

RICETTE
FESTE DELL'AMORE



VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE





Editoriale

Le ricorrenze dedicate all'amore occupano un posto speciale nel nostro calendario, che si tratti di San Valentino, della Festa della mamma, del papà o dei nonni.

Per rendere questi momenti indimenticabili, abbiamo collaborato con Rémi Montagne, campione del mondo di gelateria ed ex maestro pasticcere esecutivo dell'École Valrhona, per offrirvi una selezione di ricette leggere, evocative e ispiranti.

Dai cioccolati d'eccezione alle decorazioni, i nostri marchi si rivelano complementari: Valrhona, Sosa, Chocolatree, la Rose Noire, Norohy, Adamance e Pariani vi permettono di creare tutti i vostri dessert, dall'inizio alla fine, e di soddisfare tutte le vostre esigenze.

Il team Valrhona Selection.



Sommario

Le ricette

ARTIGIANATO

Dessert gelato nocciola e arancia.....p. 6

Entremets cioccolato e vanigliap. 8

RISTORAZIONE

Dessert yogurt e frutto della passionep. 10

Dessert pistacchio, litchi e rosa.....p. 12

ma anche...

I prodotti indispensabili
per celebrare l'amorep. 14





Rémi Montagne

MAESTRO PASTICCIERE GELATIERE
CAMPIONE DEL MONDO DI GELATERIA 2018

Rémi Montagne è un maestro pasticcere cresciuto all'interno di una famiglia di panettieri e pasticceri. 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 (École Nationale Supérieure de Pâtisserie) di Yssingeaux, dove ha affiancato grandi maestri pasticceri. 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 pasticcere formatore. Nel 2017 ha assunto la direzione dei team dell'École di Tain-l'Hermitage, ricoprendo il ruolo di maestro pasticcere esecutivo. Questa esperienza gli ha permesso di sviluppare competenze diversificate.

Nel corso degli anni, Rémi 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, Rémi 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, Rémi 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 pasticceri.







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

500g	Farina di nocciole Napoli	Sbattere nella planetaria la farina di nocciole, lo zucchero e le uova, quindi incorporare il burro fuso.
400g	Zucchero semolato	Nel frattempo, montare gli albumi con lo zucchero.
740g	Uova intere	Mescolare delicatamente i due preparati.
200g	Burro disidratato 84%	Cuocere a 180°C per 15-20 minuti.
160g	Albumi	
100g	Zucchero semolato	
2100g	Peso totale	

SORBETTO ALL'ARANCIA ROSSA

305g	Acqua	Versare l'acqua nel composto di cottura.
365g	Zucchero semolato	A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato, zucchero invertito).
70g	Glucosio liquido DE40	A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti, aggiungendo il composto stabilizzante insieme a una parte dello zucchero iniziale (il 10% circa).
30g	Zucchero invertito	Pastorizzare a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.
6g	Profiber	Mescolare lo sciroppo e la purea di frutta, quindi mixare.
1220g	Arancia rossa Moro e Tarocco in purea 100%	Lasciar riposare il mix per almeno 4 ore.
1996g	Peso totale	Mixare e mantecare tra -6°C et -10°C.

CREMOSO PRALINATO NOCCIOLA 66%

50g	Acqua d'idratazione	Scaldare il latte e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
10g	Gelatina bovina in polvere	Versare il latte caldo sul pralinato.
160g	Latte intero UHT	Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
900g	Pralinato nocciola 66%	Aggiungere la panna fredda mixando.
570g	Panna 35% UHT	
1690g	Peso totale	

PASTA SABLÉ ALLE NOCCHIOLE

340g	Farina tradizionale francese	Lavorare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti.
45g	Farina di nocciole Napoli	Quando il composto sarà completamente amalgamato, aggiungere le uova fredde.
130g	Zucchero a velo	Continuare a lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo.
3g	Sale	Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.
180g	Burro disidratato 84%	Cuocere in forno a 150°C.
75g	Uova intere	
773g	Peso totale	

GEL ABSOLU ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

100g	Nappage Absolu Cristal	Portare a ebollizione il nappage Absolu Cristal con l'acqua di fiori d'arancio e la purea di arancia rossa.
10g	Arancia rossa Moro e Tarocco in purea 100%	Filtrare.
4g	Acqua di fiori d'arancio	Spruzzare immediatamente con una pistola da cucina a 80°C circa, oppure utilizzare un pennello.
114g	Peso totale	

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).





chocolatree★

Trasferibile fiori gialli
1666OCCZ - 53739

Entremets Cioccolato e Vaniglia

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

BISCOTTO AL CIOCCOLATO SENZA FARINA INTENSO CONFECTION

410g	Acqua	Mescolare a freddo una parte dell'acqua con la piccola quantità di amido. Mettere da parte.
24g	Amido di mais	Scaldare il resto dell'acqua a 85-90°C.
280g	CONFECTION	Versare gradualmente sul composto di acqua e amido.
	MADAGASCAR 80%	Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione.
80g	Tuorli	Emulsionare con una frusta versando gradualmente sul cioccolato (non fuso).
30g	Amido di mais	Aggiungere i tuorli, mescolare.
200g	Albumi	Aggiungere la seconda quantità di amido. Mescolare.
95g	Zucchero semolato	Montare gli albumi aggiungendo tutto lo zucchero all'inizio.
1119g	Peso totale	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

95g	Burro disidratato 84%	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.
95g	Zucchero di canna	Cuocere a 150°C per 15-20 minuti circa.
95g	Farina di mandorle bianche di Sicilia	
0,5g	Sale fino	
75g	Farina 1 o 2	
15g	Cacao in polvere	
375,5g	Peso totale	

STREUSEL RICOMPOSTO CACAO CONFECTION

360g	Streusel mandorla cacao	Mescolare lo streusel e l'Éclat d'or.
180g	Éclat d'or	Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare, quindi utilizzare immediatamente.
180g	CONFECTION	
	MADAGASCAR 80%	
720g	Peso totale	

NAMELAKA OPALYS VANIGLIA VAKANA

320g	Latte intero UHT	Scaldare il latte.
8g	Gelatina bovina in polvere	Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
8g	Perla di vaniglia VAKANA	Versare gradualmente sul cioccolato precedentemente sciolto e la perla di vaniglia VAKANA.
40g	Acqua d'idratazione	Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
580g	OPALYS 33%	Aggiungere la panna liquida fredda.
630g	Panna UHT 35%	Mixare nuovamente.
1586g	Peso totale	Lasciar cristallizzare in frigorifero, possibilmente per tutta la notte.

NAPPAGE ABSOLU CONFECTION

80g	Nappage Absolu Cristal	Portare a ebollizione l'Absolu Cristal nappage neutro con l'acqua.
8g	Acqua	Aggiungere il cioccolato e mixare.
18g	CONFECTION	Mettere da parte.
	MADAGASCAR 80%	
106g	Peso totale	

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).





Dessert gelato Yogurt e frutto della passione

Ricetta calcolata per 12 dessert.

GELATO ALLO YOGURT

55g	Latte intero UHT	Scaldare il latte.
8g	Latte in polvere 1% MG	A 25°C, aggiungere il latte in polvere.
50g	Zucchero semolato	A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato e zucchero invertito).
18g	Glucosio liquido DE40	A 40°C, incorporare i prodotti grassi (la panna).
6g	Zucchero invertito	A 45°C, terminare di incorporare gli ingredienti aggiungendo il profiber.
32g	Panna 35% UHT	Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, quindi raffreddare rapidamente il composto a 4°C.
190g	Yogurt naturale	Aggiungere lo yogurt naturale.
2g	Profiber	Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore.
361g	Peso totale	Mixare e mantecare tra -6 e -8°C.

CREMOSO FRUTTO DELLA PASSIONE E MANGO

100g	Mango Kesar e Alphonso in purea 100%	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.
100g	Frutto della passione in purea 100%	Scaldare a 85°C mescolando continuamente, versare sugli albumi e mixare nuovamente.
2g	Konjac	Scaldare a 82°C come una crema inglese.
2g	Gelatina bovina in polvere	Emulsionare con la spatola versando gradualmente sulla base COMPOZ fusa.
30g	Zucchero semolato	Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
160g	Albumi	Conservare a 4°C.
100g	COMPOZ Base latte fermentato	
494g	Peso totale	

GEL FRUTTO DELLA PASSIONE E MANGO GRACILA

60g	Frutto della passione in purea 100%	Mescolare le puree di frutta e il Gracila Gel, quindi portare a ebollizione.
60g	Mango Kesar e Alphonso in purea 100%	Aggiungere la perla di vaniglia VAKANA.
2,5g	Gracila Gel	Lasciar gelificare, quindi mixare fino a ottenere una consistenza fine.
0,5g	Perla di vaniglia VAKANA	
123g	Peso totale	

PASTA SABLÉ ALLE MANDORLE

120g	Farina tradizionale francese	Lavorare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti.
45g	Zucchero a velo	Quando il composto sarà completamente amalgamato, aggiungere le uova fredde.
15g	Farina di mandorle bianche di Sicilia	Continuare a lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo.
1g	Sale fino	Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.
60g	Burro disidratato 84%	
25g	Uova intere	
266g	Peso totale	

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 preferenze).

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'impattamento, 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 DE40 (48647/1,5 kg - 41463/7 kg), Profiber (45339/3 kg), Gelatina bovina in polvere (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).



chocolatree★

Trasferibile cuori amore
16666CCZ - 51757

Dessert gelato

Pistacchio Litchi Rosa

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

CREMOSO AL PISTACCHIO

15g	Acqua d'idratazione	Scaldare il latte e la metà della panna con lo zucchero.
3g	Gelatina bovina in polvere	Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
55g	Latte intero UHT	Versare sulla pasta pura di pistacchi e mixare il prima possibile.
190g	Panna UHT 35%	Completare con la panna liquida fredda rimanente.
220g	Zucchero semolato	Mettere da parte o versare immediatamente.
170g	Pasta pura di pistacchio di Sicilia	
653g	Peso totale	

SORBETTO LITCHI E PETALI DI ROSA

55g	Acqua	Versare l'acqua nel composto di cottura.
85g	Zucchero semolato	A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato, zucchero invertito).
20g	Glucosio liquido DE40	A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti, aggiungendo il composto stabilizzante insieme a una parte dello zucchero iniziale (il 10% circa).
5g	Zucchero invertito	Pastorizzare a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.
2g	Profiber	Mescolare lo sciroppo e le puree di frutta, quindi mixare.
320g	Litchi Chinensis in purea 100%	Lasciar riposare il mix per almeno 4 ore con i petali di rosa.
16g	Limone Femminello in purea 100%	Mixare e mantecare tra -6°C et -10°C.
2g	Petali di rosa	
505g	Peso totale	

STREUSEL AL PISTACCHIO

130g	Farina di pistacchio	Con uno sbattitore, mescolare le polveri insieme al burro a cubetti freddo fino a ottenere la texture desiderata.
130g	Zucchero semolato	Conservare in frigorifero o nel congelatore fino alla cottura.
130g	Farina tradizionale francese	Cuocere a 150°C fino a ottenere un colore ambrato.
130g	Burro disidratato 84%	
520g	Peso totale	

STREUSEL RICOMPOSTO AL PISTACCHIO

450g	Streusel al pistacchio	Mescolare lo streusel con la pasta di pistacchio e il Compoz fuso.
150g	Pasta pura di pistacchio di Sicilia	Utilizzare e conservare nel congelatore.
50g	COMPOZ base latte intero	
650g	Peso totale	

MOUSSE GELATO ALL'ACQUA DI ROSE

280g	Panna 35% UHT	Intiepidire circa il 30% della panna con l'acqua di rose.
36g	Acqua di rose	Montare il resto e mettere da parte per il composto.
80g	Albumi	Scaldare gli albumi e lo zucchero semolato a bagnomaria a 50-55°C, quindi montare per ottenere una meringa svizzera.
100g	Zucchero semolato	Mescolare delicatamente la panna spumosa, l'infuso di rose e completare con la meringa.
496g	Peso totale	Modellare o disporre con la tasca e congelare.

GEL ABSOLU ROSA

100g	Nappage Absolu Cristal	Mixare tutti gli ingredienti insieme.
10g	Acqua	Mettere da parte.
5g	Acqua di fiori di rosa	
4g	Petali di rosa	
119g	Peso totale	

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 (1666CCZ - 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 bovina in polvere (48655/750 g - 45482/3,5 kg), Profiber (45339/3 kg), Petali di rosa rossa essiccati (46224/80 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

Compoz

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, assemblete 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.

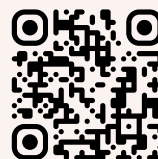


EMOZIONATEVI

...assaggiando e condividendo creazioni uniche e infinite!

- 1 Scegliete un universo sensoriale: fondente, al latte o bianco.
- 2 Selezionate le basi Compoz a seconda dei loro profili aromatici.
- 3 Bilanciate le intensità di ciascuna per affinare la vostra firma.
- 4 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



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

45348

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:
46174



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,
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 pasticciere), mousse, biscotti, soufflé, gelati, ecc.

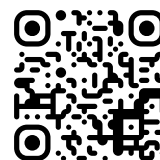
RIPENSATE L'APPROCCIO TECNICO DEL CIOCCOLATO NELLE VOSTRE CREAZIONI!



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.

SCOPRITE GLI ESSENZIALI
RIVISITATI



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!



1 STAMPO CUORE
12,1 x 9,7 x 3,6 cm - **28593**

2 TAVOLETTA CUORE
Stampo: 15,2 x 6,5 x 0,8 cm - **47535**
Astuccio: 19 x 9,9 x 0,1 cm - **48470**

3 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!



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

Contattate il vostro rappresentante commerciale per maggiori informazioni o ordinate sul sito www.valrhona-selection.it

Vaniglia 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 g
50038 - 2,5 kg



BACCELLI DI VANIGLIA PLANIFOLIA DEL MESSICO

16-23 cm
25721 - 125 g

BACCELLI DI VANIGLIA TAHITENSIS DI TAHITI

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 g
51396 - 500 g



PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA VANIFUSION

PAPUA NUOVA
GUINEA
TAHITENSIS
25705 - 500 g

MADAGASCAR
PLANIFOLIA
44996 - 100 g
34283 - 500 g
48768 - 5 kg



TADOKA VANIGLIA

SIRHA
INNOVATION
AWARDS
2023



41835 - 250 g

ACQUE FLOREALI



ACQUA DI FIORI D'ARANCIO BIO

44773 - 225 ml
41837 - 750 ml



ACQUA DI ROSE BIO

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
1 kg - 5 kg - 10 kg



41187 - 32365
**FRAGOLA MARA
DES BOIS**
1 kg - 5 kg



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



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
**FRUTTO DELLA
PASSIONE**
1 kg - 5 kg - 10 kg



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



41183 - 32369
COCCO
1 kg - 5 kg



36789 - 36791
ANANAS
1 kg - 5 kg



45616
LITCHI
1 kg

CONFEZIONAMENTO

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



100% tracciata
100% frutta

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.



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!



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.



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.



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.

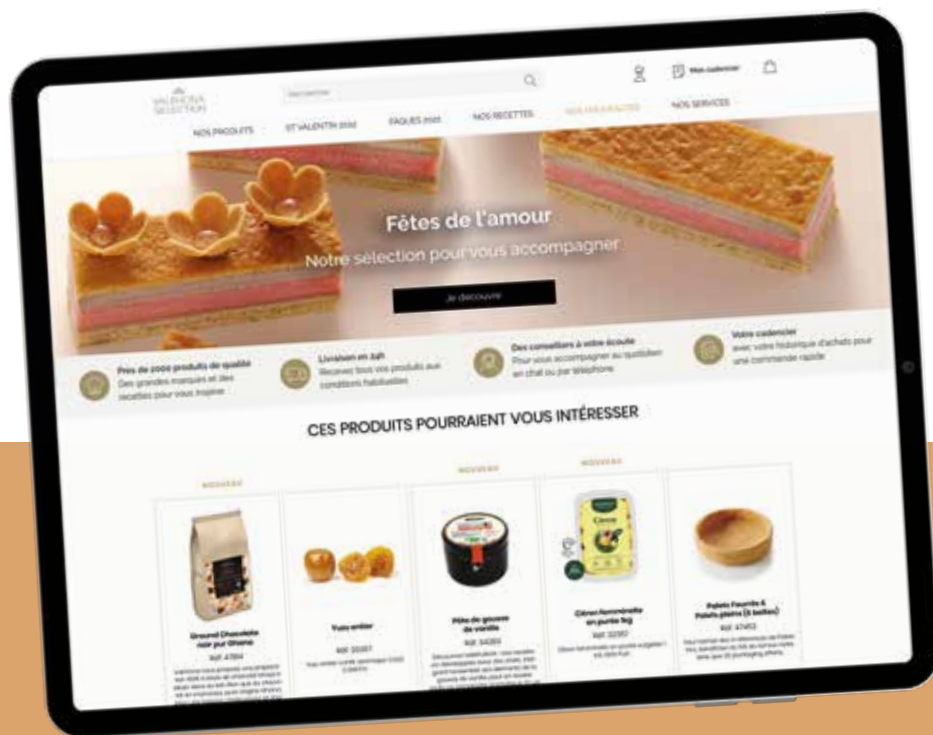


L'azienda, fondata nel 2010, propone frutta secca selezionata tra le migliori varietà del territorio italiano, come la Nocciola Piemonte IGP e il pistacchio verde di Bronte DOP, e declinata in tutte le sue forme: intera, in polvere, tritata, olio biologico, pasta pura, crema, ecc. Tutti i produttori 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.

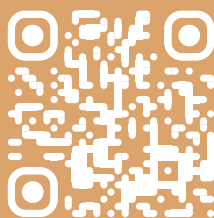


www.valrhona-selection.it

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

