



LES INDISPENSABLES *de la glace*


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



Édito

RÉUSSIR TOUTES VOS GLACES!

*Chers partenaires glaciers,
Ce livret est votre indispensable!*

*Chaque produit de ce livret a été rigoureusement sélectionné au sein de toutes les maisons **Valrhona Selection** (**Valrhona, Chocolatree, Sosa, Norohy, Adamance, Pariani**) pour vous proposer les produits les plus intéressants et vous garantir un rendu aromatique optimal et des textures parfaites!*

Nous l'avons conçu comme l'indispensable de votre laboratoire pour vous accompagner dans la réalisation de glaces parfaitement équilibrées, adaptées aux saisons et à tous les univers.

*Vous trouverez ainsi de nouvelles associations telles que **chocolats et fruits dans des glaces au lait, des sorbets chocolat 100% végétaux, des sorbets aux fruits avec une texture de crème glacée grâce à la gamme Inspiration, des glaçages eskimos, des chantilly fruitées...***

*Un recueil de **142 recettes**, des conseils et la possibilité de poursuivre et renforcer vos connaissances en formations au sein de l'École Valrhona. À très bientôt!*

CHRISTOPHE DOMANGE

*Chef pâtissier à l'École Valrhona
Champion du monde de la Glace 2018*



Sommaire

NOTRE SÉLECTION CHOCOLATS & PRALINÉS

•
LES SUCRES TECHNIQUES

•
LES ÉMULSIFIANTS ET STABILISANTS

01

LES SORBETS

P. 12

02

LES GLACES AU LAIT

P. 22

03

LES CRÈMES GLACÉES

P. 30

04

LES SOFTS

P. 40

05

GLACAGES, SAUCES
& CORNETS

P. 46

06

TOPPINGS & DÉCORS

P. 54

Notre sélection chocolats & pralinés



L'ÉCOLE VALRHONA VOUS RECOMMANDE UNE SÉLECTION DE CHOCOLATS ET PRALINÉS EN APPLICATIONS GLACÉES.

VALRHONA	SORBETS	GLACES AU LAIT	CRÈMES GLACÉES	GLACES SOFTS
P125 Cœur de Guanaja	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
Millot 74%	● ● ●	● ●	●	●
Guanaja 70%	● ●	● ●	●	●
Nyangbo 68%	●	● ●	●	●
Extra Amer 67%	● ●	●	●	●
Caraiïbe 66%	● ●	● ●	●	●
Illanka 63%	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
Macaé 62%	●	● ● ●	● ● ●	● ●
Oriado 60%	●	● ● ●	● ●	● ●
Hukambi 53%		● ● ●	● ●	● ●
Bahibe 46%		● ● ●	● ●	● ●
Jivara 40%		● ● ●	● ●	● ●
Caramélia 36%		● ●	●	● ●
Blond Dulcey 35%		● ● ●	●	● ●
Ivoire 35%		● ●	● ● ●	● ●
Opalys 33%		● ●	● ●	● ●
Praliné noisette 66%	●	● ●	●	● ●
Praliné Amande Noisette 50% Caramélisé	● ●	● ● ●	● ●	●
Praliné fruité amande noisette 50%	● ●	● ● ●	● ●	●
Poudre de cacao	●	●	● ●	

● Application possible

● ● Application recommandée

● ● ● Produit idéal dans cette application



Les sucres et fibres

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES SUCRES

Le pouvoir sucrant (POD)

Le **pouvoir sucrant (POD)** représente la valeur sucrante (*édulcorante*) d'un composé chimique par rapport à un autre. Le pouvoir sucrant est déterminé par rapport à une référence, en général une solution de saccharose, dont le pouvoir sucrant est égal par définition à 100.

Le Pouvoir Anti-congélant (PAC)

Le **pouvoir anti-congélant (PAC)** est la capacité d'un sucre à abaisser le point de congélation d'un mélange. L'eau pure gèle à 0°C. La présence de sucres, liés à l'eau, dans la solution, gêne la cristallisation de l'eau et par conséquent diminue la température d'apparition des cristaux de glace. La température de service est liée au PAC: plus la température de service est basse, plus on cherche une texture molle à basse température donc un PAC élevé.

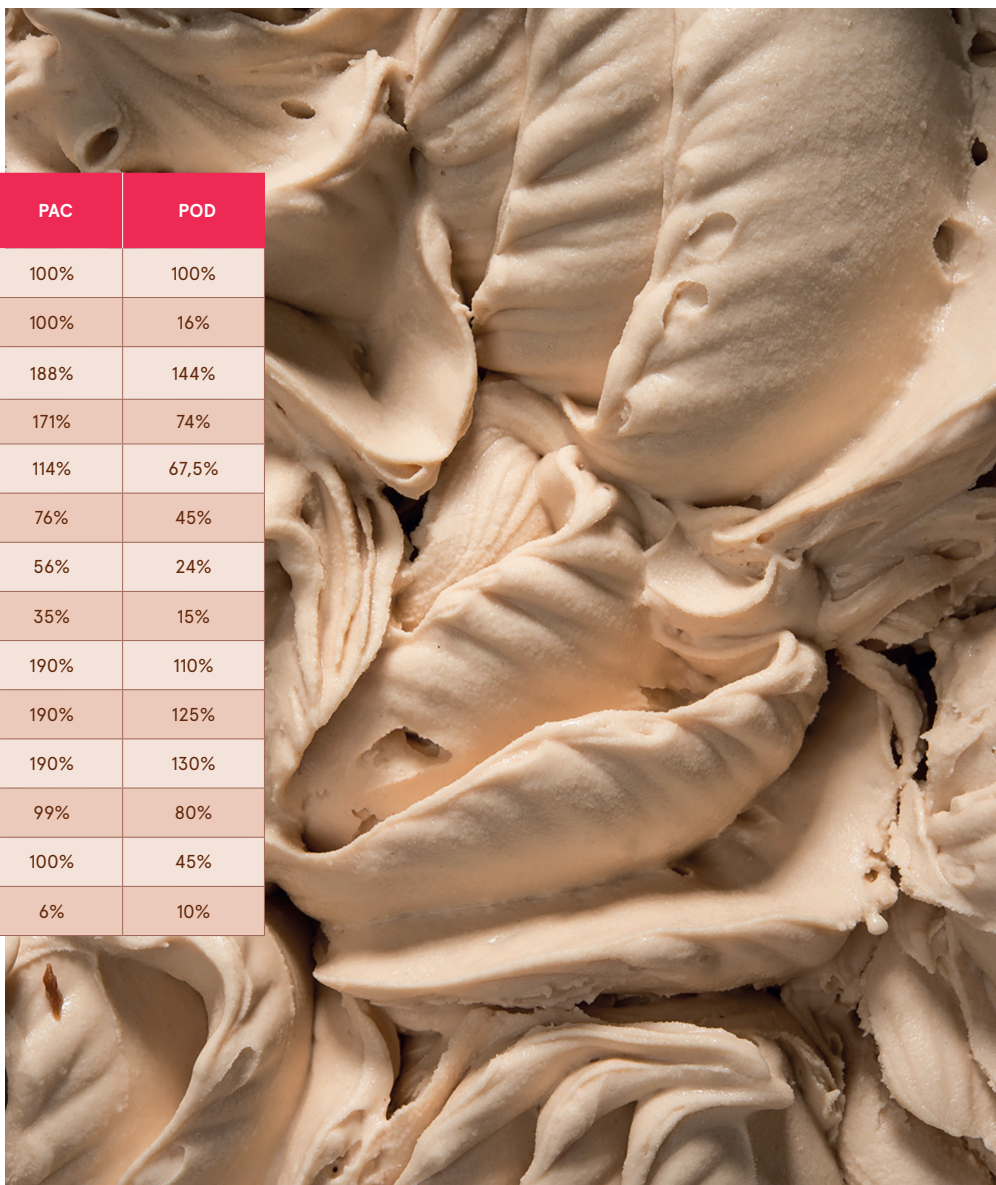
Le rôle des principaux sucres

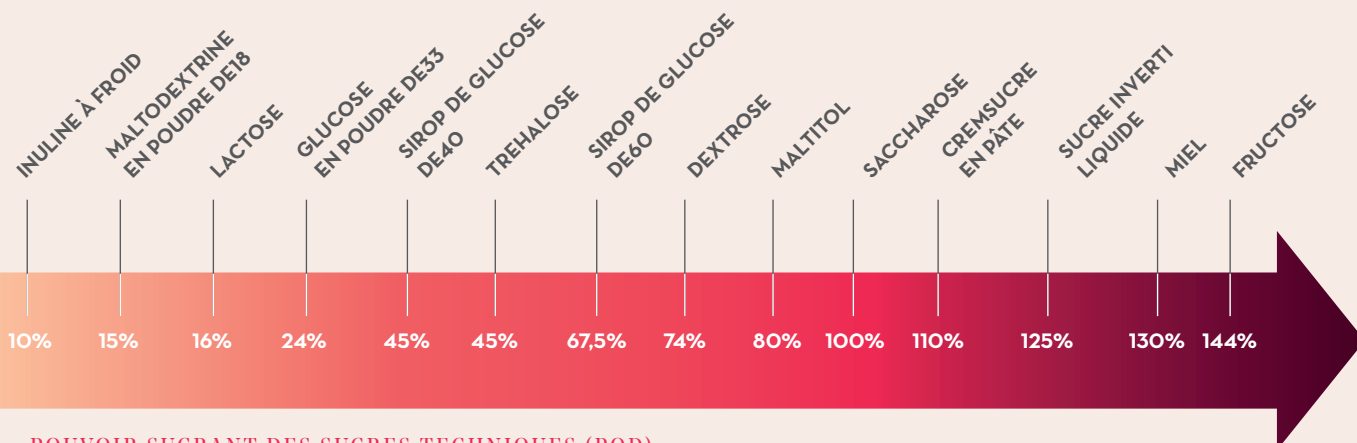
- **Le sucre inverti** permet d'apporter du moelleux dans les recettes, il est utilisé pour des glaces fermes (*sorbet aux fruits et glace au chocolat par exemple*)
- **Le dextrose** améliore la texture du mix et abaisse le point de congélation.
- **Le glucose** atomisé ou en poudre assouplit la texture des glaces.
- **Le sirop de glucose DE60** est doté d'un fort pouvoir hygroscopique, il permet d'apporter de l'extrait sec tout en ayant un pouvoir sucrant bas.
- **Le tréhalose** est un sucre dérivé de l'amidon de tapioca. Il possède un faible pouvoir sucrant, et peut être utilisé comme agent de charge.
- **L'inuline à froid** est une fibre végétale extraite de la racine de chicorée. Elle crée une sensation d'onctuosité en bouche. Elle permet d'apporter de l'extrait sec tout en ayant un pouvoir sucrant bas.

DONNÉES TECHNIQUES DES SUCRES

Produits	Extraits secs	PAC	POD
Sucre (saccharose)	100%	100%	100%
Lactose	100%	100%	16%
Fructose	100%	188%	144%
Dextrose	92%	171%	74%
Sirop de glucose DE60	83%	114%	67,5%
Sirop de glucose DE40	80%	76%	45%
Glucose en poudre DE33	95%	56%	24%
Maltodextrine en poudre DE18	95%	35%	15%
Cremsucre en pâte*	72%	190%	110%
Sucre inverti liquide	67%	190%	125%
Miel	80%	190%	130%
Maltitol	100%	99%	80%
Trehalose	100%	100%	45%
Inuline à froid (Fibre végétale naturelle)	100%	6%	10%

* Cremsucre en pâte = Sucre inverti





POUVOIR SUCRANT DES SUCRES TECHNIQUES (POD)

DEXTROSE
EN POUDRE



39462 (650 g)

GLUCOSE
LIQUIDE DE60



37309 (1,5 kg)

GLUCOSE
EN POUDRE DE33



39464 (500 g)
37311 (3 kg)

CREMSUCRE
EN PÂTE*



37821 (7 kg)

* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

SUCRE INVERTI
LIQUIDE



37110 (1,4 kg)
37111 (7 kg)

THREALOSE
EN POUDRE



39054 (700 g)

INULINE
À FROID



39461 (500 g)



Ingrédients issus de l'agriculture biologique



Sélection Transparence**



Kasher

** Préparés avec des matières premières 100% d'origine naturelle, sans arôme artificiel, sans colorant ni conservateur synthétique, sans OGM et sans huile de palme.

Les émulsifiants et stabilisants



L'ÉCOLE VALRHONA VOUS RECOMMANDE UNE SÉLECTION DE PRODUITS SOSA POUR STABILISER VOS SORBETS ET VOS GLACES.

QUELS STABILISANTS UTILISER

pour faire mon sorbet?

SOLUTION 1



100%
PROSORBET 5
FROID

DOSAGE

entre 0,2% et 0,5%
de votre masse totale

SOLUTION 2



50%
GOMME DE GUAR

50%
GOMME DE CAROUBE

DOSAGE

entre 0,2% et 0,5%
de votre masse totale

PROSORBET 5
FROID



38980 (500g)

GOMME
DE GUAR



38689 (750g)



GOMME
DE CAROUBE



38687 (650g)



QUELS STABILISANTS ET ÉMULSIFIANTS UTILISER

pour faire ma glace?

SOLUTION 1



DOSAGE

entre 0,2% et 0,5%
de votre masse totale

SOLUTION 2



DOSAGE

entre 0,2% et 0,5%
de votre masse totale



*Natur Emul est un émulsifiant naturel
composé de fibres d'agrumes qui remplace
les émulsifiants de synthèse tel que le E471(*)
à poids équivalent. ”*

*E471 Mono- et diglycérides d'acides gras.

CHRISTOPHE DOMANGE



GOMME
DE GUAR



38689 (750g)

GOMME
DE CAROUBE



38687 (650g)

PROCREMA 5
BIO CHAUD



39410 (700g)


NATUR
EMUL



38850 (500g)



SECRETES



Toutes nos recettes
sont calculées
pour un poids de 2kg.

•

Nous avons choisi d'utiliser
les stabilisants et émulsifiants
"Solution 1" des pages 8 et 9.
Il est tout à fait possible
de réaliser l'ensemble
des recettes de ce livret
avec la "Solution 2".

01

|

Les sorbets

Les sorbets chocolat

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser l'eau dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremesucre).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids de chocolat) sur le chocolat partiellement fondu en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C. Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C. Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.



Chocolat noir	Poids (g)	Eau	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Cremesucré en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
P125 Cœur de Guanaja	400	1170	42	160	140	80	4	4
Extra Amer 67%	460	1198	42	112	140	40	4	4
Macaé 62%	440	1178	42	112	140	80	4	4
Illanka 63%	430	1190	42	130	120	80	4	4
Caraïbe 66%	420	1172	42	138	140	80	4	4
Nyangbo 68%	420	1174	42	136	140	80	4	4
Guanaja 70%	420	1170	42	140	140	80	4	4
Milot 74%	410	1202	40	140	120	80	4	4

Chocolat lait	Poids (g)	Eau	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Cremesucré en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Jivara 40%	440	1176	42	114	160	60	4	4
Bahibe 46%	460	1202	40	110	120	60	4	4

Chocolat blanc et blond	Poids (g)	Eau	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Cremesucré en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Blond Dulcey 35%	420	1196	42	154	140	40	4	4
Opalys 33%	400	1200	42	150	160	40	4	4

* Cremesucré en pâte = Sucre inverti

Les sorbets chocolats végétaux



Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser la boisson végétale dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre, cremasucre, inuline, dextrose et tréhalose en fonction de la recette).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO / Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids de chocolat) sur le chocolat partiellement fondu en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion. Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C. Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

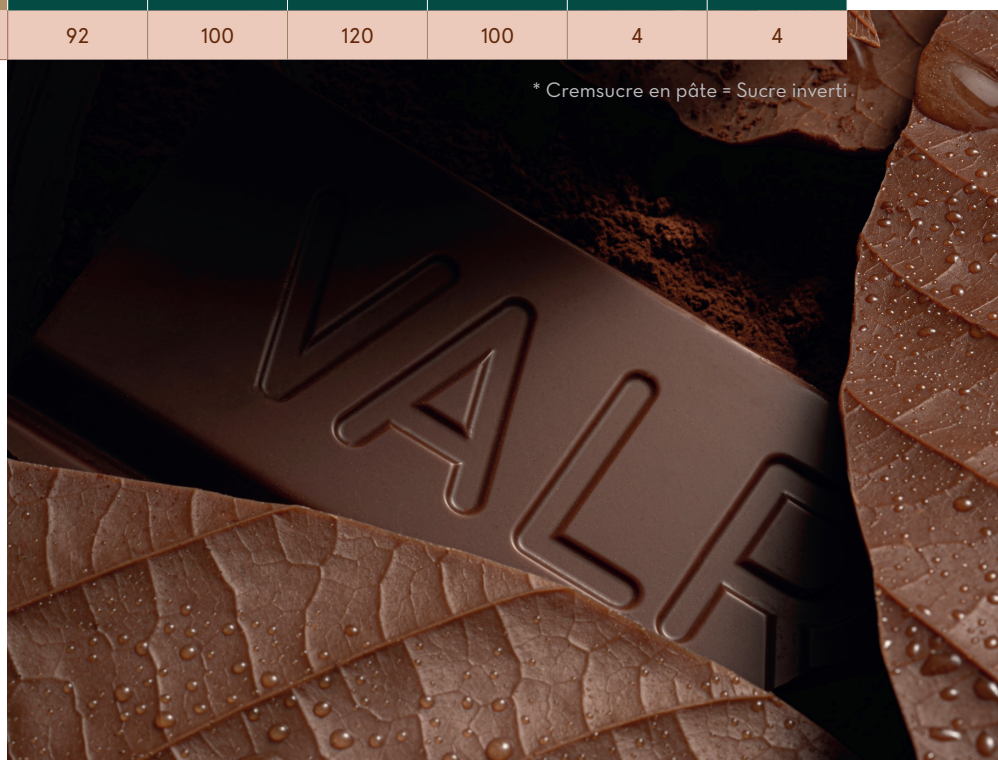
Laisser maturer le mix au minimum 12 heures. Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C. Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.



Chocolat lait	Poids (g)	Boisson à base d'avoine	Saccharose	Inuline à froid	Glucose en poudre DE33	Cremasucre en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Amatika 46%	400	1270	92	80	100	50	4	4

Couverture de fruits	Poids (g)	Boisson à base d'amande	Inuline à froid	Tréhalose	Glucose en poudre DE33	Dextrose	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Inspiration Amande	440	1140	92	100	120	100	4	4

* Cremasucre en pâte = Sucre inverti



Les sorbets praliné

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser l'eau dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremesucre).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids de praliné) sur le praliné en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C. Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures. Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.



Pralinés	Poids (g)	Eau	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Cremesucre en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Praliné Noisette 66%	200	1278	42	252	180	40	4	4
Praliné Amande Noisette 50% Caramélisé	280	1280	42	190	160	40	4	4
Praliné Amande Noisette 50% Fruité	300	1280	62	150	160	40	4	4

* Cremesucre en pâte = Sucre inverti



Les sorbets aux fruits



Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser l'eau dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre, glucose DE60, inuline à froid, dextrose et cremesucre).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Prosorbet 5 additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Mélanger le sirop à la purée de fruits, mixer.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.



adamance
fruits du bon sens



Fruits en purée	Poids (g)	Eau	Saccharose	Citron Femminello	Glucose en poudre DE33	Dextrose	Cremesucre en pâte*	Inuline à froid	Sirop de glucose DE60	Prosorbet 5
Fraise Mara des bois	1320	132	300	40	120	40	40	/	/	8
Fraise Charlotte et Magnum	1260	192	300	40	120	80	/	/	/	8
Cassis Blackdown et Andorine	1100	447	245	/	120	80	/	/	/	8
Framboise Meeker	1300	222	270	/	120	80	/	/	/	8
Fruit de la passion	900	550	300	/	120	40	50	30	/	10
Abricot Flavor cot® et Lido	1200	310	283	/	120	80	/	/	/	7
Pêche blanche Montrouge et Patty®	1300	210	272	/	120	90	/	/	/	8
Mangue Kesar et Alphonso	1200	392	200	/	120	80	/	/	/	8
Citron Femminello	600	740	410	/	120	/	60	60	/	10
Noix de coco	1000	532	230	/	/	90	/	/	140	8**
Myrtille sauvage Vaccinium Myrtillus	1300	232	240	/	120	60	/	40	/	8
Pomme Opal®	1200	282	230	40	120	80	/	40	/	8
Citron vert Lime de Perse	600	750	400	/	120	/	60	60	/	10
Poire Williams verte	1260	250	242	40	120	80	/	/	/	8
Mandarine	1340	220	210	/	120	40	/	60	/	10
Orange Sanguine	1340	220	210	/	120	40	/	60	/	10

**La noix de coco contenant de la matière grasse nous vous recommandons d'utiliser un mélange stabilisant (4g) + émulsifiant (4g) pour stabiliser votre sorbet (cf. pages 8 et 9).

* Cremesucre en pâte = Sucre inverti

Les sorbets praliné et fruits



Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.
Dans l'ordre, verser l'eau dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 30 °C, ajouter les sucres (dextrose, glucose DE60 et inuline).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/ Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide sur le praliné en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures. Ajouter la purée de fruits préalablement décongelée, mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.



Recette	Praliné Pistache 42%	Eau	Abricots en purée	Inuline à froid	Dextrose	Glucose DE60	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Sorbet Abricot Praliné Pistache	250	860	524	40	110	210	3	3

Recette	Praliné Noisette 66%	Eau	Framboises en purée	Inuline à froid	Dextrose	Glucose DE60	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Sorbet Framboise Praliné Noisette	240	730	550	90	180	200	3	3

Recette	Praliné Amande 55% et Noix de Coco	Eau	Framboises en purée	Inuline à froid	Dextrose	Glucose DE60	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Sorbet Framboise Praliné Amande Coco	220	730	550	90	185	220	2	2

Les sorbets Inspiration aux fruits



Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser l'eau dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 30°C, ajouter les sucres (dextrose, glucose en poudre, inuline et tréhalose).

À 45°C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/ Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60°C, verser une partie du liquide sur la Couverture de fruits en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4°C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures. Ajouter la purée de fruits préalablement décongelée, mixer et turbiner entre -6°C et -10°C.

Surgeler à -30°C puis stocker au congélateur à -18°C.



VALRHONA

adamance
fruits du bon sens

Sosa
premium ingredients
modern gastronomy

Couverture de fruits Inspiration	Poids (g)	Eau	Fruits en purée	Saccharose	Inuline à froid	Tréhalose	Glucose en poudre DE33	Dextrose	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Inspiration Passion	200	462	Crème de Coco 370	/	/	160	120	120	5	5
			Fruit de la Passion 200							
			Mangue 370							
Inspiration Yuzu	280	722	Citron 650	100	80	100	120	40	4	4
Inspiration Framboise	220	370	Framboise 1000	/	102	150	150	/	4	4



“

Utiliser la gamme Inspiration dans un sorbet permet d'apporter une texture plus onctueuse se rapprochant d'une crème glacée tout en conservant une recette 100% végétale. ”

CHRISTOPHE DOMANGE

Les autres sorbets

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser l'eau dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremsucre).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

- Pour le Gianduja, à 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids du Gianduja) sur le Gianduja en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire cette émulsion.

- Pour la pâte d'amandes, la poudre de cacao et le gruë, ajouter directement et mixer.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible. Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.



VALRHONA

Sasa
premium ingredients
modern gastronomy

Produits	Poids (g)	Eau	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Cremsucre en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Gianduja Noisette Lait 35%	220	1278	42	252	160	40	4	4
Pâte d'amandes de Provence 70%	440	1150	42	220	140	/	4	4
Poudre de cacao	160	1210	42	380	160	40	4	4
Gruë de cacao	400	1270	42	440	200	40	4	4

* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

Grand Cru Macaé 62% pur Brésil

Une personnalité aussi diverse
et fascinante que le patrimoine naturel Brésilien

À la fin des années 2000, Valrhona fait la connaissance de l'entreprise M. Libânio dans l'état de Bahia au Brésil. La société se situe dans l'un des écosystèmes les plus riches au monde : la Mata Atlantica, classée Réserve de Biosphère par l'UNESCO. Les salariés de M. Libânio utilisent le système de « Cabruca » qui consiste à laisser des arbres dominants tels que les fruitiers au-dessus d'arbres plus petits comme le cacaoyer. L'expérience des planteurs locaux, renforcée par la coopération technique de Valrhona, a permis de mettre au point des processus post-récolte de fermentation longue et de séchage solaire qui donnent toute leur puissance aux arômes uniques des fèves à l'origine du Grand Cru Macaé.



Profil sensoriel

PROFIL MAJEUR : FRUITÉ

NOTE MINEURE : FRUITS SECS GRILLÉS

NOTE SINGULIÈRE : THÉ NOIR

Macaé et ses notes profondes de thé noir et de fruits secs grillés est comme un voyage envoûtant, hors du temps, au cœur de la Mata Atlantica, forêt ancestrale du Brésil.

Les avantages de Macaé en glacerie



UN PROFIL AROMATIQUE
RÉVÉLÉ APRÈS TURBINAGE



UN ÉQUILIBRE IDÉAL ENTRE
EXTRAIT SEC ET BEURRE DE
CACAO

Associations



PAMPLEMOUSSE



BANANE



LITCHI



NOISETTE



MARRON



CANNELLE



CAFÉ



GINGEMBRE



THÉ BLANC



FLEUR
D'ORANGER

“

Les plantations de Bahia sont souvent exubérantes, riches de la forêt encore en place et de toutes les cultures associées aux nombreux forasteros Brésiliens. Quand je goûte Macaé, c'est ce savant mélange que j'ai en tête, force, diversité et équilibre.

”

Cédric Robin, Sourceur cacao Valrhona

02

|

Les glaces au lait

Les glaces au lait chocolat

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremesucre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids de chocolat) sur le chocolat partiellement fondu en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C. Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C. Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.



Chocolat noir	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Cremesucré en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
P125 Cœur de Guanaja	360	1280	12	72	88	100	80	4	4
Extra Amer 67%	360	1330	/	60	82	120	40	4	4
Oriado 60%	340	1290	10	72	80	120	80	4	4
Macaé 62%	340	1290	10	72	80	120	80	4	4
Illanka 63%	320	1290	10	62	110	120	80	4	4
Caraïbe 66%	320	1288	10	72	102	120	80	4	4
Nyangbo 68%	310	1290	10	72	110	120	80	4	4
Guanaja 70%	300	1286	10	72	124	120	80	4	4

Chocolat lait	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Cremesucré en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Caramélia 36%	380	1356	/	26	70	120	40	4	4
Jivara 40%	360	1346	/	/	86	150	40	4	4
Bahibe 46%	365	1330	/	26	114	120	40	4	4
Hukambi 53%	360	1330	10	20	112	120	40	4	4

Chocolat blanc et blond	Poids (g)	Lait entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Ivoire 35%	360	1360	/	26	86	160	4	4
Opalys 33%	320	1350	/	26	136	160	4	4
Blond Dulcey 35%	360	1354	/	26	132	120	4	4

* Cremesucré en pâte = Sucre inverti

Les glaces au lait praliné

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et dextrose).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids de praliné) sur le praliné partiellement fondu en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion.

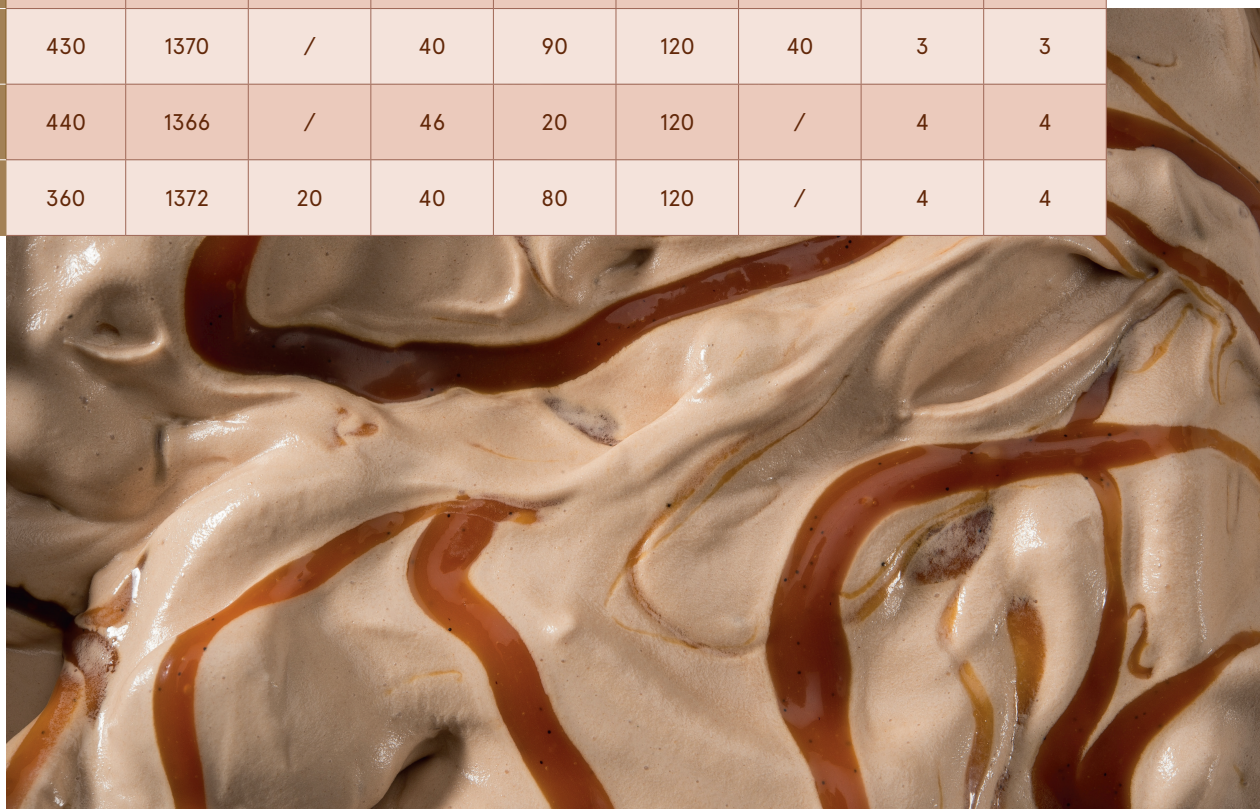
Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C. Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C. Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.



Praliné	Poids (g)	Lait entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Dextrose	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Praliné Noisette 66%	320	1376	/	44	132	120	/	4	4
Praliné Amande 70%	340	1316	8	50	158	120	/	4	4
Praliné Pécan 50%	430	1370	/	40	90	120	40	3	3
Praliné Amande Noisette 50% caramélisé	440	1366	/	46	20	120	/	4	4
Praliné Amande Noisette 50% Fruité	360	1372	20	40	80	120	/	4	4



Les glaces au lait pure pâte

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (*casserole ou pasteurisateur*).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (*saccharose, glucose en poudre et dextrose*).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (*la crème*).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (*environ 10%*).

À 60 °C, verser une partie du liquide (*2/3 du poids de la pâte pure*) sur la pâte en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C. Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.



Pure pâte	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Dextrose	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Cacahuète	300	1305	30	15	170	120	50	5	5
Noix de Pécan	300	1305	30	15	170	120	50	5	5



Pure pâte	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Dextrose	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Pâte de pistache autres origines	300	1315	20	20	165	120	50	5	5
Pâte de pistache Sicile	300	1315	20	20	165	120	50	5	5
Pâte de pistache Verde di Bronte AOP	300	1315	20	20	165	120	50	5	5
Pâte de noisette du Piémont IGP torréfaction moyenne	280	1335	20	20	165	120	50	5	5
Pâte de noisette du Piémont IGP torréfaction légère	280	1335	20	20	165	120	50	5	5
Pâte d'amandes de Sicile pelées et moyennement torréfiées	290	1325	20	20	165	120	50	5	5
Pâte d'amande Amaretto	290	1325	20	20	165	120	50	5	5



PARIANI

Ricerca ed Eccellenza



PIEMONTE

Noisette
"Nocciola Piemonte IGP"

Récolte: SEPTEMBRE



TOSCANA

Pignon de Pin
"1er Choix"

Récolte: NOVEMBRE/FÉVRIER



VENETO

Noix
"Lara"

Récolte: NOVEMBRE



SICILIA

Amande
"Pizzuta d'Avola"

Récolte: AOÛT/SEPTEMBRE



SICILIA

Pistache
"Bronte DOP Pistachio"

Récolte: SEPTEMBRE



Une maîtrise de la filière des plus belles variétés de fruits secs Italiens, déclinés sous toutes leurs formes : entiers, hachés, poudres, pâtes pures et crèmes.

Les autres glaces au lait

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremesucre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

- Pour le Gianduja, à 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids du Gianduja) sur le Gianduja en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion.

- Pour la pâte d'amandes et la poudre de cacao ajouter directement et mixer.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible. Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C. Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.



Produits	Poids (g)	Lait entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Cremesucre en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Gianduja Noisette Lait 35%	300	1350	32	38	142	130	/	4	4
Pâte d'amandes de Provence 70%	340	1316	8	50	158	120	/	4	4
Poudre de cacao	160	1366	/	66	240	120	40	4	4

* Cremesucre en pâte = Sucre inverti

Les glaces au lait chocolat et fruits

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremesucre).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide sur le chocolat en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser mûrir le mix au minimum 12 heures. Ajouter la purée de fruits préalablement décongelée, mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.



adamance
fruits du bon sens



Recettes	Poids (g)	Purée de fruits	Lait Entier 4% de MG	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Cremesucré en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
P125 Cœur de Guanaja / Abricot	420	Abricot 666	1383	100	200	120	80	5.5	5.5
Macaé 62% / Framboise	420	Framboise 666	1363	100	220	160	60	5.5	5.5
Opalys 33% / Passion	430	Passion 666	1338	60	234	160	100	6	6
Jivara 40% / Cassis	420	Cassis 666	1383	100	220	140	60	5.5	5.5
Blond Dulcey 35% / Mangue	450	Mangue 666	1373	100	180	160	60	5.5	5.5

* Cremesucré en pâte = Sucre inverti

03

|

Les crèmes glacées

Les crèmes glacées chocolat

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremesucre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids de chocolat) sur le chocolat partiellement fondu en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C. Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C. Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.



Chocolat noir	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Cremesucre en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
P125 Cœur de Guanaja	240	1238	90	92	172	120	40	4	4
Extra Amer 67%	240	1226	162	70	114	160	20	4	4
Macaé 62%	232	1200	162	66	172	120	40	4	4
Illanka 63%	230	1222	160	60	160	120	40	4	4
Caraïbe 66%	220	1198	162	66	186	120	40	4	4
Nyangbo 68%	212	1200	162	66	192	120	40	4	4
Guanaja 70%	200	1248	90	92	182	120	60	4	4

Chocolat lait	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Cremesucre en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Caramélia 36%	260	1234	158	68	112	120	40	4	4
Jivara 40%	240	1212	162	28	150	160	40	4	4
Bahibe 46%	245	1202	165	40	160	140	40	4	4
Hukambi 53%	250	1252	160	60	110	120	40	4	4

Chocolat blanc et blond	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Cremesucre en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Blond Dulcey 35%	240	1214	160	70	128	140	40	4	4
Ivoire 35%	240	1254	156	66	96	140	40	4	4
Opalys 33%	220	1236	158	68	130	140	40	4	4

* Cremesucre en pâte = Sucre inverti

Les crèmes glacées praliné

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose et glucose en poudre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids) sur le praliné en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C. Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C. Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.



VALRHONA

Sosa
premium ingredients
modern gastronomy

Praliné	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Praliné Noisette 66%	200	1282	154	64	152	140	4	4
Praliné Amande Noisette 50% Caramélisé	280	1272	154	66	60	160	4	4
Praliné Amande Noisette 50% Fruité	320	1248	158	66	40	160	4	4

Les crèmes glacées sans œuf

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients. Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur). À 25°C, ajouter la poudre de lait et la vanille ou la pâte de grains de café. À 30°C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremsucre). À 40°C, incorporer les matières grasses (la crème). À 45°C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4°C.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4°C. Chinoiser, (ajouter la fleur d'oranger), mixer et turbiner entre -6°C et -10°C. Surgeler à -30°C puis stocker au congélateur à -18°C.



NOROHY

Sosa
premium ingredients
modern gastronomy

Produits	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Dextrose	Cremsucre en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Gousses de vanille de Madagascar	10	1182	336	62	200	120	/	80	5	5
Gousses de vanille de Tahiti	10	1182	336	62	200	120	/	80	5	5
Gousses de vanille du Mexique	10	1182	336	62	200	120	/	80	5	5
Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar	12	1100	400	80	240	120	40	/	4	4
Pâte de gousses de vanille Taïthensis	12	1100	400	80	240	120	40	/	4	4
Pâte de grains de café	50	1100	340	70	230	120	80	/	5	5
Eau de Fleur d'Oranger	50	1060	400	80	200	120	80	/	5	5

* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

Les crèmes glacées aux œufs

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients. Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur). À 25 °C, ajouter la poudre de lait et la vanille ou la pâte de grains de café. À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et dextrose). À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème et le jaune d'œufs). À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à + 4 °C. Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à 4 °C. Chinoiser, (ajouter la fleur d'oranger), mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C. Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.

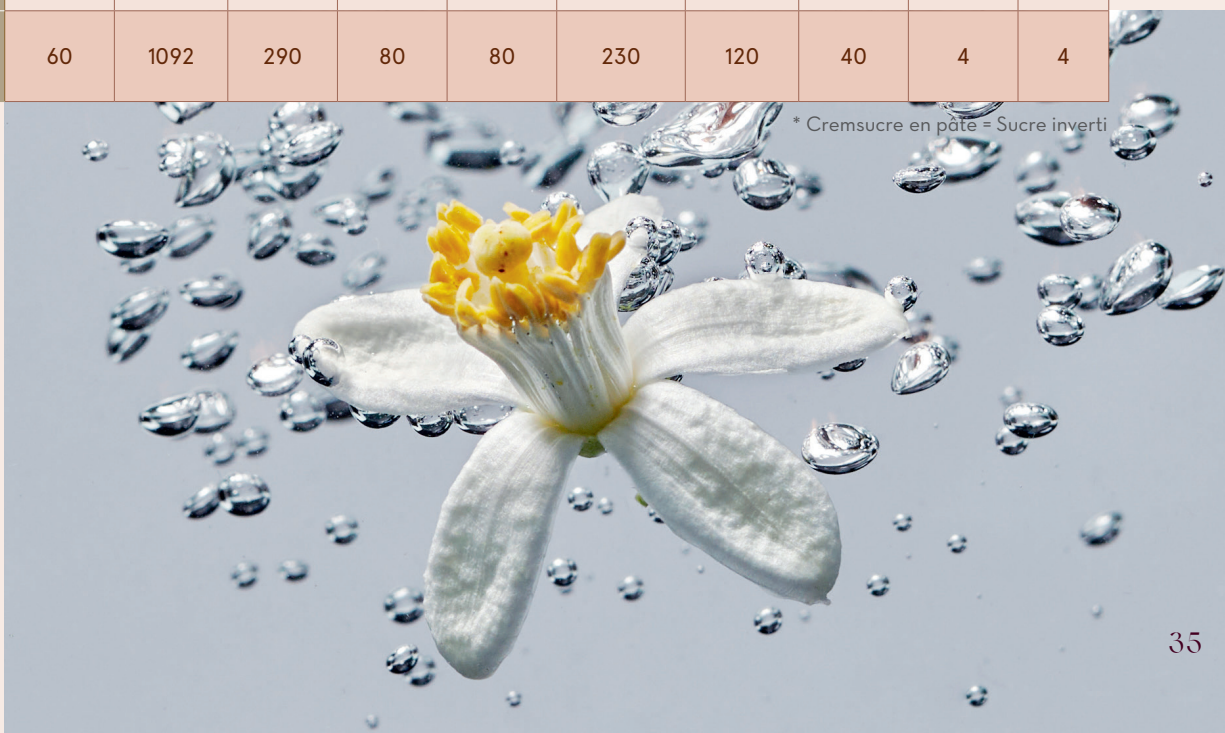
NOROHY



Produits	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Jaunes d'œufs	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Dextrose	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Gousses de vanille de Madagascar	10	1182	336	62	200	120	/	80	5	5
Gousses de vanille de Tahiti	10	1182	336	62	200	120	/	80	5	5
Gousses de vanille du Mexique	10	1182	336	62	200	120	/	80	5	5
Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar	12	1100	310	100	80	230	120	40	5	5
Pâte de gousses de vanille Taïthensis	12	1100	310	100	80	230	120	40	5	5

Pâte de grains de café	60	1092	290	80	80	230	120	40	4	4
Eau de Fleur d'Oranger	60	1092	290	80	80	230	120	40	4	4

* Cremsucre en pâte = Sucre inverti



Les crèmes glacées aux fruits

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre, glucose DE60, dextrose et cremsucré).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C. Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C. Mélanger le mix et la purée de fruits.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C. Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.



adamance
fruits du bon sens

Sosa
premium ingredients
modern gastronomy

NOROHY

Fruits en purée	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose DE60	Glucose en poudre DE33	Cremsucré en pâte*	Dextrose	Procrema 5 BIO	Natur Emul	Eau de Fleur d'Oranger
Cassis Blackdown et Andorine	800	470	220	132	170	120	/	/	80	4	4	/
Citron Femminello	400	844	198	110	280	/	120	40	/	4	4	/
Fraise Charlotte et Magnum	1000	200	250	152	190	120	/	/	80	4	4	/
Framboise Meeker	1000	220	240	120	180	120	/	/	80	4	4	/
Fruit de la Passion	700	547	220	125	200	120	/	/	80	4	4	/
Framboise Meeker	800	330	300	120	202	/	120	/	80	4	4	40

* Cremsucré en pâte = Sucre inverti

Des fruits en purée

sans sucres ajoutés et sans additifs,
pour artisans engagés.



DU RESPECT POUR LES HOMMES ET LA TERRE

Des fruits en purée que vous êtes fiers de travailler



DES FRUITS 100% TRACÉS DES PRODUCTEURS AUX VARIÉTÉS

Des histoires à partager avec vos clients



100% FRUIT, SANS SUCRES AJOUTÉS ET SANS ADDITIFS

Des fruits mûrs plutôt que du sucre ajouté



TOUS NOS SAVOIR-FAIRE DU FRUIT À VOTRE SERVICE

150 recettes d'applications à explorer



1KG : 32357
5KG : 32368
10KG : 50088



1KG : 48590
5KG : 48593



1KG : 32355
5KG : 32366
10KG : 50090



1KG : 32356
5KG : 32367



1KG : 48102
5KG : 48103
10KG : 50100



1KG : 32358
5KG : 32369



1KG : 32350
5KG : 32361



1KG : 48591
5KG : 48594



1KG : 48589
5KG : 48592



1KG : 32352
5KG : 32363



1KG : 32351
5KG : 32362



1KG : 32360
5KG : 32371
10KG : 50098



1KG : 32353
5KG : 32364



1KG : 32354
5KG : 32365



10KG : 50102

C'EST NOUVEAU !



1KG : 36788
5KG : 36790



1KG : 40600

CONDITIONNEMENT : CARTON DE 4 BARQUETTES DE 1KG / CARTON DE 2 SEAUX DE 5KG / CARTON DE 1 SEAU DE 10KG

Les autres crèmes glacées

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremesucre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

- Pour le Gianduja, à 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids du Gianduja) sur le Gianduja en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion.

- Pour la pâte d'amandes, la poudre de cacao et le gruë ajouter directement et mixer.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C. Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.

Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

Surgeler à -30 °C puis stocker au congélateur à -18 °C.



VALRHONA

Sesa
premium ingredients
modern gastronomy

Produits	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Cremsucre en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Gianduja Noisette Lait 35%	240	1278	154	64	116	140	/	4	4
Pâte d'amandes de Provence 70%	240	1204	162	70	156	160	/	4	4
Poudre de cacao	100	1272	154	66	240	120	40	4	4
Gruë de cacao	200	1114	372	66	280	120	40	4	4

* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

LE CONCEPT VANIFUSION



Lorsque vous infusez la vanille, chaque composant de la gousse joue un rôle et apporte ses propres caractéristiques aromatiques. Ensemble, ils participent à exprimer cette **complexité inimitable** pour créer une véritable harmonie des arômes.

Nous connaissons l'importance de tenir le rythme de production en labo et de maîtriser le coût des matières premières dans vos recettes. Vous accompagner au quotidien pour un usage de la vanille plus juste et éclairé fait partie de notre mission.

En collaboration avec des pâtisseries de l'École Valrhona et des clients passionnés de vanille, nous avons travaillé pendant plusieurs mois pour développer LA recette qui réunit l'intégralité des composants de la gousse, pour en révéler toute sa complexité aromatique.

Une signature aromatique au plus proche de la gousse de vanille pour une aromatisation instantanée.

ZOOM SUR LA RECETTE DE VANIFUSION

Du concentré de vanille

Pour apporter les notes aromatiques puissantes, rondes et vanillées.
Issu de gousses sélectionnées à maturité.

Des grains de vanille épuisés

Pour apporter du visuel à vos créations.

Des gousses de vanille en poudre

Pour les notes boisées caractéristiques de la gousse.

Du sucre de canne

Pour faciliter le dosage et la conservation.



04



Les softs

Les glaces softs chocolat et praliné

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, le lait entier dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1%.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremsucre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

À 60 °C, verser une partie du liquide (2/3 du poids) sur le chocolat partiellement fondu (ou le praliné) en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. Mixer pour parfaire cette émulsion.

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C. Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser murer le mix au minimum 12 heures à +4 °C.

Placer dans la machine à glace soft, turbiner à la demande et consommer aussitôt.



Produits	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Cremsucre en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
P125 Cœur de Guanaja	280	1358	/	67	127	120	40	4	4
Guanaja 70%	240	1350	35	72	135	120	40	4	4
Macaé 62%	280	1312	33	67	140	120	40	4	4
Jivara 40%	280	1353	/	67	132	120	40	4	4
Blond Dulcey 35%	280	1345	33	60	127	147	/	4	4
Ivoire 35%	280	1381	/	67	105	120	40	4	4
Opalys 33%	280	1380	/	67	105	120	40	4	4
Praliné Amande Noisette 50% Fruité	240	1359	/	73	120	160	40	4	4
Praliné Noisette 66%	270	1352	/	70	140	120	40	4	4

* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

P125 Cœur de Guanaja

Concentré de chocolat

P125 Cœur de Guanaja est le premier concentré de chocolat noir. La recette et le procédé de fabrication sont issus d'une technologie unique et innovante. Le process utilisé se base sur une technique de concentration d'arômes qui permet d'offrir des textures souples et une force chocolatée.



Les avantages de P125 Cœur de Guanaja en glacerie



UN GOÛT
INTENSE EN
CHOCOLAT



UNE TEXTURE
PLUS SOUPLE



UNE COULEUR
CHOCOLAT
SOUTENUE



SIMPLE
D'UTILISATION

Profil sensoriel

Issu du même assemblage de cacaos fins que Guanaja, P125 Cœur de Guanaja 80% est moins sucré qu'une couverture classique et sa puissance aromatique est renforcée par une quantité de matière sèche de cacao plus importante et une faible teneur en beurre de cacao.

Associations



FÈVES
DE TONKA



POIVRE
FRUITÉ



GINGEMBRE



MENTHE
FRAÎCHE



MIEL DE
CHÂTAIGNIER



POIRE



FRUITS
ROUGES



FIGUE



CHÂTAIGNE



NOISETTE



“ Sublimer le goût des ingrédients dans une pâtisserie ou un dessert est l'envie de tous les pâtissiers. **P125 Cœur de Guanaja** a été et sera une révolution technique dans notre métier ! Sa richesse en fibres de cacao et son faible pourcentage de beurre cacao permet d'intensifier la puissance chocolatée des recettes. ”

Les Chefs pâtissiers de l'École Valrhona

Les glaces softs fruits secs, vanille, café et fruits

Recette

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, le lait entier dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25 °C, ajouter la poudre de lait 1% et la vanille ou la pâte de grains de café.

À 30 °C, ajouter les sucres (saccharose, glucose en poudre et cremsucre).

À 40 °C, incorporer les matières grasses (la crème).

À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange Procrema 5 BIO/
Natur Emul additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.

Si possible, homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses
le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à +4 °C.

Chinoiser en cas d'utilisation de gousses. Ou ajouter la purée de fruit, la fleur d'oranger.

Placer dans la machine à glace soft, turbiner à la demande et consommer aussitôt.



Produits	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Dextrose	Cremsucre en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Pâte de noisette du Piemonte IGP torréfaction moyenne*	180	1392	/	70	190	120	/	40	4	4
Pâte de pistache Sicile*	200	1372	/	70	190	120	/	40	4	4

* Pour les pâtes pures, suivre la recette des glaces softs chocolat et praliné.



Produits	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Dextrose	Cremsucre en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Fruit de la passion en purée 100%	700	580	200	132	200	120	60	/	4	4
Framboise en purée 100%	900	350	200	152	200	130	60	/	4	4
Fraise en purée 100%	1000	250	200	142	200	130	60	/	4	4

* Cremsucre en pâte = Sucre inverti

Produits	Poids (g)	Lait Entier 4% de MG	Crème UHT 35%	Poudre de lait 1%	Saccharose	Glucose en poudre DE33	Dextrose	Cremsucre en pâte*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Gousses de vanille du Mexique	16	1382	110	45	285	130	40	/	4	4
Gousses de vanille de Madagascar	16	1382	110	45	285	130	40	/	4	4
Gousses de vanille de Tahiti	16	1382	110	45	285	130	40	/	4	4
Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar	20	1357	110	45	280	140	40	/	4	4
Pâte de gousses de vanille Taïthensis	20	1357	110	45	280	140	40	/	4	4
Pâte de Grains de café	60	1240	220	90	200	140	40	/	4	4



05



Glacages, sauces & cornets

Glaçage eskimo

Chocolat & Inspiration

Recette

Faire fondre à 45°C la couverture.
Ajouter l'huile.
L'ensemble doit se situer entre 30/35°C,
si besoin refroidir.
Enrober le produit glacé et remettre
à température négative.



Ingrédients	Poids (g)
Chocolat de couverture ou Couverture de fruits Inspiration	1000
Huile de pépins de raisin	200



“

*Pour ce type de glaçage,
il est possible d'utiliser tous les
chocolats de couverture Valrhona.
Pour apporter plus de craquant
à l'enrobage, ajoutez jusqu'à 10%
de beurre de cacao.
Pensez aux amandes hachées,
noisettes hachées ou encore à l'Éclat
d'Or pour réaliser vos inclusions.
Ajoutez-les à température ambiante ! ”*

CHRISTOPHE DOMANGE



Glaçage neutre à pulvériser

Recette

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

Ingrédients	Poids (g)
Eau minérale	100
Dextrose	150
Glucose DE60	60
Absolu Cristal	600

“

Si vous utilisez l'Absolu Cristal avec 10% d'eau sur de la glace, vous obtiendrez un rendu opaque. Grâce à cette recette, vous conserverez la transparence, et vous apporterez de la brillance tout en protégeant vos produits. ”

Glaçage chocolat brillant

Recette

Chauffer l'eau, le sucre et le sirop de glucose.
Porter l'ensemble à ébullition. Ajouter la poudre de cacao, l'Absolu Cristal, mixer, porter de nouveau à ébullition.
Émulsionner ce premier mélange sur la couverture Guanaja préalablement fondue.
Réserver au réfrigérateur une nuit minimum.
Utiliser à température ambiante.

Ingrédients	Poids (g)
Eau	240
Sucre semoule	360
Sirop de Glucose DE40	1000
Poudre de cacao	120
Guanaja 70%	270
Absolu Cristal	1000



Sauce Blond Dulcey

Recette

Porter à ébullition l'eau et le nappage Absolu Cristal et réaliser une émulsion sur le chocolat Blond Dulcey.

Réserver au réfrigérateur.



Ingrédients	Poids (g)
Eau	150
Absolu Cristal	720
Blond Dulcey 35%	240

Sauce chocolat P125 Cœur de Guanaja

Recette

Porter à ébullition l'eau et le nappage Absolu Cristal et réaliser une émulsion sur le chocolat P125 Cœur de Guanaja.

Réserver au réfrigérateur.



Ingrédients	Poids (g)
Eau	150
Absolu Cristal	720
P125 Cœur de Guanaja	240



Sauce Caramel Vanille

Recette

Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule, ajouter le glucose puis aussitôt, décuire avec le mélange crème, lait concentré sucré et vanille préalablement chauffé.

Porter légèrement à ébullition puis réserver au réfrigérateur.

Ingrédients	Poids (g)
Sucre semoule	150
Glucose en poudre DE40	150
Crème UHT 35%	115
Lait concentré sucré	115
Gousse de Vanille Madagascar / Tahiti	4

Coulis Absolu Fruit

Recette

Mettre ensemble la purée de fruits décongelée et le nappage neutre Absolu Cristal à +4°C, puis mixer pour homogénéiser.



“

Attention, cette recette ne peut pas être utilisée pour du marbrage mais sera idéale en topping ou décor de toutes vos créations glacées. ”

adamance
fruits du bon sens

Produits	Fraise Charlotte et Magnum	Fraise Mara des bois	Abricot Flavor cot® et Lido	Citron Femminello	Mangue Kesar et Alphonso	Framboise Meeker	Fruit de la passion
Fruits en purée	800	800	700	600	850	700	600
Absolu Cristal	200	200	300	400	150	300	400

Produits	Cassis Blackdown et Andorine	Pêche blanche Montrouge et Patty®	Noix de coco	Poire Williams Verte	Myrtille sauvage Vaccinium Myrtillus	Pomme Opal®	Citron Vert Lime de Perse
Fruits en purée	700	800	850	800	700	800	600
Absolu Cristal	300	200	150	200	300	200	400

Chantilly fruitée

Recette

Mélanger le sucre avec la purée de fruits à +4 °C, puis ajouter la crème.

À l'aide d'un batteur équipé d'un fouet, foisonner le mélange à vitesse moyenne, jusqu'à l'obtention d'une texture dressable à la poche.



adamance
fruits du bon sens

Produits	Fraise Charlotte et Magnum	Fraise Mara des bois	Citron Femminello	Mangue Kesar et Alphonso	Framboise Meeker	Fruit de la passion
Fruits en purée	370	370	340	370	370	340
Sucre semoule	90	90	150	75	90	150
Crème UHT 35%	540	540	510	550	540	510

Produits	Cassis Blackdown et Andorine	Noix de coco	Myrtille sauvage Vaccinium Myrtillus	Citron Vert Lime de Perse
Fruits en purée	340	370	370	340
Sucre semoule	150	90	90	150
Crème UHT 35%	510	540	540	510



“

Une variante à la chantilly classique, qui répondra aux mêmes types d'applications et sublimerà vos coupes glacées !

Cette recette permet de réduire significativement la quantité de matières grasses en substituant 40% de crème à 35% de MG par du fruit. Le taux de foisonnement est légèrement plus bas qu'une crème chantilly traditionnelle. ”

Cornet à glace

Recette

Faire fondre le beurre, mélanger avec la farine tamisée et le sucre.

Ajouter les œufs et l'eau.

Cuire au gaufrier et rouler autour d'un cornet.

Laisser refroidir et stocker dans un endroit sec.

NOROHY

Ingrédients	Eau	Farine T55	Sucre semoule	Beurre clarifié liquide	Œufs entiers	Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar
Pâte à cornet nature	140	120	100	60	55	/
Pâte à cornet vanille	140	120	100	60	55	5



06

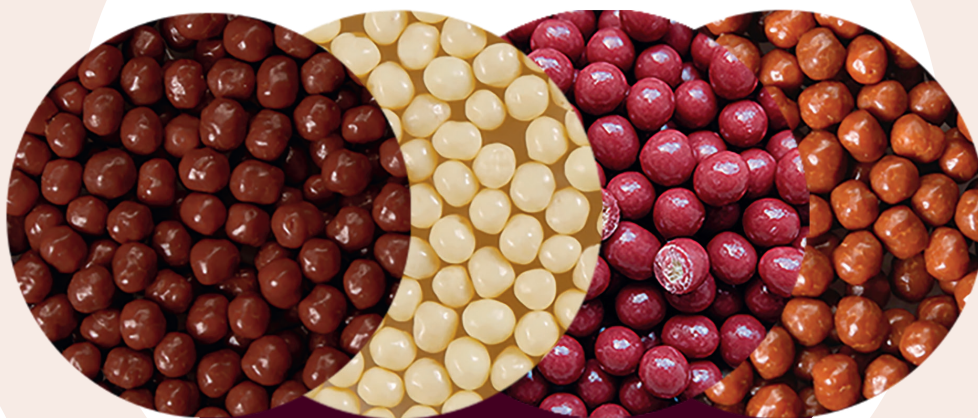
|

Toppings et décors

Perles craquantes

IDÉALES EN PARSEMAGE OU EN INCLUSION,
ELLES APPORTENT FANTAISIE ET CRAQUANT !

NOIR, CARAMÉLIA, DULCEY, OPALYS, INSPIRATION FRAMBOISE...



RÉSISTENT TRÈS BIEN À L'HUMIDITÉ
ET À LA CONGÉLATION.

Éclat d'Or

**FINES BRISURES
DE CRÊPES DENTELLE
PUR BEURRE**

LÉGÈRES ET CROUSTILLANTES.



Ground Chocolate

**2 GRANDS CRUS PURE ORIGINE
FINEMENT RÂPÉS.**

IDÉAL POUR LES DÉCORS, PARSEMAGES,
INCLUSIONS ET STRACCIATELLAS.



Oabika

**UN CONCENTRÉ DE JUS DE CACAO
AU GOÛT EXCEPTIONNEL ISSU DU FRUIT
DU CACAOYER !**

UNE PUISSANTE ACIDITÉ ET DES ARÔMES
SURPRENANTS. IDÉAL POUR LES MARBRAGES,
SAUCES ET GLACES.



SCANNEZ-MOI !



Pour découvrir l'intégralité de notre gamme toppings,
rapprochez-vous de votre commercial
ou rendez-vous sur le site valrhona-selection.fr

Fruits secs caramélisés

UN PROCÉDÉ TRADITIONNEL
DE CARAMELISATION DOUCE
AVEC DU SUCRE ET DU MIEL



Fruits secs cantonnais caramélisés

UNE CARAMELISATION UNIQUE
DU FRUIT SEC IMBIBÉ DE SIROP ET FRIT
RÉSISTANT À L'HUMIDITÉ ET D'UNE BRILLANCE LAQUÉE.



Crispies Wetproof

UNE GAMME DE FRUITS LYOPHILISÉS
UNE TEXTURE CROQUANTE ET LE GOÛT FRAIS DU FRUIT !



Fruits et sauces

UNE TECHNIQUE
DE CONFISAGE À FROID
QUI GARANTIT UN GOÛT
ET UNE TEXTURE PROCHE DE CELLE
DU FRUIT FRAIS.



SCANNEZ-MOI !



Pour découvrir l'intégralité de notre gamme toppings,
rapprochez-vous de votre commercial
ou rendez-vous sur le site valrhona-selection.fr

Parsemages et inclusions

UNE GAMME DE PARSEMAGES
ET INCLUSIONS IDÉALE POUR APPORTER DU CRAQUANT
ET DÉCORER VOS CRÉATIONS GLACÉES !

COPEAUX, PERLINES, VERMICELLES, GRAVILLONS...



Pics à planter

UNE GAMME DE DÉCORS
À PLANTER

INDICATEURS DE GOÛT OU D'UNE THÉMATIQUE !



Sticks à planter



SCANNEZ-MOI !



Pour découvrir l'intégralité de notre gamme toppings,
rapprochez-vous de votre commercial
ou rendez-vous sur le site valrhona-selection.fr

La touche finale!



*Laissez-vous guider par notre équipe
pour vous créer le décor
ou le moule qui vous ressemble!*

POUR VOUS AIDER À VOUS DIFFÉRENCIER !

Nous dessinons et fabriquons des décors en chocolat et des moules pratiques, esthétiques et abordables pour les professionnels de la gastronomie sucrée.

AVEC DES PRODUITS DE QUALITÉ !

Du bon chocolat et des couleurs alimentaires d'origines naturelles, adaptés aux contraintes de tous nos clients.

ET TOUT EST PERSONNALISABLE !

Nos experts vous accompagnent pour vous inspirer et vous conseiller dans vos projets sur-mesure.

VOUS AVEZ UNE IDÉE PLUS OU MOINS PRÉCISE ?

Parlez-en à votre commercial et découvrez avec lui une multitude de tailles et formes disponibles dans son « **book de formes** » et commencez votre projet de personnalisation !

au **04 50 82 55 90** ou par mail :

CRÉATION DE DÉCORS
persofrance@chocolatree.fr

CRÉATION DE MOULES
contact3d@valrhona-selection.fr



Formation glaciers



POUR APPROFONDIR ET PRATIQUER, L'ÉCOLE VALRHONA VOUS PROPOSE PLUSIEURS FORMATIONS SIGNATURES EN FONCTION DE VOTRE NIVEAU.



**DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE DES FORMATIONS GLACIERS
EN SCANNANT LE QR CODE !**



Pour tous renseignements ou demandes d'inscriptions,
contactez notre service clients par mail à **ecole@valrhona.fr**
ou par téléphone au : **04 75 07 90 95**.

Nos chargées de clientèle vous répondent du **du lundi au jeudi** de **9h00 à 12h30**
et de **14h00 à 17h00**, et le **vendredi** de **09h00 à 12h30** et de **14h00 à 16h00**.



2 OUTILS POUR COMPLÉTER VOS CONNAISSANCES !

Pour plus de renseignements,
contactez votre commercial ou l'École Valrhona.

LES CAHIERS
DU SAVOIR-FAIRE



LES ESSENTIELS
DE LA GLACE



...et toujours de quoi vous inspirer avec des recettes
créatives dans nos livrets de recettes, mais également
sur valrhona.com et valrhona-selection.fr !

NOTES

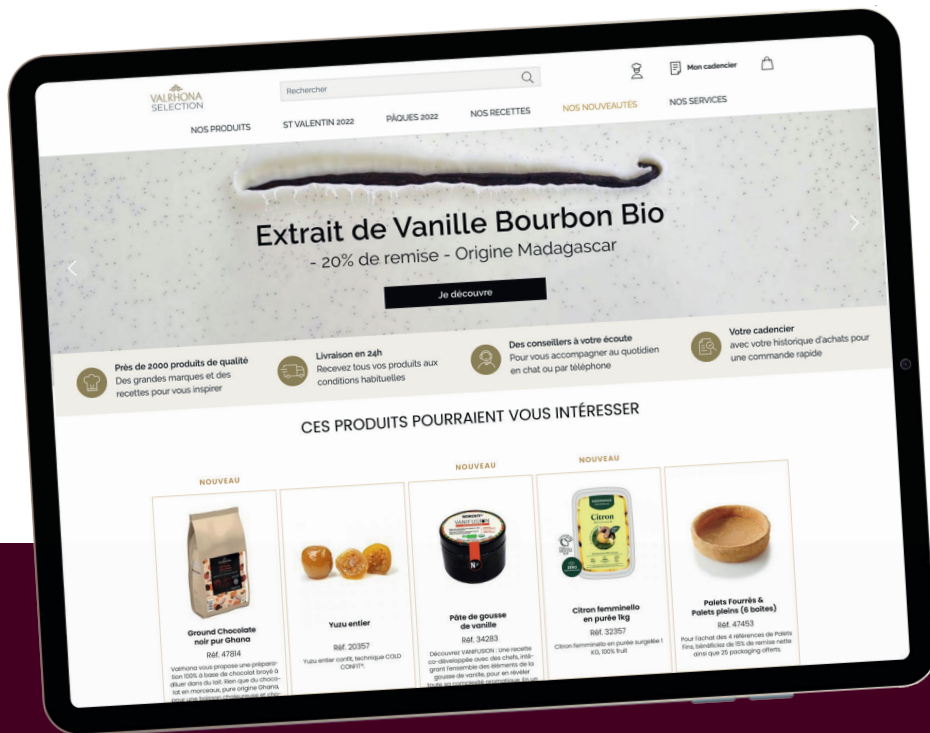
This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

VALRHONA SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

RETROUVEZ LE MEILLEUR DU CHOCOLAT
ET DE LA GASTRONOMIE SUCRÉE SUR

valrhona-selection.fr



UN SERVICE DISPONIBLE 7J/7, 24H/24

- 2% DE REMISE EXCLUSIVE WEB

VOS REMISES HABITUELLES

DES PROMOTIONS ET DES NOUVEAUTÉS

DES RECETTES SAISONNIÈRES

ACCÈS À VOTRE CADENCIER



Valrhona Selection, un collectif de 7 marques engagées
pour co-construire une gastronomie plus responsable

VALRHONA

Sosa

chocolatree

LAROSE NOIRE

NOROHY

adamance

PARIANI
Riviera d'Excellence

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE - www.valrhona.com

scvalrhona@valrhona.fr - Service Client France : 04 75 09 26 38