

















Sommario

Le ricette

ARTIGIANATO
Dessert gelato nocciola e aranciap. 6
Entremets cioccolato e vanigliap. 8
RISTORAZIONE
Dessert yogurt e frutto della passionep. 10
Dessert pistacchio, litchi e rosap. 12







Rémi Montagne

MAESTRO PASTICCIERE GELATIERE CAMPIONE DEL MONDO DI GELATERIA 2018

Remi Montagne è un maestro pasticciere cresciuto all'interno di una famiglia di panettieri e pasticcieri. Fin da piccolo si è immerso nel mondo della pasticceria, apprendendo le basi del mestiere accanto ai suoi cari. Questo percorso precoce ha acceso in lui una profonda passione per l'arte dolciaria.

In modo del tutto naturale, ha iniziato la sua carriera nel mondo della panetteria. Dopo averne appreso le basi, ha deciso di ampliare le sue competenze e di dedicarsi alla pasticceria.

Nel 2008 è entrato a far parte dell'ENSP (Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie) di Yssingeaux, dove ha affiancato grandi maestri pasticcieri. Questa esperienza gli ha permesso di forgiare il suo savoir-faire di pasticceria e cioccolateria.

Successivamente, ha tenuto formazioni di riqualificazione professionale per adulti. Questa esperienza gli ha permesso di scoprire una professione in cui la trasmissione e la condivisione sono essenziali.

Nel 2011, le sue competenze e il suo percorso gli hanno aperto le porte dell'École Valrhona, dove ha iniziato a lavorare come pasticciere formatore. Nel 2017 ha assunto la direzione dei team dell'École di Tain-l'Hermitage, ricoprendo il ruolo di maestro pasticciere esecutivo. Questa esperienza gli ha permesso di sviluppare competenze diversificate.

Nel corso degli anni, Remi Montagne ha vinto diversi concorsi importanti, tra cui la "Challenge des Mains d'Or" e il concorso di cioccolateria del Serbotel. Grazie a questi successi, ha potuto affinare le proprie competenze e confrontarsi con professionisti di grande prestigio.

Nel 2018, Remi Montagne ha vinto la Gelato World Cup a Rimini con la squadra francese. Questa vittoria in una competizione internazionale gli ha dato l'opportunità di acquisire nuove competenze in un ambito diverso.

Oggi, Remi Montagne dirige una società di consulenza e ha lanciato il proprio marchio di gelati e cioccolato, MEZIA, presente con diverse boutique. Continua a condividere la sua passione e il suo savoir-faire con le nuove generazioni di pasticcieri.







Dessert gelato Nocciola e Arancia



Ricetta calcolata per 42 dessert da condividere (quadrati di 4 x 4 cm tagliati in diagonale, disposti in gruppi di 6, a formare una composizione che richiama un mulino a vento).

BISCOTTO MORBIDO ALLA NOCCIOLA

500 g Farina di nocciole Napoli

400 g Zucchero semolato

740 g **Uova** intere Burro disidratato 84% 200 a

160 g Albumi

100g Zucchero semolato

2100 g Peso totale Sbattere nella planetaria la farina di nocciole, lo zucchero e le uova, quindi incorporare il burro fuso.

Nel frattempo, montare gli albumi con lo zucchero.

Mescolare delicatamente i due preparati.

Cuocere a 180°C per 15-20 minuti.

SORBETTO ALL'ARANCIA ROSSA

305 g

365 g Zucchero semolato

70 g Glucosio in polvere DE40

30 g Zucchero invertito

Profiber 6g

1220g Arancia rossa

Moro e Tarocco in purea 100%

1996 g Peso totale Versare l'acqua nel composto di cottura.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato, zucchero invertito).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti, aggiungendo il composto stabilizzante insieme a una parte

dello zucchero iniziale (il 10% circa).

Pastorizzare a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.

Mescolare lo sciroppo e la purea di frutta, quindi mixare.

Lasciar riposare il mix per almeno 4 ore.

Mixare e mantecare tra -6°C et -10°C.

CREMOSO PRALINATO NOCCIOLA 66%

Acqua d'idratazione 50 g

Gelatina in polvere 220 Bloom 10 g

160 g Latte intero UHT

Pralinato nocciola 66% 900g

570 g Panna 35% UHT

1690 g Peso totale Scaldare il latte e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.

Versare il latte caldo sul pralinato.

Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Aggiungere la panna fredda mixando.

PASTA SABLÉ ALLE NOCCIOLE

340 g Farina tradizionale francese

Farina di nocciole Napoli 45 a Zucchero a velo

130 g 3a Sale

180g Burro disidratato 84%

75 a **Uova** intere

773 a Peso totale Lavorare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti.

Quando il composto sarà completamente amalgamato, aggiungere le uova fredde.

Continuare a lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo.

Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.

Cuocere in forno a 150°C.

GEL ABSOLU ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

100 g Nappage Absolu Cristal 10 g

Arancia rossa Moro e Tarocco in purea 100%

Acqua di fiori d'arancio

114 a Peso totale

Portare a ebollizione il nappage Absolu Cristal con l'acqua di fiori d'arancio e la purea di arancia rossa. Filtrare.

Spruzzare immediatamente con una pistola da cucina a 80°C circa, oppure utilizzare un pennello.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare il sorbetto, il cremoso, la pasta sablé e il biscotto.

Stendere 1000 g di biscotto per quadro di 40 x 60 cm. Cuocere e conservare nel congelatore.

Distribuire 800 g di cremoso su ogni biscotto. Congelare.

Mantecare, quindi stendere 2000 g di sorbetto su una teglia di biscotto e cremoso.

Coprire immediatamente con una seconda teglia di biscotto e cremoso. Congelare.

Tagliare della forma desiderata.

- Forma finger: 84 rettangoli da 8 x 3 cm.

- Forma club: 80 club (quadrati di 7 x 7 cm tagliati in diagonale).

Decorazione floreale: Stendere finemente la pasta sablé e ritagliare le forme desiderate. Cuocere per 10 minuti a 150°C in uno stampo in silicone intrecciato per dare forma e volume. Disporre una goccia di gel al centro.

VALRHONA: Pralinato nocciola 66% (7531/5 kg), Absolu cristal (5010/5 kg). NOROHY: Acqua di fiori d'arancio bio (44773/225 ml – 41837/750 ml). ADAMANCE: Arancia rossa Moro e Tarocco in purea 100% (Surgelata: 41197/1 kg). PARIANI: Farina di nocciole Napoli (52096/5 kg).







Trasferibile fiori gialli 16660CCZ - 53739



Ricetta calcolata per 18 entremets da condividere (quadro di 40 x 60 cm).

BISCOTTO AL CIOCCOLATO SENZA FARINA INTENSO CONFECTION

410 g Acqua Amido di mais 24 g 280 g CONFECTION

MADAGASCAR 80%

80 g Tuorli

Amido di mais 30 g

200 g Albumi

Zucchero semolato 95 g

Peso totale 1119 a

Mescolare a freddo una parte dell'acqua con la piccola quantità di amido. Mettere da parte.

Scaldare il resto dell'acqua a 85-90°C.

Versare gradualmente sul composto di acqua e amido.

Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione.

Emulsionare con una frusta versando gradualmente sul cioccolato (non fuso).

Aggiungere i tuorli, mescolare,

Aggiungere la seconda quantità di amido. Mescolare.

Montare gli albumi aggiungendo tutto lo zucchero all'inizio.

Quando la ganache di base è a una temperatura di 35-40°C, incorporare delicatamente gli albumi montati

con una spatola. Utilizzare immediatamente.

STREUSEL MANDORLA CACAO

95 a Burro disidratato 84%

Zucchero di canna 95 a

Farina di mandorle bianche 95 g

di Sicilia

0,5 g Sale fino

Farina 1 o 2 75 g

Cacao in polvere 15 a

375.5 a Peso totale Con uno sbattitore a frusta piatta, mescolare il burro freddo tagliato a cubetti con gli altri ingredienti fino a ottenere un composto friabile e granuloso.

Cuocere a 150°C per 15-20 minuti circa.

STREUSEL RICOMPOSTO CACAO CONFECTION

360 g Streusel mandorla cacao

180 g Éclat d'or

CONFECTION 180 g **MADAGASCAR 80%**

720 a Peso totale

Mescolare lo streusel e l'Éclat d'or.

Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare, quindi utilizzare immediatamente.

NAMELAKA OPALYS VANIGLIA VAKANA

320 g Latte intero UHT

8g Gelatina in polvere 220 Bloom

8g Perla di vaniglia VAKANA

40 g Acqua d'idratazione

580 g **OPALYS 33%** Panna UHT 35%

1586 a Peso totale

630 g

Scaldare il latte.

Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.

Versare gradualmente sul cioccolato precedentemente sciolto e la perla di vaniglia VAKANA.

Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Aggiungere la panna liquida fredda.

Mixare nuovamente.

Lasciar cristallizzare in frigorifero, possibilmente per tutta la notte.

NAPPAGE ABSOLU CONFECTION

80 g Nappage Absolu Cristal

Acqua

CONFECTION 18 g **MADAGASCAR 80%**

106 g Peso totale Portare a ebollizione l'Absolu Cristal nappage neutro con l'acqua.

Aggiungere il cioccolato e mixare.

Mettere da parte.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare lo streusel, la namelaka e il biscotto.

Distribuire 1000 g di biscotto su una teglia di 40 x 60 cm e cuocere per circa 16 minuti a 170°C.

Distribuire 700 g di streusel ricomposto in un quadro di 40 x 60 cm, quindi adagiarvi immediatamente sopra il biscotto. Premere leggermente.

Conservare nel congelatore, poi ritagliare dei petali (vedere foto).

Disporre una goccia di namelaka su ogni base.

Precristallizzare il cioccolato Confection e stenderlo tra 2 fogli chitarra per ritagliare i 4 petali fondenti, quindi stendere il cioccolato bianco precristallizzato su un foglio trasferibile fiori gialli (16660CCZ - 53739) CHOCOLATREE per ritagliare i 2 petali decorati.

Completare il tutto posizionandoli sulle gocce di namelaka e aggiungere qualche goccia di nappage Absolu Confection sui petali fondenti.

VALRHONA: Confection Madagascar 80% (46173/3 kg), Opalys 33% (44155/3 kg), Cacao in polvere (159/1 kg), Éclat d'or (14592/2,5 kg), Absolu cristal (5010/5 kg). NOROHY: Perla di vaniglia bio VAKANA (51397/100 g - 51396/500 g). PARIANI: Farina di mandorle bianche di Sicilia (43536/5 kg).





Ricetta calcolata per 12 dessert.

GELATO ALLO YOGURT

55 g Latte intero UHT

Latte in polvere 1% MG

50 g Zucchero semolato

18 g Glucosio in polvere DE40

6g Zucchero invertito

32g Panna 35% UHT

190g Yogurt naturale Profiber 2g

361 a Peso totale Scaldare il latte.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato e zucchero invertito).

A 40°C, incorporare i prodotti grassi (la panna).

A 45°C, terminare di incorporare gli ingredienti aggiungendo il profiber.

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, quindi raffreddare rapidamente il composto a 4°C.

Aggiungere lo vogurt naturale.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore.

Mixare e mantecare tra -6 e -8°C.

CREMOSO FRUTTO DELLA PASSIONE E MANGO

Mango Kesar e Alphonso in purea 100%

100g Frutto della passione in purea 100%:

2a Koniac

2g Gelatina in polvere 220 Bloom Zucchero semolato

30 g

160 g 100 a **COMPOZ Base latte fermentato**

494 a Peso totale Mescolare lo zucchero, la gelatina e il konjac, versare a pioggia sulle puree mixando per omogeneizzare, quindi aspettare 15-20 minuti che la gelatina si idrati.

Scaldare a 85°C mescolando continuamente, versare sugli albumi e mixare nuovamente.

Scaldare a 82°C come una crema inglese.

Emulsionare con la spatola versando gradualmente sulla base COMPOZ fusa.

Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Conservare a 4°C.

GEL FRUTTO DELLA PASSIONE E MANGO GRACILA

60 g Frutto della passione in purea 100%:

60 g Mango Kesar e Alphonso in purea 100%

2.5a Gracila Gel

0,5 g Perla di vaniglia VAKANA

123 g

Mescolare le puree di frutta e il Gracila Gel, quindi portare a ebollizione.

Aggiungere la perla di vaniglia VAKANA.

Lasciar gelificare, quindi mixare fino a ottenere una consistenza fine.

PASTA SABLÉ ALLE MANDORLE

120 g Farina tradizionale francese

45 g Zucchero a velo

Farina di mandorle bianche 15g di Sicilia

Sale fino 1 g

60 g Burro disidratato 84%

25 g Uova intere

266 g Peso totale Lavorare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti.

Quando il composto sarà completamente amalgamato, aggiungere le uova fredde.

Continuare a lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo.

Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare il gelato, il cremoso, il gel e la pasta sablé.

Stendere finemente la pasta sablé, quindi ritagliare i fiori (e/o cuori, a seconda delle preferenze).

Decorazioni:

Cioccolato: Precristallizzare la base Compoz al latte fermentato, stenderla finemente tra 2 fogli chitarra, quindi ritagliare dei fiori (o cuori, a seconda delle

Mango: Tagliare delle fette di mango fresco e ricavare dei fiori utilizzando una fustella.

Pasta sablé: Cuocere la pasta sablé per 10 minuti a 150°C in uno stampo in silicone intrecciato per dare forma e volume ai fiori (o cuori).

Preparazione:

Per l'impiattamento, tagliare delle fette di mango di 0,5 cm di spessore e ricavare dei cerchi con una fustella.

Disporre delle grandi gocce di cremoso tra le fette di mango.

Per aggiungere croccantezza, disporre i fiori di pasta sablé (o un cuore) su due gocce di cremoso.

Decorare con i fiori (e/o cuori) di cioccolato, disponendoli sui sablé, e con qualche goccia di gel frutto della passione e mango.

Terminare con una quenelle di gelato allo yogurt al centro.

VALRHONA: Compoz Base latte fermentato (44571/3 kg).

NOROHY: Perla di vaniglia bio VAKANA (51397/100 g - 51396/500 g).

SOSA: Glucosio liquido (48647/1,5 kg - 41463/7 kg), Profiber (45116/600 g - 45339/3 kg), Gelatina in polvere 220 Bloom (48655/750 g - 45482/3.5 kg), Gracila Gel (43201/600 g). ADAMANCE: Mango Kesar e Alphonso in purea 100 kg (Surgelato: 41189/1 kg - 32371/5 kg - 50098/10 kg, Fresco: 50988/1kg), Frutto della passione in purea 100% (Surgelato: 43351/1 kg - 43476/5 kg - 4973/10 kg, Fresco: 50989/1 kg).

11







Trasferibile cuori amore 16666CCZ - 51757

Ricetta calcolata per 12 dessert (quadro 34 x 34 cm - H 4 mm).

CREMOSO AL PISTACCHIO

15 g Acqua d'idratazione

Gelatina in polvere 220 Bloom 3g

55 g Latte intero UHT

190g Panna UHT 35%

220 g Zucchero semolato

Pasta pura di pistacchio di Sicilia 170 g

653 a Peso totale Scaldare il latte e la metà della panna con lo zucchero.

Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.

Versare sulla pasta pura di pistacchi e mixare il prima possibile.

Completare con la panna liquida fredda rimanente.

Mettere da parte o versare immediatamente.

SORBETTO LITCHI E PETALI DI ROSA

55 g Acqua

85 g Zucchero semolato

20 g Glucosio in polvere DE40

5g Zucchero invertito

2q Profiber

Litchi Chinensis in purea 100% 320 g

16g Limone Femminello in purea 100%

2g Petali di rosa

505 a Peso totale Versare l'acqua nel composto di cottura.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato, zucchero invertito).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti, aggiungendo il composto stabilizzante insieme a una parte dello zucchero iniziale (il 10% circa).

Pastorizzare a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.

Mescolare lo sciroppo e le puree di frutta, quindi mixare.

Lasciar riposare il mix per almeno 4 ore con i petali di rosa.

Mixare e mantecare tra -6°C et -10°C.

STREUSEL AL PISTACCHIO

130g Farina di pistacchio

130 g Zucchero semolato

130g Farina tradizionale francese

130 g Burro disidratato 84%

520 g

Con uno sbattitore, mescolare le polveri insieme al burro a cubetti freddo fino a ottenere la texture desiderata.

Conservare in frigorifero o nel congelatore fino alla cottura.

Cuocere a 150°C fino a ottenere un colore ambrato.

STREUSEL RICOMPOSTO AL PISTACCHIO

450 a Streusel al pistacchio

Pasta pura di pistacchio di Sicilia 150 g

COMPOZ base latte intero 50 a

650 a Peso totale Mescolare lo streusel con la pasta di pistacchio e il Compoz fuso.

Utilizzare e conservare nel congelatore.

MOUSSE GELATO ALL'ACQUA DI ROSE

280 g Panna 35% UHT

36 g Acqua di rose

80 g Albumi

100 g Zucchero semolato

496 a Peso totale Intiepidire circa il 30% della panna con l'acqua di rose.

Montare il resto e mettere da parte per il composto.

Scaldare gli albumi e lo zucchero semolato a bagnomaria a 50-55°C, quindi montare per ottenere una meringa svizzera.

Mescolare delicatamente la panna spumosa, l'infuso di rose e completare con la meringa.

Modellare o disporre con la tasca e congelare.

GEL ABSOLU ROSA

100 g Nappage Absolu Cristal

10 g Acqua

5g Acqua di fiori di rosa

Petali di rosa 4g

119 a Peso totale Mixare tutti gli ingredienti insieme.

Mettere da parte.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare lo streusel, il sorbetto al litchi e il cremoso.

Preparare lo streusel ricomposto e stenderlo in un quadro di 34 x 34 cm con uno spessore di 4 mm. Congelare.

Sovrapporre un quadro di 34 x 34 di 2 mm e versarvi sopra il cremoso. Congelare.

Mantecare il sorbetto e stenderlo in un quadro di 34 x 34 cm con uno spessore di 4 mm. Disporre il sorbetto sul cremoso. Congelare.

Preparare la mousse e versarla in un quadro di 34 x 34 cm con uno spessore di 4 mm sul montaggio di streusel, cremoso e sorbetto. Congelare. Sformare il tutto e ritagliare le forme desiderate.

Precristallizzare il cioccolato, stenderlo finemente su un foglio chitarra e cospargerlo con la farina di pistacchio.

Stendere una parte su un foglio trasferibile cuori amore (16666CCZ - 51757) CHOCOLATREE.

Prima della cristallizzazione, ritagliare le forme desiderate e posizionarle sul montaggio precedente, sollevandole leggermente con una goccia di cremoso. Conservare a -18°C.

VALRHONA: Compoz Base latte intero (40750/3 kg), Absolu cristal (5010/5 kg).

SOSA: Gelatina in polvere 220 Bloom (48655/750 g - 45482/3,5 kg), Profiber (45116/600 g - 45339/3 kg), Petali di rosa rossa liofilizzati (41408/300 g). NOROHY: Acqua di fiori d'arancio (44773/225 ml - 41837/750 ml), Acqua di rose (44540/225 ml - 44548/750 ml).

ADAMANCE: Litchi chinensis in purea 100% (Surgelato: 45616/1 kg), Limone Femminello in purea 100% (Surgelato: 41186/1 kg - 32368/5 kg - 50088/10 kg, Fresco: 50982/1 kg). PARIANI: Pasta pura di pistacchio di Sicilia (40480/3 kg), Farina di pistacchio (52092/1 kg).



I prodotti indispensabili per celebrare l'amore



Compos

Rivelate la vostra personalità attraverso un cioccolato dal gusto unico: il vostro.

Risvegliate i sensi con 4 famiglie di basi Compoz. Guidati dal Valrhona Lab, un servizio online inedito, assemblate le basi al cacao, al latte, dolci e speziate. Create il vostro cioccolato su misura per arricchire la palette aromatica di un cioccolato d'eccezione. IMMAGINATE, CREATE, SPERIMENTATE... ALL'INFINITO.

SCOPRITE L'ESPERIENZA COMPOZ



RISVEGLIATE I VOSTRI SENSI

...con i profili aromatici unici delle basi al cacao, latte e speziate.



COMPONETE

...le vostre ricette su misura grazie al Valrhona Lab.



CREATE

...facilmente il vostro cioccolato personalizzato assemblando le basi.



EMOZIONATEVI

...assaggiando e condividendo creazioni uniche e infinite!

- Scegliete un universo sensoriale: fondente, al latte o bianco.
- 2 Selezionate le basi Compoz a seconda dei loro profili aromatici.
- Bilanciate le intensità di ciascuna per affinare la vostra firma.
- Salvate le creazioni su misura nella vostra area personale per rielaborarle, generare le etichette, le schede tecniche o le schede di produzione.

EFFETTUATE L'ACCESSO E CREATE
UN CIOCCOLATO A VOSTRA IMMAGINE







45348

IL KIT SCOPERTA

Con il kit scoperta Compoz, scoprite tutte le basi della gamma in piccoli formati, per testare il concetto e creare la vostra prima firma di cioccolato.

Il kit scoperta contiene:

- Quattro basi al cacao Confection in sacchetti da 250 g
- Tre basi al latte di cui una vegetale in sacchetti da 250 g
- Una base dolce in sacchetti da 1 kg
- Due basi speziate, Tadoka vaniglia e Tadoka affumicato in sacchetti da 8 g

LE BASI DA ASSEMBLARE

Le basi Compoz sono pronte all'uso: possono essere utilizzate in combinazione tra loro per creare un'infinità di creazioni al cioccolato fondente, al latte, bianco o vegetali! Ognuna delle basi (esclusa la Famiglia cacao) contiene burro di cacao e latte, zucchero, spezie o ingredienti vegetali per permettervi di apportare alla vostra ricetta finale al cioccolato la giusta quantità di ciascun ingrediente.

Si dividono in 4 grandi famiglie:

FAMIGLIA CACAO CONFECTION



GHANA 80% Sacchetto fave 3 kg:



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%

Sacchetto fave 3 kg: 46176



ÉQUATEUR 80%

Sacchetto fave 3 kg: 46175



MADAGASCAR 80%

Sacchetto fave 3 kg: 46173

FAMIGLIA AL LATTE E VEGETALE



BASE LATTE INTERO
Origine Europa
NOTE DI LATTE COTTO,
DOLCI E DI BURRO DI CACAO

40750 - 3 kg



BASE LATTE FERMENTATO
Origine Francia

NOTE ACIDULE, DI YOGURT, DOLCI

44571 - 3 kg



BASE GRANO SARACENO TOSTATO Origine Francia

NOTE DI CEREALI TOSTATI, GRANO SARACENO, FRUTTA SECCA

45212 - 3 kg

FAMIGLIA DOLCE



BASE DOLCE Origine Francia 45981 - 3 kg

FAMIGLIA SPEZIATA



TADOKA VANIGLIA NOTE LEGNOSE, FLOREALI E DI ANICE 41835 - 250 g



TADOKA AFFUMICATO

NOTE CALDE
E AFFUMICATE

44651 - 250 g





Confection 80%

Una gamma di 4 cioccolati pura origine senza burro di cacao aggiunto,

che concentra tutta l'esperienza Valrhona, per creare e valorizzare i vostri ripieni (ganache, creme pasticciere), mousse, biscotti, soufflé, gelati.



CONFECTION
GHANA 80%
VANIGLIA, FRUTTA SECCA TOSTATA,
NOTE AMARE E DI CACAO

46174 - 3 kg



CONFECTION RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%

ACIDULO, FRUTTA MATURA, NOTE AMARE E DI CACAO

46176 - 3 kg



CONFECTION ÉQUATEUR 80%

AMARO, VEGETALE, ASTRINGENTE E SPEZIE DOLCI

46175 - 3 kg



CONFECTION
MADAGASCAR 80%
FRUTTI ROSSI, ACIDO.

FRUTTI ROSSI, ACIDO, GRUÉ TOSTATO E AMARO

46173 - 3 kg



POTENZA DEL CACAO E VARIAZIONE DI INTENSITÀ.

Un'elevata percentuale di cacao pari all'80% che conferisce un gusto intenso alle vostre ricette. Una potenza di cacao che può essere declinata in diverse intensità di cacao.

4 PROFILI AROMATICI DISTINTI. RIFLESSO DEI TERROIR.

Acido e fruttato (Madagascar), amaro e vegetale (Équateur), tostato e speziato (Ghana), frutta matura (République Dominicaine).

SOLO 2 INGREDIENTI

80% di fave di cacao pura origine e 20% di zucchero. Senza burro di cacao aggiunto, senza lecitina, senza vaniglia.

UNA GAMMA PENSATA PER UN UTILIZZO OTTIMALE

Questa gamma di cioccolati è pensata per realizzare ripieni (ganache, creme pasticcere), mousse, biscotti, soufflé, gelati, ecc.

RIPENSATE L'APPROCCIO TECNICO DEL CIOCCOLATO NELLE VOSTRE CREAZIONI!



Scoprite il lavoro innovativo dell'École Valrhona, che ora vi permette di **dosare l'intensità del cacao** dei vostri ripieni (ganache, cremosi) in base alle vostre esigenze, mantenendo al contempo una texture ottimale grazie all'aggiunta di ingredienti texturizzanti (come gelatina, Gracila o pectina).

4 ricette Essenziali sono state rielaborate con tre intensità: ganache per crostata, ganache montata, cremosi e mousse.







Stampi e praline cuore



Festeggiate il giorno degli innamorati, il giorno delle mamme più belle e quello dei migliori papà!

Una selezione che vi permetterà di animare facilmente questi diversi eventi!





Ricordatevi di ordinare l'astuccio per confezionare un bel regalo!



- STAMPO CUORE 12,1 x 9,7 x 3,6 cm - **28593**
- TAVOLETTA CUORE
 Stampo: 15,2 x 6,5 x 0,8 cm 47535
 Astuccio: 19 x 9,9 x 0,1 cm 48470
- **STAMPO CUORE VIBRATO**Grande: 17 x 15,4 x 5 cm **25671**Inserto: 12 x 11 x 3,5 cm **25672**
- 4 SCATOLA AMORE 9 CUORI 15 x 15 x 3,7 cm - 28098



CREATE ELEGANTI COFANETTI CON LA SCATOLA AMORE E LA GAMMA DI PRALINE CUORE

Create il vostro assortimento tra le nostre
7 REFERENZE!





Celebrate l'amore!

Scoprite la nostra gamma di decorazioni d'amore! Una selezione per diffondere graziosi messaggi e conquistare tutti i cuori!

chocolatree



CUORE MOTIVO CUORI AMORE

Chablon - 34 x 33 mm **37946CCW / 51753**



CUORE RAGGIO ROSSO AMORE

Chablon - 34 x 33 mm **37922CCW / 51751**



TRASFERIBILE CUORI AMORE

400 x 250 mm **16666CCZ / 51757**



TRASFERIBILE FIORI GIALLI

400 x 250 mm **16660CCZ / 53739**



CUORE ROSA AMORE

Blister - 20 x 25 mm **47242CCT / 46837**



BOCCA AMORE

Blister - 50 x 25 mm **45248VCT / 46498**



CUORI 3 DIMENSIONI AMORE

Chablon - 41 x 35,5 / 34 x 29,5 / 25 x 22 mm

37899CCW / 53616



RETTANGOLO LOVE AMORE

Blister - 36 x 24 mm 44703VCW / 46818



CUORE LAMPONE

Chablon - 34 x 33 mm

37927CCA / 51744



CUORE LATTE

Chablon - 34 x 33 mm

37925CCM / 51759



CUORE DULCEY

Chablon - 34 x 33 mm

37926CCD / 51752



CUORE PURO FONDENTE

Chablon - 34 x 33 mm

37924CCR / 51746



QUADRATO BUONA FESTA DELLA MAMMA

Taglio - 40 x 40 mm

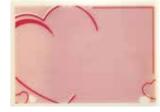
33294VCR / 47018



TRASFERIBILE PRALINA I LOVE YOU

40 x 40 mm

12617CCZ / 46677



CARTONCINO DA INCIDERE AMORE

Taglio - 70 x 50 mm

32293VCW / 46577





Date un po' di brio alle vostre creazioni!



Aggiungete un tocco originale e goloso alle vostre creazioni!

Fosa

Crispies wet proof: il gusto della frutta 100% naturale in pepite!

Una gamma ideale per decorare o conferire una consistenza naturalmente fruttata e con pochissimo zucchero!

Croccanti per 48 ore sul vostro dessert in vetrina!



MANGO PASSIONE WETPROOF 40407 - 250 g



FRUTTO DELLA PASSIONE WETPROOF

49569 - 200 g 41412 - 1 kg



FRAGOLA WETPROOF

48666 - 400 g 43297 - 2,5 kg



LAMPONE WETPROOF

48664 - 400 g 43298 - 2,3 kg

Fiori liofilizzati

Una gamma di fiori liofilizzati senza coloranti né conservanti.



PETALI DI VIOLA CORNUTA

49575 - 5 g



MIX DI FIORI SECCHI 41400 - 50 g

PETALI DI ROSA ROSSA LIOFILIZZATI

48659 - 5 g



PETALI DI ROSA ROSSA ESSICCATI

46224 - 80 g







GRANELLA DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP - 2-4 MM

40461 - 1 kg 40474 - 5 kg



GRANELLA DI PISTACCHIO DI SICILIA

40463 - 1 kg 40479 - 5 kg



PERLE CROCCANTI INSPIRATION LAMPONE

26689 - 1 kg



PERLE CROCCANTI OPALYS

10843 - 3 kg



Variglia e acque floreali Un viaggio sensoriale tra dolcezza e freschezza!

I BACCELLI DI VANIGLIA



BACCELLI DI VANIGLIA BIO PLANIFOLIA DEL MADAGASCAR

16-23 cm

31356 - 125 g 26521 - 250 q

50038 - 2,5 kg

BACCELLI DI VANIGLIA PLANIFOLIA DEL MESSICO

16-23 cm 25721 - 125 g



14-17 cm 18-20 cm 31972 - 125 g 31973 - 125 g 31974 - 250 g 31975 - 250 g



I PRODOTTI DERIVATI -



ESTRATTO DI VANIGLIA BOURBON BIO

44774 - 225 ml 33424 - 1 kg 49899 - 6 kg





PERLA DI VANIGLIA VAKANA

51397 - 100 q 51396 - 500 g





PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA VANIFUSION

PAPUA NUOVA GUINFA **TAHITENSIS** 25705 - 500 g

MADAGASCAR PLANIFOLIA 44996 - 100 g

34283 - 500 g 48768 - 5 kg



TADOKA VANIGLIA



41835 - 250 g

ACQUE FLOREALI



ACQUA DI FIORI D'ARANCIO BIO

44773 - 225 ml 41837 - 750 ml



ACQUA DI ROSE BI0

44540 - 225 ml 44548 - 750 ml







Frutta in purea

100% frutta, 100% tracciata, 100% rispettosa delle persone e dell'ambiente, per artigiani impegnati



42893 **BERGAMOTTO** 1 kg



43759 **CALAMONDINO** 1 kg



41186 - 32368 50088 LIMONE

1 kg - 5 kg - 10 kg



41194 - 48593 LIME 1 kg - 5 kg



41196 - 36790 **MANDARINO** 1 kg - 5 kg



41197 **ARANCIA ROSSA** 1 kg



43005 YUZU 1 kg



41185 - 32367 **RIBES NERO** 1 kg - 5 kg



43473 - 43474 43475 **FRAGOLA** 1kg - 5kg - 10kg



41187 - 32365 FRAGOLA MARA **DES BOIS**

1 kg - 5 kg



41188 - 32366 50090 **LAMPONE**

1kg - 5kg - 10kg



43758 **AMARENA** 1 kg



41195 - 48594 **MIRTILLO SELVATICO** 1 kg - 5 kg



41184 - 32361 **ALBICOCCA** 1 kg - 5 kg



41236 - 52710 PESCA BIANCA 1 kg - 5 kg



41191 - 32363 **PERA** 1 kg - 5 kg



43351 - 43476 44973



41189 - 32371 50098



1 kg - 5 kg - 10 kg



100% frutta



41183 - 32369 cocco 1 kg - 5 kg



36789 - 36791 **ANANAS** 1 kg - 5 kg



45616 LITCHI 1 kg



SCOPRITE LA NOSTRA GAMMA REFRIGERATA! oltre 10 referenze disponibili

Una frutta in purea pratica!

La nostra purea refrigerata è pronta all'uso, con tappo richiudibile e può essere conservata per 10 giorni in frigorifero dopo l'apertura.

CONFEZIONAMENTO

Cartone da 4 vaschette da 1 kg Cartone da 2 secchi da 5 kg Cartone da 1 secchio da 10 kg



VALRHONA SELECTION, UNA SELEZIONE DI MARCHI IMPEGNATI



Noi di Valrhona Selection, riuniamo i marchi leader impegnati in un approccio responsabile come Valrhona, Sosa, Chocolatree, la Rose Noire, Norohy, Adamance e Pariani al fine di offrirvi un'offerta diversificata che soddisfi le vostre esigenze.

Questi marchi sono tutti spinti dallo stesso desiderio di rendere il loro sviluppo parte di un progetto comune e sostenibile. Per questo, si impegnano in modo concreto attraverso azioni volte a preparare un futuro migliore rispettando la natura e le persone.



La forza di Valrhona sta nel legame che creiamo tra produttori, collaboratori e clienti. Questo legame che forgiamo ogni giorno consente ai coltivatori di cacao di vivere meglio con la loro professione, e ai nostri clienti di muoversi verso una creatività più impegnata, grazie ai prodotti e ai servizi che vi offriamo.



Noi di SOSA INGREDIENTS reinventiamo la gastronomia per adattarla ai tempi. Accompagnati dai più grandi chef, sviluppiamo ingredienti: texturizzanti, liofilizzati, croccanti, frutta secca e candita... Prodotti sempre più innovativi e d'ispirazione, affinché le vostre creazioni siano un delizioso connubio di modernità ed emozione



Perché prima si mangia con gli occhi... quindi, fatevi notare! In un batter d'occhio, aggiungete un tocco festoso e originale alle vostre ricette con gli stampi e le decorazioni di cioccolato Valrhona, con colori naturali al 100%. È un vero orgoglio aiutarvi ad aggiungere un tocco finale personalizzato alle vostre creazioni!

LAROSE NOIRE

Con le nostre basi per torte La Rose Noire, proponete una gamma di dessert per deliziare tutti i palati.

Il punto forte? Tutte le nostre basi per torte, i coni e i cestini sono interamente realizzati a mano, con le migliori materie prime.

NOROHY

La missione di Norohy è quella di dare risalto alle donne e agli uomini che lavorano con la vaniglia, lungo l'intera catena del valore. Lavoriamo quotidianamente per difendere usi della vaniglia più equi e responsabili e per una filiera più trasparente. Garantiamo così una tracciabilità ottimale del prodotto per soluzioni aromatiche naturali, deliziose e responsabili.

adamance

La nostra frutta in purea, senza zuccheri aggiunti e senza additivi, 100% tracciata, rispetta il gusto della frutta matura tanto quanto la natura e le persone che ci lavorano in agroecologia.

In modo che gli artigiani impegnati possano parlare ai loro clienti della frutta che utilizzano.



L'azienda, fondata nel 2010, propone frutta secca selezionata tra le migliori varietà del territorio italiano, come la Nocciola Piemonte IGP e il pistacchio verde di Bronte DOP, e declinata in tutte le sue forme: intera, in polvere, tritata, olio biologico, pasta pura, crema, ecc. Tutti i produttori operano nel rispetto dell'esigente carta "Filiera PARIANI", ancora più restrittiva rispetto al disciplinare dell'IGP, che garantisce la più alta qualità delle materie prime. Con il suo slogan "Ricerca ed Eccellenza", l'azienda attesta la sua missione: creare ingredienti e prodotti eccezionali, di origine naturale al 100%, soddisfare i palati più esigenti e ispirare ricette creative.



www.valrhona-selection.it

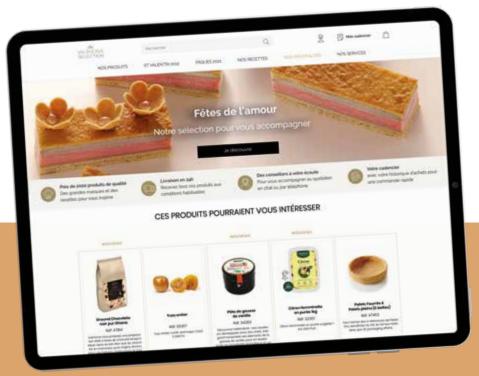






PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Scoprite il meglio del cioccolato e della gastronomia dolce su Valrhona-selection.it









Un servizio disponibile 7 giorni su 7, 24 ore su 24
-2% di sconto esclusivo web
I vostri sconti abituali
Promozioni e novità
Ricette stagionali
Accesso al vostro calendario



Valrhona Selection, un gruppo di 8 marchi impegnati a costruire insieme una gastronomia più responsabile















