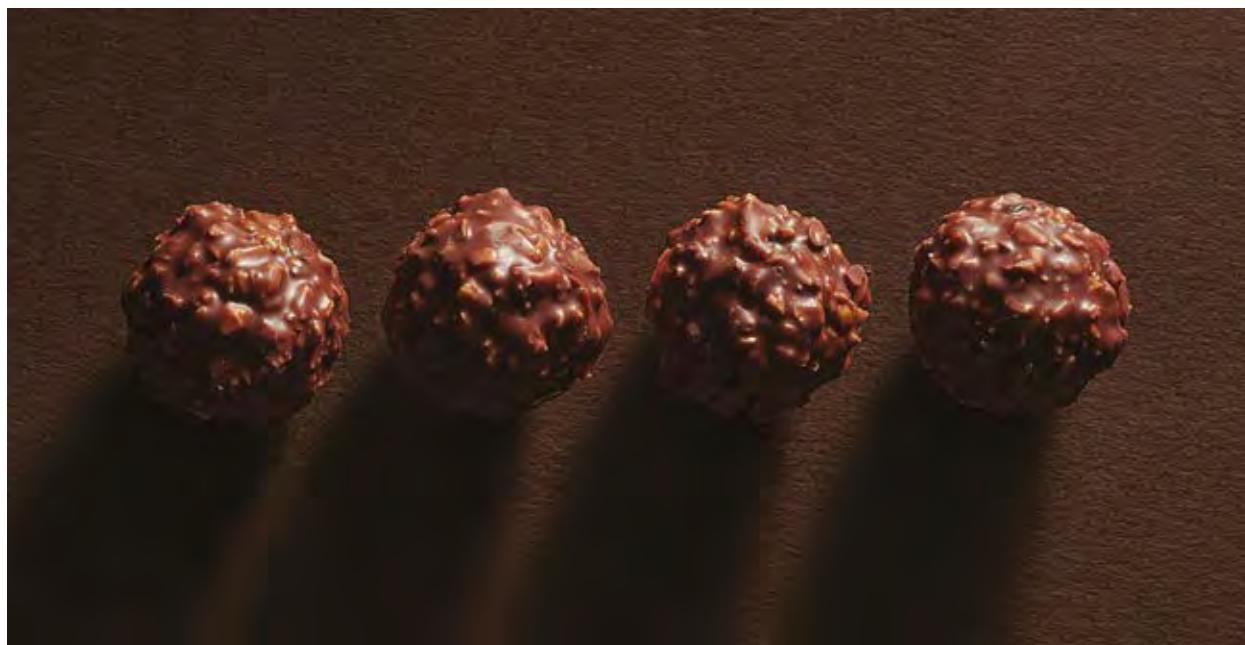
Obturar las bolas con chocolate Ivoire u Opalys precrystalizado.

Una vez cristalizadas, ponerlas en un bol después bañarlas ligeramente con cobertura Opalys a temperado 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 Piemonte IGP picadas 2-4 mm

CS COBERTURA DE LECHE

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

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

## NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

VALRHONA



49062  
2 kg

## MANTEQUILLA LÍQUIDA CLARIFICADA



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 %	OQO 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

## Como 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 libro!*

**2 BOTES DE 150 Y 300 ML**



11284  
6,91 x 5,05 CM - Ø 7,2 CM

**150 ml**  
Lote de 24



14773  
6,91 x 9,1 CM - Ø 7,2 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 %



43538  
1kg

CREMA DE UNTAR  
ALMENDRAS Y COCO



43543  
1kg

CREMA DE UNTAR  
AVELLANA Y CAFÉ



40466 - 40475  
1kg - 5kg

CREMA DE UNTAR  
AVELLANA 50 % Y CACAO

# 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

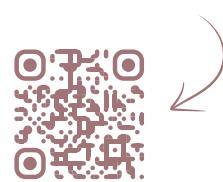
### Trucos

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 x 9,7 x 3,6 cm  
Lote de 10



25672 - 25671  
**CORAZÓN VIBRATO**  
Interior: 12 x 11 x 3,5 cm  
Grande: 17 x 15,4 x 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

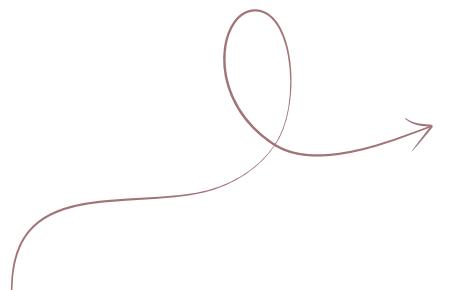


42461  
**BOLAS DE NAVIDAD**  
Ø 7,4 cm - 5 impresiones  
Lote de 10



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



10842 - 10841  
**MAZORCA**  
Pequeño: 13,5 x 7  
2 impresiones - Lote de 10  
Mediano: 16 x 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

### ESQUÍS 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



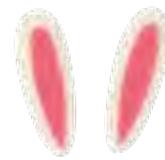
32640CPW - 46791  
**ACCESORIOS PASCUA  
8 MODELOS**

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 10,5 mm  
120 unidades =  
60 pares de orejas



## PRIMAVERA



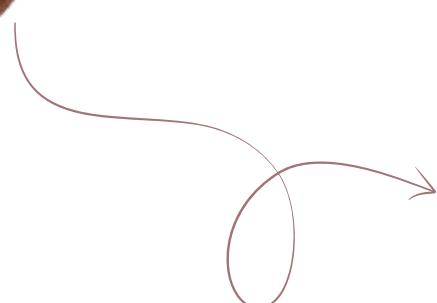
32146VCW  
**FLOR BLANCA Y ROSA  
2 TAMAÑOS**

Matriz - Ø 32 / 25 mm  
104 unidades



31502VCW  
**MARIPOSAS ROJAS  
3 MODELOS**

Matriz  
42 unidades =  
14 de cada tamaño



## INTEMPORAL



32354VCW  
**OJOS VERDES  
2 MODELOS**

Matriz - Ø 12 mm  
152 unidades = 76 pares de ojos



44619CCW  
**ACCESORIO ROCK  
4 MODELOS**

Blíster - 44 x 35 mm  
144 unidades = 36 surtidos

# Nuestros packagings para montajes y moldeados



44192

## CAJA CONEJO

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



48219 - 48220

## CAJA MOLDEADO PASCUA

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



43143- 43144

## CAJA ESPRIT NOËL

Pequeño: 11,7 x 10 x 14,5 cm  
Grande: 11 x 11 x 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 x 9,2 x 17,5 cm  
Lote de 20



41297

## CAJA TEXTURA

16,5 x 5,5 x 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 x 5,5 x 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 x 5,5 x 7,5 cm  
Lote de 10



40689

## CAJA BOLA NAVIDAD

24,3 x 7,2 x 9,9 cm  
Lote de 10



28295

## ESTUCHE ANIMALES DE PASCUA

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



41170

## ESTUCHE ANIMALES DEL BOSQUE

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



6537- 6538

## ABETOS

Pequeño: 14,5 x 14,5 x 19 cm  
Grande: 18,5 x 18,5 x 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**

*Leyenda*



DOP: Denominación  
de origen protegida



IGP: Indicación  
geográfica  
protegida



ORIGEN: productos de fuera  
de Italia rigurosamente  
seleccionados por Pariani

# Almendra



The image consists of two circular close-up photographs. The left circle shows dark, glossy coffee beans. The right circle shows dried coffee grounds, which are small, irregular, and light brown pieces.

CANTONESES

41533 - 41411 - Almendras cantonesas - 600 g - 10 kg  
41456 - Palitos de almendras cantonesas



## AROMA

**41396 - Almendras amargas**



## PRALINÉS

- 9015 - Almendra 70 % a frutado
- 2260 - Almendra 60 % caramelizado
- 2259 - Almendra 50 % caramelizado
- 19822 - Almendra 55 % y coco 12.5 % a frutado



## 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 %





### 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

### Josa | 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

Sosa 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



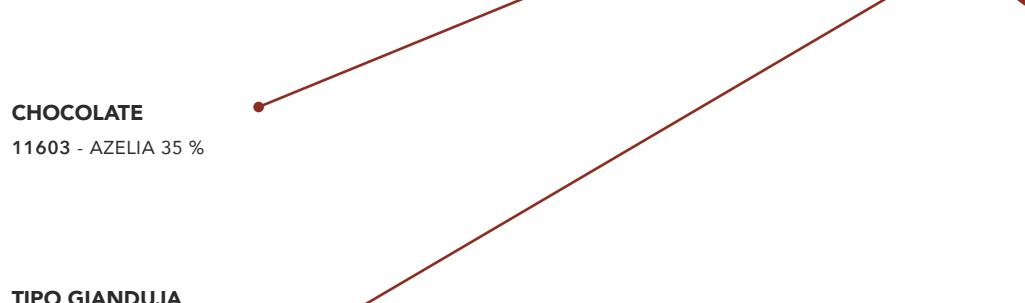
## CHOCOLATE

11603 - AZELIA 35 %



## TIPO GIANDUJA

6993 - Noisette lait 35 %  
2264 - Noisette noir 34 %  
2266 - Noisette clair 39 %





## PARIANI



### ENTEROS

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

### PICADOS

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

### PASTAS PURAS

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

# Pistacho

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 - Cacahuetes 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



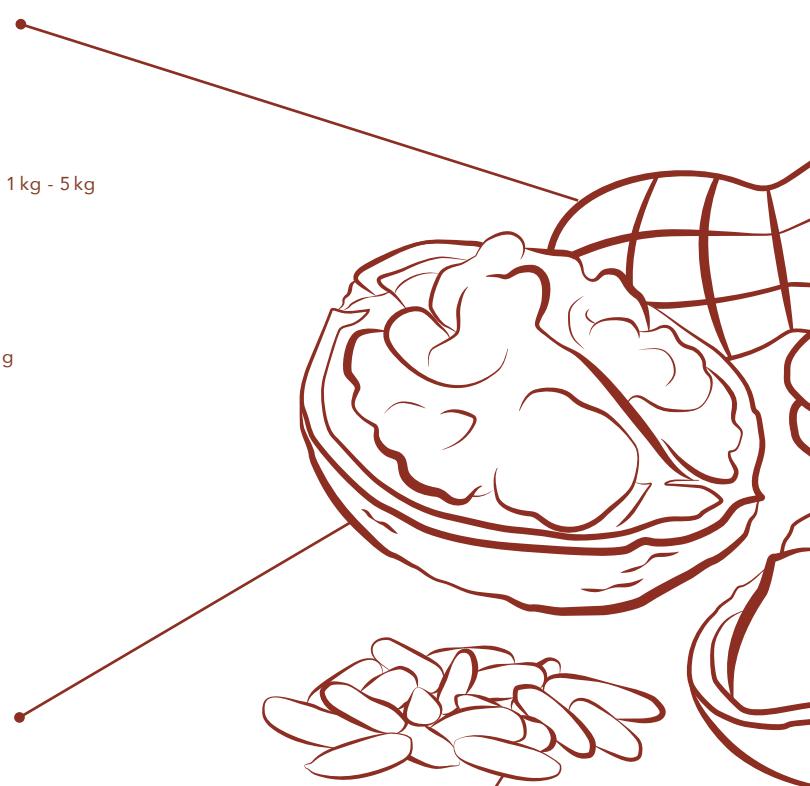
## ENTEROS

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 pecan cantonés  
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 cantonés - 600 g/10kg

# Pralinés



¡Una cocción tipo garrafiñada!

AFRUTADO

El mismo proceso de fabricación desde hace 90 años!

¡Un sabor auténtico!

CARAMELIZADO

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

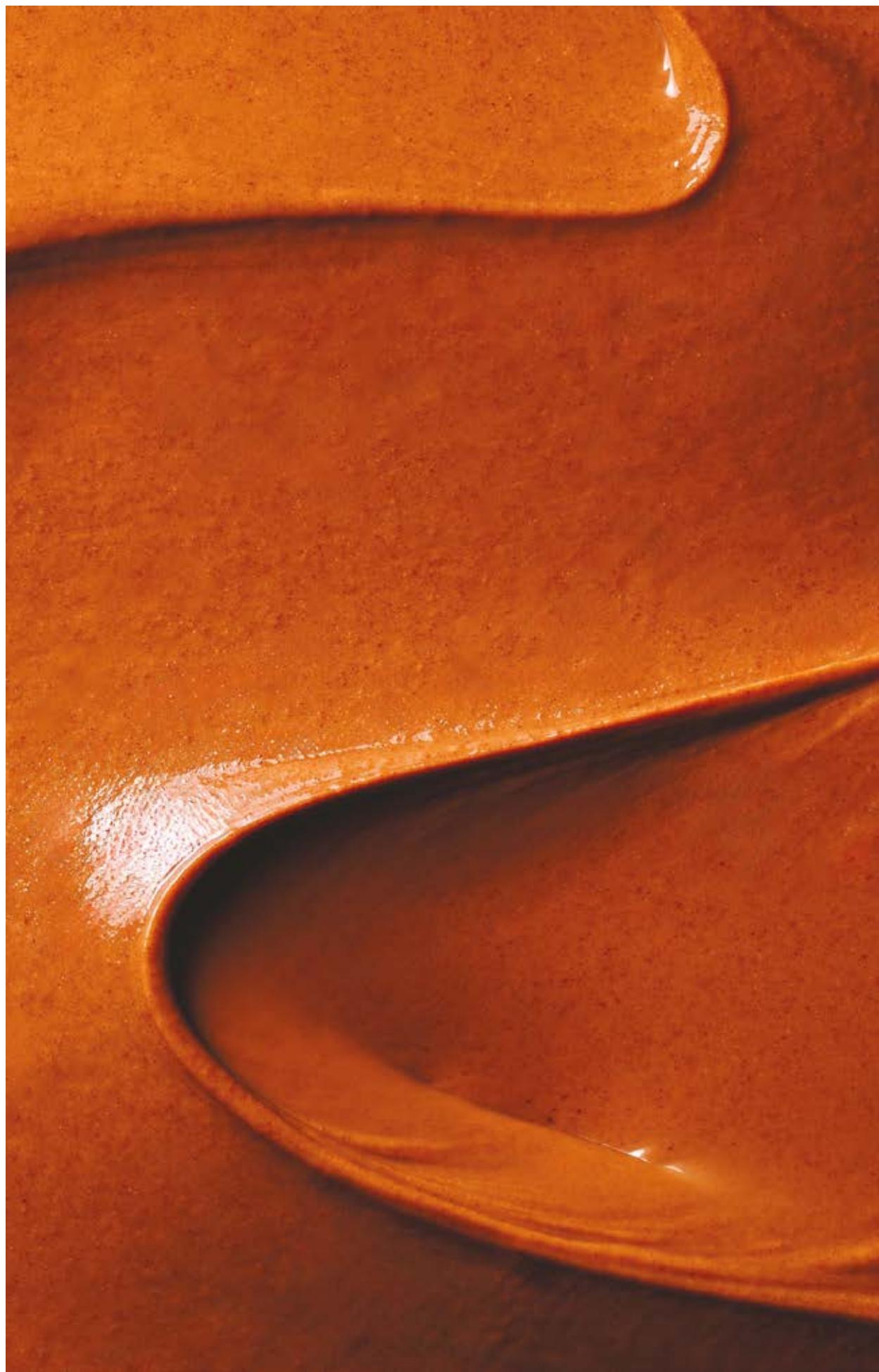


¡Consulte nuestro catálogo para descubrir la intensidad (tostada o cocción caramelito) de sus pralinés preferidos!



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 enfriá 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

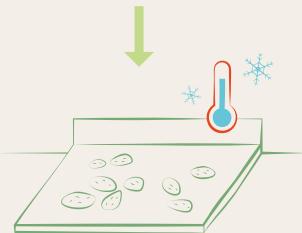
+

AGUA + AZÚCAR



### «SABLAGE»

### DE LOS FRUTOS SECOS

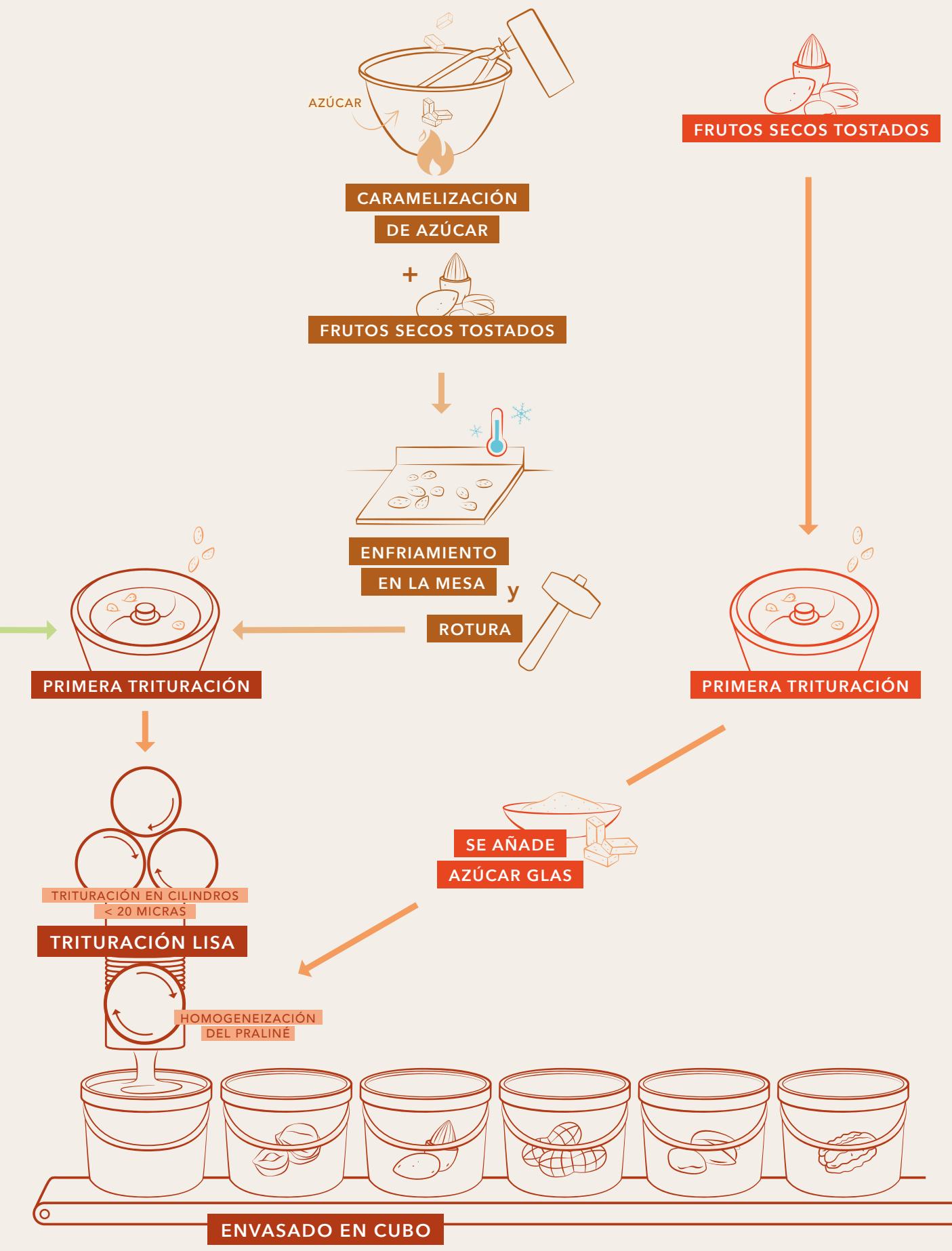


### ENFRIAMIENTO

### EN LA MESA

PRALINÉ  
CARAMELIZADO

PRALINÉ  
AL NATURAL



# 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**

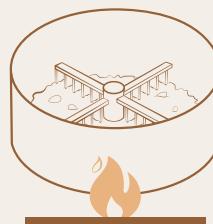
# Pastas de almendra

## PREPARACIÓN DE LOS FRUTOS SECOS

ALMENDRAS DULCES O AMARGAS  
BLANQUEADAS Y DESPUÉS PELADAS



## JARABE DE AZÚCAR



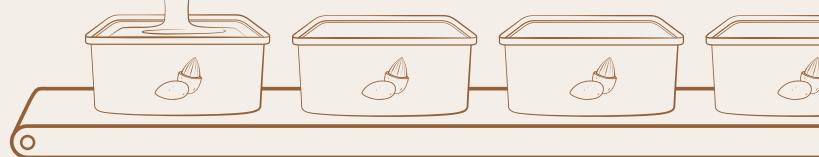
## COCCIÓN



## 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!

### 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



### 3 EN POLVO

#### Vainas de vainilla enteras trituradas finamente



### 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.

<b>RESPETO PARA LA HUMANIDAD Y LA TIERRA</b> Purés de fruta de los que sentirse orgulloso	<b>FRUTAS 100 % TRAZADAS DESDE LOS PRODUCTORES DE LAS VARIEDADES</b> Historias para compartir con sus clientes	<b>100 % FRUTA, SIN AZÚCARES AÑADIDOS Y SIN ADITIVOS</b> Fruta madura en lugar de azúcares añadidos	<b>TODO NUESTRO CONOCIMIENTO SOBRE LA FRUTA A SU SERVICIO</b> 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 5kg  
Caja de 1 cubo de 10kg

**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.**

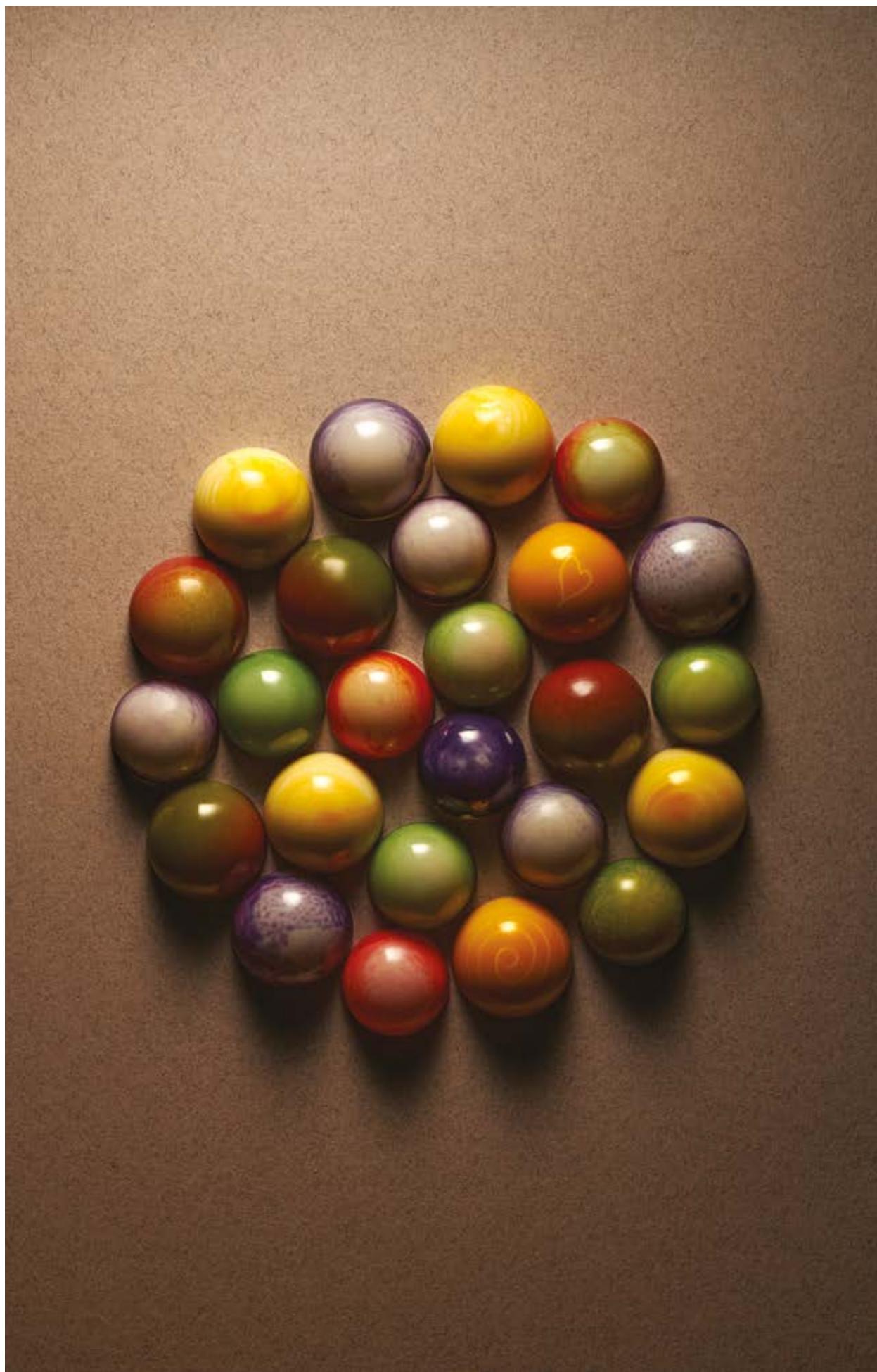
Para un buen momento, no hace falta mucho, como saborear, por ejemplo, un buen chocolate con el mejor zumo de fruta.

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
<b>TULAKALUM 75 %</b>	<b>Zumo de pomelo rosa:</b> una asociación muy potente que hace resurgir la acidez del chocolate y mantiene el frescor del pomelo.
<b>MANJARI 64 %</b>	<b>Néctar de albaricoque:</b> la acidez de la fruta y del chocolate se complementan perfectamente, con una buena largura en boca. <b>Zumo de clementina:</b> Manjari aporta notas golosas, cálidas y de frutos secos a la clementina. <b>Néctar de fresa:</b> el néctar de fresa untuoso y dulce se apoya en la acidez y la largura en boca del chocolate.
<b>GUANAJA 70 %</b>	<b>Zumo de naranja:</b> una asociación de fruta y chocolate que siempre gusta y que evoca un buen pastel de chocolate o una orangette. <b>Néctar de pera:</b> un potente maridaje en el que el sabor del auténtico chocolate deja espacio a la pera.
<b>CARAÏBE 66 %</b>	<b>Zumo de piña:</b> el zumo de piña revela notas más especiadas y de frutos secos en el chocolate para un bonito equilibrio. <b>Néctar de melocotón de viña:</b> una mezcla avainillada, especiada en la que los dos se equilibran sin perder su intensidad. <b>Néctar de fresa:</b> una asociación golosa en la que el chocolate suaviza la sensación dulce del néctar.
<b>JIVARA 40 %</b>	<b>Zumo de manzana:</b> un momento de pura exquisitez que recuerda el sabor de la infancia. <b>Néctar de albaricoque:</b> Jivara y albaricoque, un tierno recuerdo dulce en torno a una barrita de cereales.
<b>BLOND DULCEY 35 %</b>	<b>Zumo de piña:</b> una combinación perfecta y deliciosa que evoca la piña asada y caramelizada. <b>Néctar de melocotón de viña:</b> 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](http://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 (YOPOLIS)**  
800g



41515

**ACEITUNA NEGRA**  
150g



39081

**VINO TINTO  
«CABERNET»**  
200g



38787

**MANZANA**  
700g

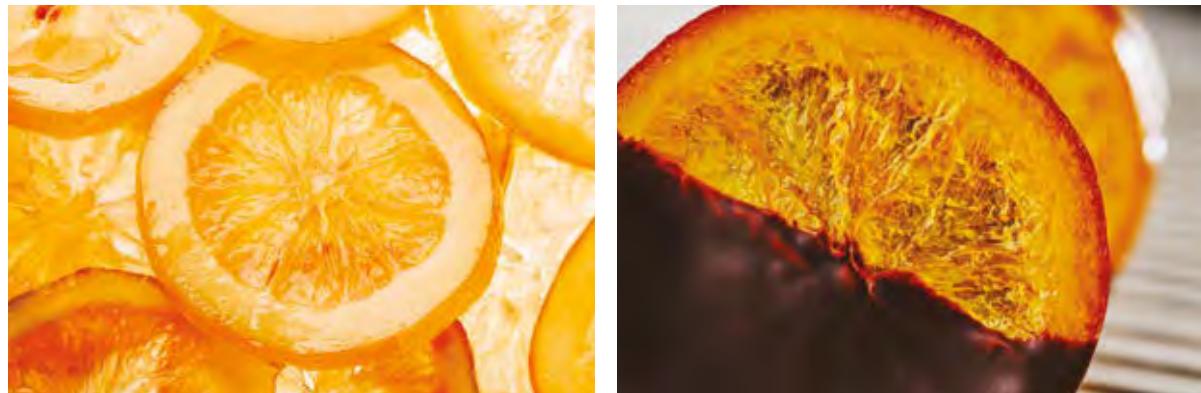


Estos polvos de fruta  
son hidro y liposolubles;  
son considerados como ingredientes,  
por lo que su dosificación es libre  
y no está reglamentada

...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**  
80×6 mm  
2kg



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



43204  
**RODAJAS  
DE NARANJA**  
2kg

### LIMÓN



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



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



44582  
**RODAJAS  
DE LIMÓN**  
2kg



## El proceso Cold Confit® paso a paso



# 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 %  
500 g - 3kg



48684 - 41519  
**DEXTROSA  
EN POLVO**  
POD 74 %, PAC 171 %  
650g - 3kg

↑  
¿Sabia 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 (CREMSUCRE)**  
72 °B, POD 110 %, PAC 190 %  
7Kg

### Sorbitol



41545  
**SORBITOL LÍQUIDO**  
1,3kg

### Trehalosa e inulina



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

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

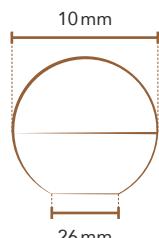
- Mezclar con un 10 % de azúcar para ayudar a la dispersión.
- Óptimo en un medio muy azucarado y ácido.

# 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



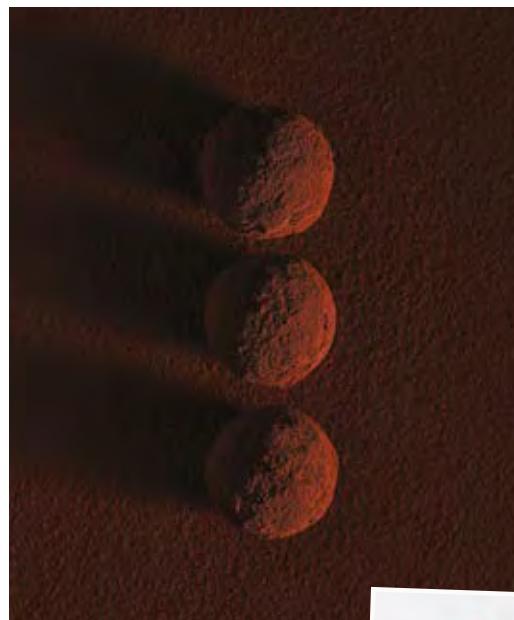
1732  
**BOLA VACÍA NEGRO**  
CHOCOLATE NEGRO 55 %



1733  
**BOLA VACÍA LECHE**  
CHOCOLATE CON LECHE 35 %



1734  
**BOLA VACÍA BLANCO CHOCOLATE IVOIRE**  
CHOCOLATE IVOIRE 35 %

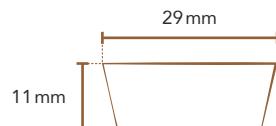


¡Piense también  
en realizar piruletas  
rellenas!



## PALETS VACÍOS

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



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 2kg

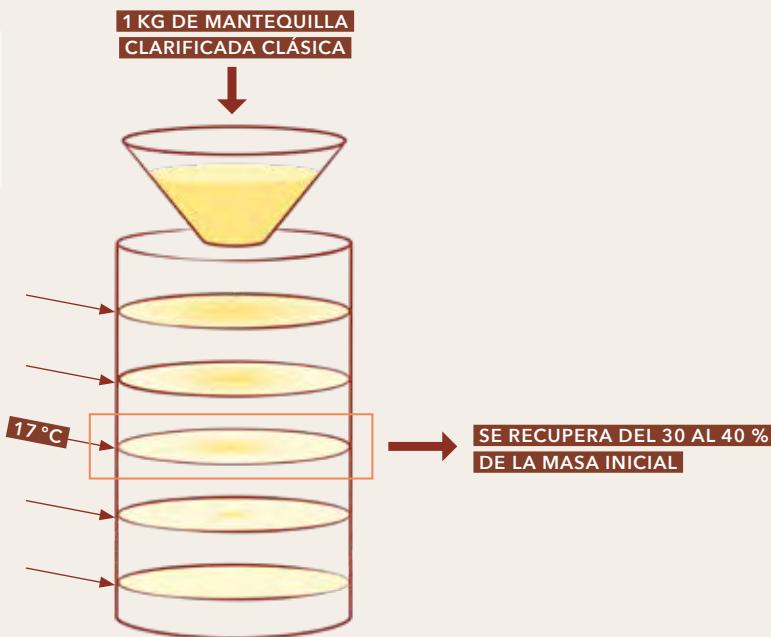
- Una mantequilla seca que funciona como aceite a base de mantequilla láctea.
- En chocolatería, aumenta el fundente de las ganache (principalmente bombones moldeados) y cremas de untar.
- Prolonga y preserva el sabor y la textura de los interiores.
- Para una receta de ganache enmarcada, no sobrepasar 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.

DIFERENTES T°C





# Mantecas de cacao coloreadas

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



70797CCX / 28749

**AMARILLO**

Cártamo, limón



70798CCX / 28750

**NARANJA**

Rábano, grosella negra, manzana, cártamo, limón



70795CCX / 28746

**ROJO**

Rábano, grosella negra, manzana



70796CCX / 28747

**ROSA**

Zumo de remolacha en polvo



70799CCX / 28751

**MARRÓN**

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



70792CCX / 28743

**VERDE CLARO**

Cártamo, limón, extracto de espirulina



70791CCX / 28742

**VERDE OSCURO**

Cártamo, limón, extracto de espirulina



71101VCX / 26010

**AZUL OSCURO**

Extracto de espirulina



70793CCX / 28744

**AZUL NOCHE**

Zumo de remolacha en polvo, extracto de espirulina



70794CCX / 28745

**VIOLETA**

Boniato, rábano, cereza, extracto de espirulina



70800CCX / 28748

**NEGRO**

Carbón

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



**ENVASADO**  
Botella de 200 g

## Como utilizarlas

**CON PISTOLA**

Utilizar a 30 °C.

Pulverizar en un molde antes del moldeado

Pulverizar 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

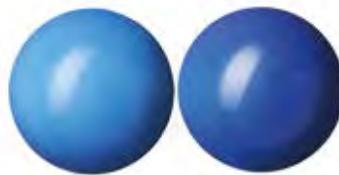
**Una gama de colorantes naturales sin aditivos  
100 % natural, clean label**

## 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.



**ROJO**  
Natural  
Origen animal (COCHINILLA)  
Origen vegetal (CÚRCUMA)  
70078VCX / 14284 - 45 G



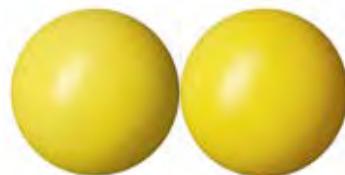
**AZUL**  
Natural (ESPIRULINA)  
70137VCX / 16882 - 45 G



**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.



**AMARILLO**  
Natural (CÚRCUMA)  
70082VCX / 14289 - 55 G



1%

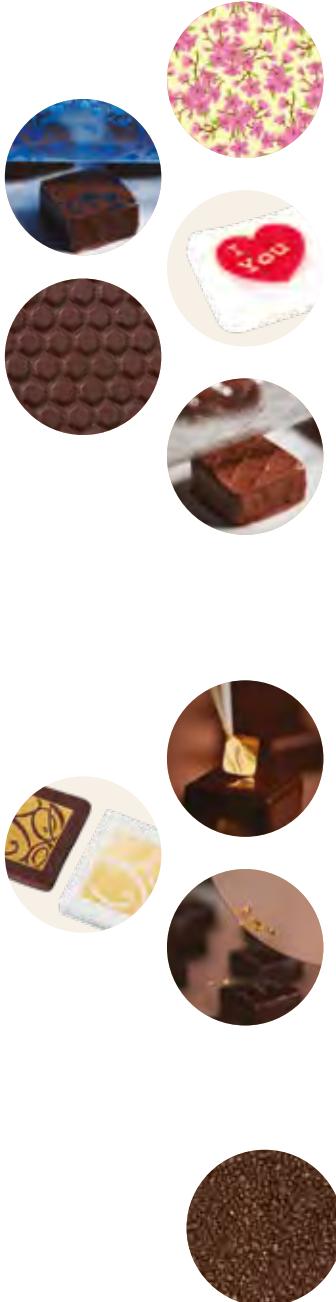
### Lo que dice la reglamentación sobre los alimentos con propiedades colorantes:

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 Piamonte IGP granulada - 2/4 mm

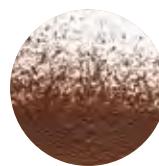
*Sosa* | **SOSA**



**FRUTOS SECOS CANTONESES PICADOS**

Avellanas cantonenses 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 Ecole Valrhona

La École Valrhona se compromete cada día para acompañarle en su búsqueda de la singularidad con formaciones adaptadas a sus necesidades. Juntos sobre pasamos 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](http://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](mailto: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 %	-



# LA GUÍA DEL SABOR COBERTURAS BLANCAS, CON LECHE Y VEGETALES

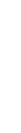
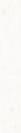
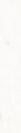
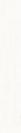
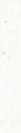
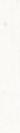
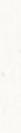
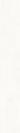
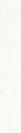
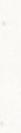
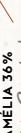
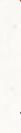
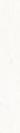
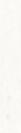
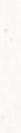
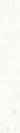
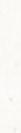
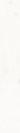
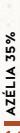
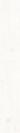
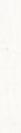
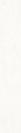
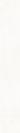
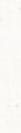
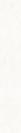
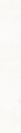
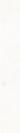
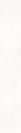
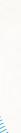
Explore. Escoge. Despierta su creatividad.



ANDOALACTÉE 39%  
PERÚ. Melodioso



Punta de acidez

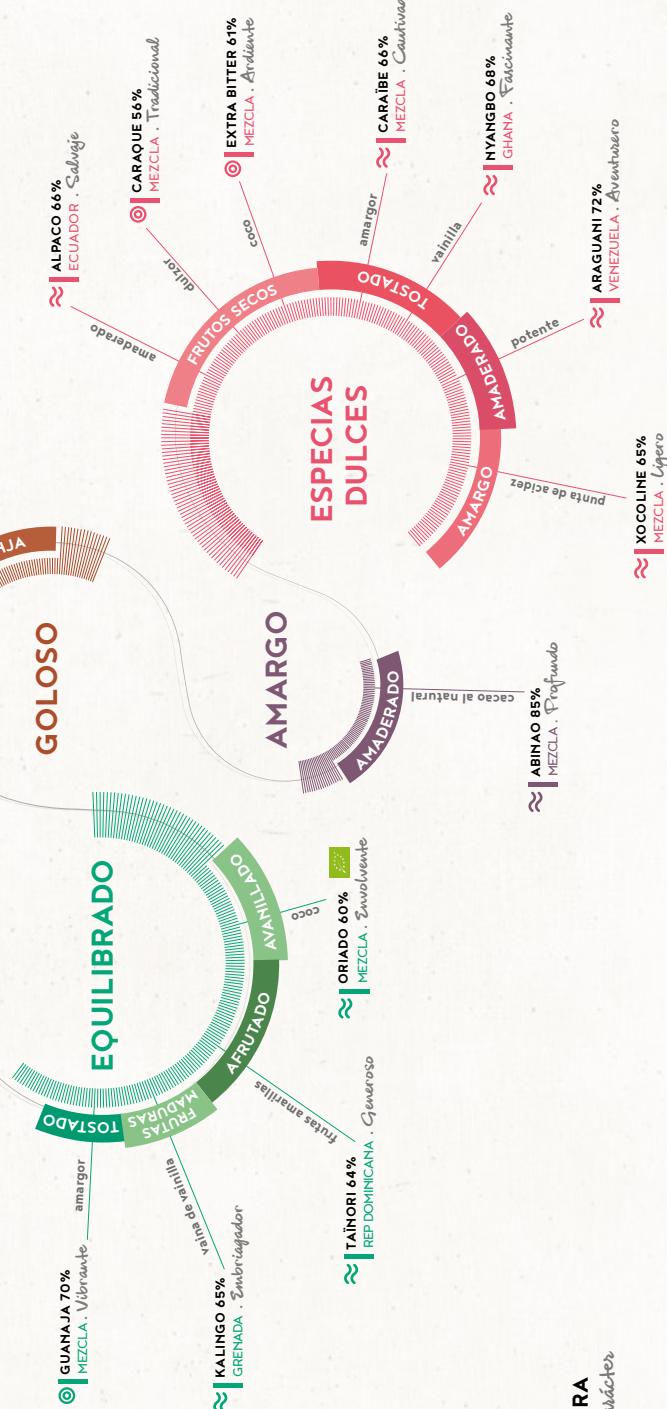
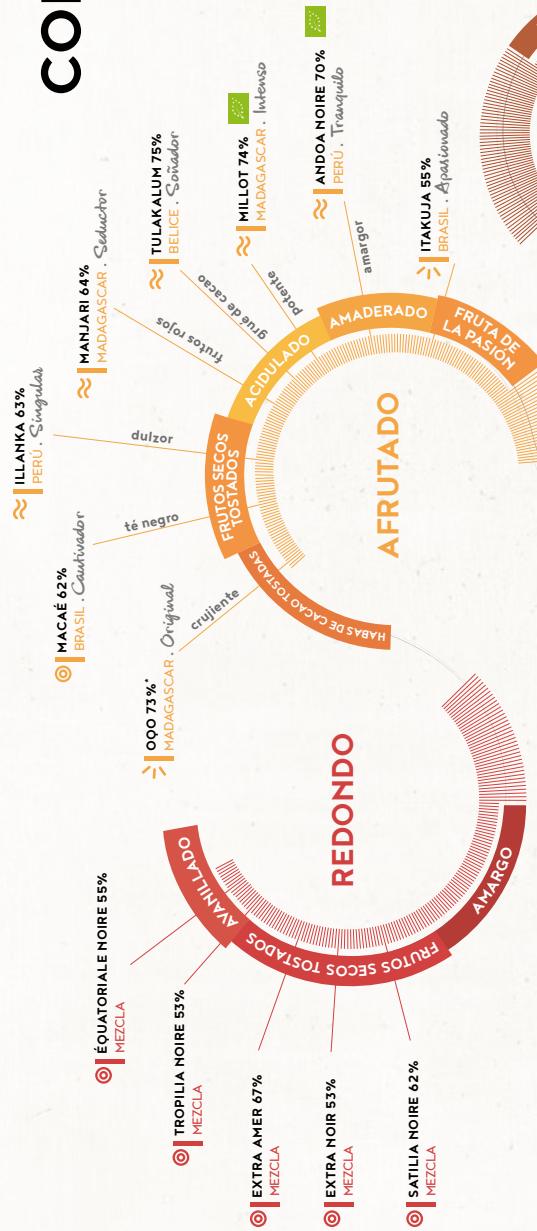


# LA GUÍA DEL SABOR COBERTURAS NEGRAS

Explore. Escoge. Despierte su creatividad.

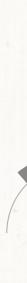


Imagineons le meilleur du chocolat®



LEYENDA:

PERCEPCIÓN EN LA DEGUSTACIÓN:



\*Oqo 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.



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.



En SOSA INGREDIENTS reinventamos la gastronomía para adaptarla a su época. Acompañados por los más importantes chefs, elaboramos ingredientes: texturizantes, liofilizados y críspies, 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 hechas a mano con las mejores materias primas.



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 «Nocciole 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 «Filiera PARIANI», más exigente que la de la IGP, que garantiza la máxima calidad de las materias primas. Con el eslogan «Investigación y Excelencia», Parianni da fe de su misión: crear ingredientes y productos excepcionales y totalmente naturales, satisfacer los paladares más exigentes e inspirar recetas creativas.

# NOTAS

# 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      2 Inicio de la cristalización      3 Temperatura de trabajo.

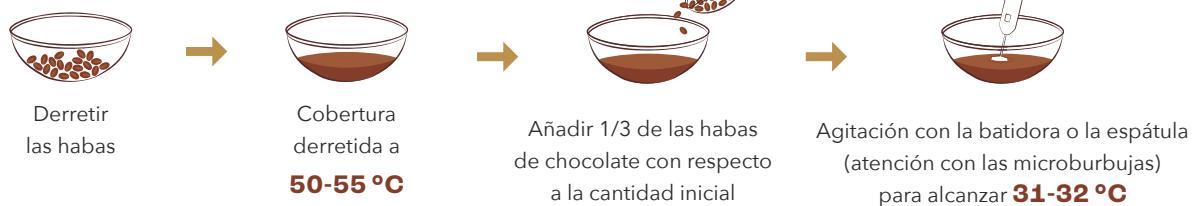
Hacer desaparecer todos los cristales      Hacer desaparecer todas las formas de cristales      Calentar para conservar solo las formas más estables (V)

### EJEMPLO PARA EL CHOCOLATE NEGRO

#### Atemperado



#### Por siembra





# Curvas de atemperado

