



VALRHONA

*Guide  
du pâtissier*



Entreprise

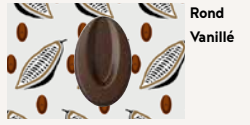





Certifiée

Découvrez nos chocolats à pâtisser Valrhona présentés par gamme et pourcentage de cacao, accompagnés de leurs notes de dégustation. Ils sont adaptés à plusieurs applications et certains ont des applications optimales indiquées par 🍫

🍫 Application optimale. 🍫 Application adaptée.

## Noir

 <p><b>ÉQUATORIALE NOIRE 55%</b></p> <p>Rond Vanillé</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>	 <p><b>ORIAIDO 60%</b></p> <p>Équilibré Vanillé Noix de coco</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>	 <p><b>MANJARI 64%</b></p> <p>Fruité Acidulé Fruits rouges</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>	 <p><b>CARAÏBE 66%</b></p> <p>Épices sucrées Grillé Amer</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>
---	--	--	---

 <p><b>GUAJAJA 70%</b></p> <p>Équilibré Grillé Amer</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>	 <p><b>MILLOT 74%</b></p> <p>Fruité Acidulé Corsé</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>	 <p><b>KOMUNTU 80%</b></p> <p>Amer Boisé Grué grillé</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>
---	---	---


## Lait

 <p><b>ÉQUATORIALE LAIT 35%</b></p> <p>Rond</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>	 <p><b>ANDOA LAIT 39%</b></p> <p>Lacté Typé lait fermier Pointe d'acidité</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>	 <p><b>JIVARA 40%</b></p> <p>Lacté Malté Vanillé</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>
---	---	---

## Gourmand


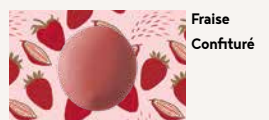

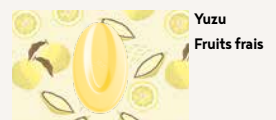
 <p><b>AZÉLIA 35%</b></p> <p>Gourmand Noisette</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>	 <p><b>CARAMÉLIA 36%</b></p> <p>Gourmand Caramel salé</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>
--	---

## Blanc

 <p><b>IVOIRE 35%</b></p> <p>Équilibré Lait chaud</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>	 <p><b>DULCEY 35%</b></p> <p>Biscuité Pointe de sel</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>
---	---

## Dulcey

## Inspiration

 <p><b>INSPIRATION FRAMBOISE</b></p> <p>Framboise Confituré</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>	 <p><b>INSPIRATION FRAISE</b></p> <p>Fraise Confituré</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>	 <p><b>INSPIRATION PASSION</b></p> <p>Passion Fruits frais</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>	 <p><b>INSPIRATION YUZU</b></p> <p>Yuzu Fruits frais</p> <p>ENROBAGE MOULAGE MOUSSES CRÊMEUX, GANACHES GLACES ET SORBETS</p> <p>🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫</p>
---	---	--	--

# Associations

Découvrez des associations de goûts uniques  
à explorer en recette pour chacun de nos chocolats.



## ORIADO 60%

Betterave - Agrumes  
Café - Poivre de Sichuan  
Fleur de sel - Sarrasin



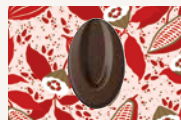
## MANJARI 64%

Cassis - Framboise  
Griottes  
Poivre de Sichuan  
Sucre Muscovado



## CARAÏBE 66%

Fruits secs - Menthe  
Zestes de citron - Épices  
Citronnelle - Caramel



## GUANAJA 70%

Fruits secs - Fruits rouges  
Gingembre - Fève Tonka  
Caramel au beurre salé



## MILLOT 74%

Café - Pain grillé  
Fruits secs - Abricot  
confit  
Datte - Cassis  
Rhum brun



## KOMUNTU 80%

Vinaigre de fruits  
Thé Chai - Fruits rouges  
Amande amère  
Bière ambrée ou triple  
Cerise noire  
Butterscotch



## AZÉLIA 35%

Fruits jaunes - Caramel  
Fruits secs - Biscuit  
Fruits exotiques - Café  
Céréales soufflées



## CARAMÉLIA 36%

Fruits secs - Agrumes  
Fruits exotiques  
Épices - Sablé - Sésame  
Caramel au beurre salé



## ANDOÀ LAIT 39%

Amandes  
Pamplemousse rose  
Café - Miel d'acacia  
Caramel au beurre salé  
Vanille



## JIVARA 40%

Fruits secs - Fruits rouges  
Fruits exotiques  
Caramel au beurre salé  
Fève Tonka - Basilic  
Violette



## IVOIRE 35%

Fruits acidulés  
Fruits rouges



## DULCEY 35%

Abricot - Banane  
Mangue - Caramel  
Café - Noisette



## INSPIRATION FRAMBOISE

Pistache - Biscuit  
Pâte d'amandes  
Litchi - Hibiscus  
Poivron - Citron



## INSPIRATION FRAISE

Noix de coco - Citron  
Épices - Nougat  
Menthe - Verveine  
Fleur d'oranger



## INSPIRATION PASSION

Fruits exotiques - Menthe  
Pâte d'amande  
Poivre de Sichuan  
Praliné fruité - Safran  
Chocolat au lait



## INSPIRATION YUZU

Poivre de timut  
Plantes aromatiques  
Thé jasmin - Balsamique  
Agrumes - Café  
Fruits exotiques