

RECETTES
FÊTES DE L'AMOUR



VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA

Sosa

chocolatree

LAROSE NOIRE

NOROHY

adamance

PARIANI
Ricerca ed Eccellenza

Edito

Les fêtes dédiées à l'amour occupent une place spéciale dans notre calendrier, qu'il s'agisse de la Saint-Valentin, de la fête des mères, des pères ou encore des grands-parents.

Pour rendre ces moments inoubliables, nous avons collaboré avec Rémi Montagne, champion du monde de la glace, et ancien chef exécutif de l'École Valrhona, afin de vous offrir une sélection de recettes légères, évocatrices et inspirantes.

De nos chocolats d'exception jusqu'aux décors, la complémentarité de nos marques: Valrhona, Sosa, Chocolatree, la Rose Noire, Norohy, Adamance et Pariani, vous permet de créer de bout en bout tous vos desserts, et saura satisfaire vos plus hautes exigences.

L'Équipe Valrhona Selection.



Sommaire

Les Recettes

ARTISANAT

- Petit gâteau glacé noisette orange p. 6
Entremets chocolat vanille p. 8

RESTAURATION

- Dessert yaourt passion p. 10
Dessert pistache litchi rose p. 12

mais aussi...

- Les produits indispensables
pour fêter l'amour p. 18



Rémi Montagne

**CHEF PÂTISSIER GLACIER
CHAMPION DU MONDE DE LA GLACE 2018**

Remi Montagne est un chef pâtissier issu d'une famille de boulangers-pâtissiers. Dès son plus jeune âge, il a été immergé dans l'univers de la pâtisserie, apprenant les bases du métier aux côtés de ses proches. Cette initiation précoce a éveillé en lui une véritable passion pour les créations sucrées.

Tout naturellement, il commence sa carrière dans la boulangerie. Après avoir maîtrisé les fondamentaux, il décide d'élargir ses compétences et se tourne vers la pâtisserie.

En 2008, il intègre l'ENSP (École Nationale Supérieure de Pâtisserie) à Yssingeaux, où il assiste de grands chefs. Cette expérience lui permet de développer son expertise pâtissière et son savoir-faire chocolatier. Par la suite, il anime des formations pour adultes en reconversion professionnelle. Cette expérience lui fait découvrir un métier où transmission et partage sont essentiels. En 2011, ses compétences et son parcours lui permettent d'intégrer l'École Valrhona en tant que pâtissier formateur. Puis, en 2017, il prend la direction des équipes de l'École de Tain-l'Hermitage en qualité de chef pâtissier exécutif. Cette expérience lui permet de développer des compétences variées.

Au fil des années, Remi Montagne a remporté plusieurs concours importants, notamment le "Challenge des Mains d'Or" et le concours chocolat au Serbotel. Ces succès lui ont permis de se perfectionner et de rencontrer des professionnels renommés.

En 2018, Remi Montagne a remporté la Gelato World Cup à Rimini avec l'équipe de France. Cette victoire dans une compétition internationale lui apporte des connaissances dans un nouveau domaine.

Aujourd'hui, Remi Montagne dirige une société de conseil et a lancé sa propre marque de glaces et de chocolats, Mezia, avec plusieurs boutiques. Il continue de partager sa passion et son savoir-faire avec les nouvelles générations de pâtissiers.







Petit gâteau glacé Noisette Orange

Une recette calculée pour 42 desserts à partager (Carrés de 4 x 4 cm recoupés en diagonale, présentés par 6 pour évoquer un moulin à vent).

BISCUIT MOELLEUX NOISETTE

500 g	Poudre de noisette Napoli	Foisonner au robot coupe la poudre de noisette, le sucre et les œufs, puis incorporer le beurre fondu.
400 g	Sucre semoule	Parallèlement foisonner les blancs avec le sucre.
740 g	Œufs entiers	Mélanger délicatement les deux appareils.
200 g	Beurre sec 84%	Cuisson à 180 °C pendant 15/20 minutes.
160 g	Blancs d'œufs	
100 g	Sucre semoule	
2100 g	Poids total	

SORBET ORANGE SANGUINE

305 g	Eau	Verser l'eau dans l'appareil de cuisson.
365 g	Sucre semoule	À 30 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé, sucre inverti).
70 g	Glucose liquide DE40	À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange stabilisant additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).
30 g	Sucre inverti	
6 g	Profiber	Pasteuriser à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à 4 °C.
1220 g	Orange sanguine	Mélanger le sirop et la purée de fruit, mixer.
	Moro & Taracco en purée 100%	Laisser maturer le mix au minimum 4 heures.
1996 g	Poids total	Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

CRÉMEUX PRALINÉ NOISETTE 66%

50 g	Eau d'hydratation	Chauffer le lait et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
10 g	Gélatine bovine poudre	Verser le lait chaud sur le praliné.
160 g	Lait entier UHT	Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
900 g	Praliné Noisette 66%	Ajouter la crème froide tout en mixant.
570 g	Crème 35% UHT	
1690 g	Poids total	

PÂTE SABLÉE NOISETTE

340 g	Farine Tradition Française	Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes.
45 g	Poudre de noisette Napoli	Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids.
130 g	Sucre glace	Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.
3 g	Sel	Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.
180 g	Beurre sec 84%	Cuire au four à 150 °C.
75 g	Œufs entiers	
773 g	Poids total	

GEL ABSOLU EAU DE FLEUR D'ORANGER

100 g	Nappage Absolu Cristal	Porter à ébullition le nappage Absolu Cristal avec l'eau de fleur d'oranger et la purée d'orange sanguine.
10 g	Orange sanguine	Chinoiser.
	Moro & Taracco en purée 100%	Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C
4 g	Eau de fleur d'oranger	ou utiliser au pinceau.
114 g	Poids total	

MONTAGE ET FINITION

Préparer le sorbet, le crémeux, la pâte sablée et le biscuit.
Étaler 1000 g de biscuit par cadre de 40 x 60 cm. Cuire et réserver au congélateur.

Étaler 800 g de crémeux sur chaque biscuit. Surgeler.
Turbiner puis étaler 2000 g de sorbet sur une plaque biscuit - crémeux.
Recouvrir aussitôt d'une deuxième plaque biscuit - crémeux. Surgeler.

Détailler selon la forme désirée.

- **Forme finger** : 84 Rectangles de 8 x 3 cm.
- **Forme club** : 80 Clubs (carrés de 7 x 7 cm recoupés en diagonale).

Décor fleur : Étaler finement la pâte sablée puis détailler les formes souhaitées.
Cuire 10 minutes à 150 °C sur moule tissé silicone pour galber et donner du volume.
Déposer une goutte de gel au centre.

VALRHONA : Praliné Noisette 66% (7531/5 kg), Absolu cristal (5010/5 kg).

NOROHY : Eau de fleur d'oranger bio (44773/225 ml – 41837/750 ml).

ADAMANCE : Orange Sanguine Moro & Taracco en purée 100% (Surgelé : 41197/1 kg).

PARIANI : Poudre de noisette Napoli (52096/5 kg).





chocolatree[★]

Transfert fleurs jaunes
16660CCZ - 53739



Entremets Chocolat Vanille

Une recette calculée pour 18 entremets à partager (cadre de 40 x 60 cm).

BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE INTENSE CONFECTON

410 g	Eau
24 g	Amidon de maïs
280 g	CONFETION
	MADAGASCAR 80%
80 g	Jaunes d'œufs
30 g	Amidon de maïs
200 g	Blancs d'œufs
95 g	Sucre semoule
1119 g	Poids total

Mélanger à froid une partie de l'eau et la petite quantité d'amidon. Réserver.
Chauffer le reste de l'eau à 85/90 °C.
Verser progressivement sur le mélange eau-amidon.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.
Émulsionner au fouet en versant progressivement sur le chocolat (non fondu).
Ajouter les jaunes, mélanger.
Ajouter la seconde quantité d'amidon. Mélanger.
Foisiner les blancs en ajoutant la totalité du sucre au début.
Lorsque la ganache de base est entre 35 à 40 °C, incorporer les blancs foisonnés délicatement à la maryse.
Utiliser aussitôt.

STREUSEL AMANDE CACAO

95 g	Beurre sec 84%
95 g	Cassonade
95 g	Poudre d'amande de Sicile blanchie
0,5 g	Sel fin
75 g	Farine T80
15 g	Cacao poudre
375,5 g	Poids total

Au batteur à l'aide de la palette, mélanger le beurre froid coupé en cubes avec les autres ingrédients jusqu'à obtenir un mélange friable et granuleux.
Cuire à 150 °C pendant environ 15-20 minutes.

STREUSEL PRESSÉ CACAO CONFETION

360 g	Streusel amande cacao
180 g	Éclat d'or
180 g	CONFETION
	MADAGASCAR 80%
720 g	Poids total

Mélanger le streusel et l'éclat d'or.
Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger, utiliser aussitôt.

NAMELAKA OPALYS VANILLE VAKANA

320 g	Lait entier UHT
8 g	Gélatine bovine poudre
8 g	Perle de vanille VAKANA
40 g	Eau d'hydratation
580 g	OPALYS 33%
630 g	Crème UHT 35%
1586 g	Poids total

Chauder le lait.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Verser progressivement sur le chocolat préalablement fondu et la perle de vanille VAKANA.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème liquide froide.
Mixer de nouveau.
Laisser cristalliser idéalement une nuit au réfrigérateur.

NAPPAGE ABSOLU CONFETION

80 g	Nappage Absolu Cristal
8 g	Eau
18 g	CONFETION
	MADAGASCAR 80%
106 g	Poids total

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.
Ajouter le chocolat et mixer.
Réservoir.

MONTAGE ET FINITION

Préparer le streusel, la namelaka et le biscuit.
Étaler 1000 g de biscuit sur une plaque de 40 x 60 cm, cuire environ 16 minutes à 170 °C.
Étaler 700 g de streusel pressé dans un cadre de 40 x 60 cm et déposer aussitôt le biscuit dessus. Presser légèrement.
Réservoir au congélateur puis détailler les formes pétales (voir photo).
Dresser une goutte de namelaka sur chaque base.
Précristalliser le chocolat confection, l'étaler entre 2 feuilles guitare pour détailler les 4 pétales noirs et étaler le chocolat blanc précristallisé sur une feuille transfert fleurs jaunes (16660CCZ - 53739) CHOCOLATREE pour détailler les 2 pétales décorés.
Finaliser en les déposant sur les gouttes de Namelaka et ajouter quelques gouttes de nappage absolu confection sur les pétales noirs.

VALRHONA : Confection Madagascar 80% (46173/3 kg), Opalys 33% (44155/3 kg), Cacao poudre (159/1 kg), Éclat d'or (14592/2,5 kg), Absolu cristal (5010/5 kg).
NOROHY : Perle de vanille bio VAKANA (51397/100 g - 51396/500 g).

PARIANI : Poudre d'amande de Sicile blanchie (43536/5 kg).



Dessert glacé Yaourt Passion

Une recette calculée pour 12 desserts.

GLACE YAOURT

55 g	Lait entier UHT	
8 g	Lait en poudre 1% MG	
50 g	Sucré semoule	
18 g	Glucose liquide DE40	
6 g	Sucré inverti	
32 g	Crème 35% UHT	
190 g	Yaourt nature	
2 g	Profiber	
361 g	Poids total	
		Chauder le lait.
		À 25 °C, ajouter la poudre de lait,
		À 30 °C, ajouter les sucres (sucré, glucose atomisé et sucre inverti).
		À 40 °C, incorporer les matières grasses : la crème.
		À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le profiber.
		Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à 4 °C.
		Ajouter le yaourt nature.
		Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.
		Mixer et turbiner entre - 6 et - 8°C.

CRÉMEUX PASSION MANGUE

100 g	Mangue Kesar & Alphonso en purée 100%	Mélanger le sucre, la gélatine et le konjac, verser en pluie sur les purées tout en mixant afin de bien homogénéiser, puis attendre 15 à 20 minutes que la gélatine s'hydrate.
100 g	Fruit de la Passion en purée 100%	Chauder à 85 °C sans cesser de remuer, verser sur les blancs d'œufs, mixer à nouveau.
2 g	Konjac	Réchauffer à 82 °C comme une crème anglaise.
2 g	Gélatine bovine poudre	Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur la base Compoz fondu.
30 g	Sucré semoule	Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
160 g	Blancs d'œufs	Réserver à 4 °C.
100 g	COMPOZ Base lait fermenté	
494 g	Poids total	

GEL PASSION MANGUE GRACILA

60 g	Fruit de la Passion en purée 100%	Mélanger les purées de fruits et le Gracila Gel, puis porter à ébullition.
60 g	Mangue Kesar & Alphonso en purée 100%	Ajouter la perle de vanille VAKANA.
2,5 g	Gracila Gel	Laisser gélifier, puis mixer jusqu'à l'obtention d'une texture fine.
0,5 g	Perle de vanille VAKANA	
123 g	Poids total	

PÂTE SABLÉE AMANDE

120 g	Farine Tradition Française	Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes.
45 g	Sucré glace	Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids.
15 g	Poudre d'amande de Sicile blanchie	Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.
1 g	Sel fin	Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.
60 g	Beurre sec 84%	
25 g	Œufs entiers	
266 g	Poids total	

MONTAGE ET FINITION

Préparer la glace, le crémeux, le gel et la pâte sablée.

Étaler finement la pâte sablée puis détailler les fleurs (et/ou les coeurs selon vos envies).

Décors :

Chocolat : Précrystalliser la base Compoz base lait fermenté, l'étaler finement entre 2 feuilles guitare puis détailler des fleurs (ou des coeurs selon vos envies).

Mangue : Découper des tranches de mangues fraîches et les détailler également en forme de fleurs à l'emporte-pièce.

Pâte sablée : Cuire 10 minutes à 150 °C la pâte sablée sur un moule tissé silicone pour galber les fleurs (ou les coeurs) et ainsi donner du volume.

Dressage :

Pour le dressage, réaliser des tranches de mangues d'environ 0,5 cm d'épaisseur et détailler des ronds à l'emporte-pièce.

Disposer trois ronds de mangue dans l'assiette.

Dresser des grosses gouttes de crémeux entre les tranches de mangue.

Déposer des fleurs sablées (ou un cœur) sur deux points de crémeux pour apporter du croquant.

Décorer avec les fleurs chocolat (et/ou les coeurs), en les déposant sur les sablés et quelques gouttes de gel passion mangue.

Finaliser avec une quenelle de glace yaourt au centre.

VALRHONA : Compoz Base de lait fermenté (44571/3 kg).

SOSA : Glucose liquide DE40 (48647/1,5 kg – 41463/7 kg), Profiber (45339/3 kg), Gélatine bovine poudre (48655/750 g - 45482/3.5 kg), Gracila Gel (43201/600 g).

NOROHY : Perle de vanille bio VAKANA (51397/100 g - 51396/500 g).

ADAMANCE : Mangue Kesar & Alphonso en purée 100% (Surgelé : 41189/1 kg - 32371/5 kg - 50098/10 kg, Frais : 50988/1kg), Fruit de la passion en purée 100% (Surgelé : 43351/1 kg - 43476/5 kg - 4973/10 kg, Frais : 50989/1 kg).



chocolatree*

Transfert coeurs amour
16666CCZ - 51757



Dessert glacé Pistache Litchi Rose



Une recette calculée pour 12 desserts (cadre de 34 x 34 cm - H 4 mm).

CRÉMEUX PISTACHE

15 g	Eau d'hydratation
3 g	Gélatine bovine poudre
55 g	Lait entier UHT
190 g	Crème UHT 35%
220 g	Sucré semoule
170g	Pâte pure de pistache de Sicile
653 g	Poids total

Chauffer le lait et la moitié de la crème avec le sucre.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Verser sur la pâte pure de pistache et mixer dès que possible.
Terminer avec le reste de crème liquide froide.
Réservoir ou couler aussitôt.

SORBET LITCHI PÉTALE DE ROSE

55 g	Eau
85 g	Sucré semoule
20 g	Glucose liquide DE40
5 g	Sucré inverti
2 g	Profiber
320 g	Litchi Chinensis en purée 100%
16 g	Citron Femminello en purée 100%
2 g	Pétales de Roses
505 g	Poids total

Verser l'eau dans l'appareil de cuisson.
À 30 °C, ajouter les sucres (sucré, glucose atomisé, sucre inverti).
À 45 °C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange stabilisant additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).
Pasteuriser à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à 4 °C.
Mélanger le sirop et les purées de fruits, mixer.
Laisser maturer le mix au minimum 4 heures avec les pétales de rose.
Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.

STREUSEL PISTACHE

130 g	Poudre de pistache
130 g	Sucré semoule
130 g	Farine Tradition Française
130 g	Beurre sec 84%
520 g	Poids total

Mélanger au batteur les poudres avec le beurre en cubes froid jusqu'à la texture souhaitée.
Conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson.
Cuire à 150 °C jusqu'à obtenir une couleur ambrée.

STREUSEL PRESSÉ PISTACHE

450 g	Streusel pistache
150 g	Pâte pure de pistache de Sicile
50 g	COMPOZ base lait entier
650 g	Poids total

Mélanger le streusel avec la pâte de pistache et le Compoz fondu.
Utiliser et réserver au congélateur.

MOUSSE GLACÉE EAU DE ROSE

280 g	Crème 35% UHT
36 g	Eau de rose
80 g	Blancs d'œufs
100 g	Sucré semoule
496 g	Poids total

Tiédir environ 30% de la crème avec l'eau de rose.
Foissonner le reste et réserver pour le mélange.
Chauder au bain-marie les blancs d'œufs et le sucre semoule à 50/55 °C puis foisonner, afin de réaliser une meringue suisse.
Mélanger délicatement la crème mousseuse, l'infusion de rose et terminer avec la meringue.
Mouler ou dresser à la poche et surgeler.

GEL ABSOLU ROSE

100 g	Nappage Absolu Cristal
10 g	Eau
5 g	Eau de rose
4 g	Pétales de rose
119 g	Poids total

Tout mixer ensemble.
Réserver.

MONTAGE ET FINITION

Préparer le streusel, le sorbet litchi puis le crémeux.

Réaliser le streusel pressé et répartir dans un cadre 34 x 34 cm de 4 mm. Surgeler.

Superposer un cadre 34 x 34 de 2 mm et couler le crémeux dessus. Surgeler.

Turbiner le sorbet et l'étaler dans un cadre de 34 x 34 cm de 4 mm. Déposer le sorbet sur le crémeux. Surgeler.

Effectuer la mousse et couler dans un cadre 34 x 34 cm de 4 mm sur le montage streusel, crémeux, sorbet. Surgeler.

Décadrer l'ensemble et détailler les formes souhaitées.

Précristalliser le chocolat, l'étaler finement sur feuille guitare puis parsemer de poudre de pistache.

Étaler une partie sur feuille Transferts coeurs amour (16666CCZ – 51757) CHOCOLATREE.

Avant cristallisation, détailler les formes désirées et déposer sur le montage précédent en surélevant légèrement à l'aide d'une goutte de crémeux.

Conserver à -18°C. Servir en disposant les montages en formant une fleur et décorer de quelques gouttes de gel absolu rose.

VALRHONA : Compoz Base de lait entier (40750/3 kg), Absolu cristal (5010/5 kg).

SOSA : Gélatine bovine poudre (48655/750 g - 45482/3,5 kg), Profiber (45339/3 kg), Pétales de rose rouges séchés (46224/80 g).

NOROHY : Eau de fleur d'oranger (44773/225 ml - 41837/750 ml), Eau de rose (44540/225 ml - 44548/750 ml).

ADAMANCE : Litchi Chinensis en purée 100% (surgelé : 45616/1 kg), Citron Femminello en purée 100% (surgelé : 41186/1 kg - 32368/5 kg - 50088/10 kg, frais : 50982/1 kg).

PARIANI : Pâte pure de pistache de Sicile (40480/3 kg), Poudre de pistache (52092/1 kg).



Les produits indispensables pour fêter l'amour



Compoz

Révélez l'expression de votre personnalité dans un chocolat au goût unique : le vôtre. Éveillez vos sens grâce à 4 familles de bases Compoz. Guidé par le Valrhona Lab, un service en ligne inédit, assemblez les bases cacaotées, lactées, sucrée et épicees. Enrichissez la palette aromatique du chocolat d'exception en créant votre chocolat sur-mesure. **IMAGINEZ, CRÉEZ, VIBREZ... À L'INFINI.**

DÉCOUVREZ L'EXPÉRIENCE COMPOZ



ÉVEILLEZ VOS SENS
...avec les profils aromatiques singuliers des bases cacaotées, lactées et épicees.



COMPOSEZ
...vos recettes sur-mesure grâce au Valrhona Lab.



CRÉEZ
...facilement votre chocolat personnalisé en assemblant les bases.



VIBREZ
... en dégustant et partageant des créations uniques et infinies !

- 1 Choisissez un univers sensoriel : noir, lait ou blanc.
- 2 Sélectionnez les bases Compoz en fonction de leurs profils aromatiques.
- 3 Équilibrer les intensités de chacune pour affiner votre signature.
- 4 Sauvegardez vos créations sur-mesure dans votre espace personnel pour les retravailler, les éditer en étiquettes, fiches techniques ou fiches de production.

CONNECTEZ-VOUS ET CRÉEZ LE CHOCOLAT QUI VOUS RESSEMBLE



45348

LE KIT DÉCOUVERTE

Avec le kit découverte Compoz, découvrez l'ensemble des bases de la gamme en petits formats, pour tester le concept et créer votre première signature chocolat.

Le kit découverte contient :

- Quatre bases cacaos Confection en sachets 250 g
- Trois bases lactées dont une végétale en sachets 250 g
- Une base sucrée en sac 1 kg
- Deux bases épicees, Tadoka vanille et Tadoka fumée en sachets de 8 g

LES BASES À ASSEMBLER

Les bases Compoz sont prêtes à l'usage : elles s'utilisent en assemblage les unes avec les autres pour créer une infinité de chocolats noirs, laits, blancs ou créations végétales ! Chacune des bases (hors Famille Cacao) contient du beurre de cacao et l'ingrédient lait, sucre, épice ou végétal pour vous permettre d'avoir le bon apport de chaque ingrédient dans votre recette chocolat finale.

Elles sont réparties en 4 grandes familles :

FAMILLE CACAO CONFECTION



**GHANA
80%**

Sac fèves 3kg :
46174



**RÉPUBLIQUE
DOMINICAINE 80%**

Sac fèves 3kg :
46176



**ÉQUATEUR
80%**

Sac fèves 3kg :
46175



**MADAGASCAR
80%**

Sac fèves 3kg :
46173

FAMILLE LACTÉE ET VÉGÉTALE



BASE LAIT ENTIER
Origine Europe

NOTES DE LAIT CUIT, SUCRÉES
BEURRE DE CACAO

40750 - 3 kg



BASE LAIT FERMENTÉ
Origine France

NOTES ACIDULÉES, YAOURT,
SUCRÉES

44571 - 3 kg



BASE SARRASIN GRILLÉ
Origine France

NOTES DE CÉRÉALES TOASTÉES,
SARRASIN, FRUITS SECS

45212 - 3 kg



FAMILLE SUCRÉE



BASE SUCRE
Origine France

45981 - 3 kg



TADOKA VANILLE
NOTES BOISÉES,
FLORALES, ANISÉES

41835 - 250 g



TADOKA FUMÉ
NOTES CHAUDES
ET FUMÉES

44651 - 250 g



Confection 80%

DONNEZ DE L'INTENSITÉ À VOS CRÉATIONS !

Une gamme de 4 chocolats Pure Origine, sans beurre de cacao ajouté, qui concentre toute l'expertise de Valrhona, pour confectionner et sublimer vos intérieurs (ganaches, crèmes pâtissières), mousses, biscuits, soufflés, glaces.



CONFECTION GHANA 80%

VANILLE, FRUITS SECS GRILLÉS,
AMERTUME & CACAOté

46174 - 3 kg



CONFECTION RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%

ACIDULÉ, FRUITS MûRS,
AMERTUME & CACAOté

46176 - 3 kg



CONFECTION ÉQUATEUR 80%

AMERTUME, VÉTÉRAL,
ASTRINGENT & ÉPICES DOUCES

46175 - 3 kg



CONFECTION MADAGASCAR 80%

FRUITS ROUGES, ACIDE,
GRUÉ GRILLÉ & AMERTUME

46173 - 3 kg



UNE PUISSANCE CACAOtéE ET UNE VARIATION D'INTENSITÉS.

Un haut pourcentage de cacao de 80% qui confère un goût intense à vos recettes. Une puissance cacaotée qui peut être déclinée en différentes intensités cacaotées.

4 PROFILS AROMATIQUES DISTINCTS, REFLETS DES TERROIRS.

Acide et Fruité (Madagascar), Amer et Végétal (Équateur), Grillé et Épicé (Ghana), Fruits mûrs (République Dominicaine).

2 INGRÉDIENTS SEULEMENT

80% de fèves de cacao pure origine et 20% de sucre. Sans beurre de cacao ajouté, sans lécithine, sans vanille.

UNE GAMME ADAPTÉE AU BON USAGE

Cette gamme de chocolats est conçue pour "confectionner" des intérieurs (ganaches, crèmes pâtissières), mousses, biscuits, soufflés, glaces...

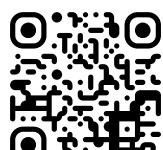
REPENSEZ L'APPROCHE TECHNIQUE DU CHOCOLAT DANS VOS CRÉATIONS !



Découvrez le travail innovant de l'École Valrhona qui vous permet désormais selon vos besoins de doser l'intensité cacaotée de vos intérieurs (ganache, crémeux), tout en gardant les textures optimales grâce à l'ajout d'ingrédients texturants (tels que la gélatine, le gracila ou la pectine).

DÉCOUVREZ LES ESSENTIELS
RETRAVAILLÉS

4 recettes Essentiels ont été retravaillées en trois intensités : ganache tarte, ganache montée, crémeux et mousse.



Moules et Bonbons Cœur

Célébrez la fête des amoureux, la fête des plus belles des mamans et celle des meilleurs papas !
Une sélection qui vous permettra d'animer facilement ces différents événements !



1



2

Pensez à commander
son étui pour un joli
cadeau à offrir !



3

1 MOULE CŒUR
12,1 x 9,7 x 3,6 cm - **28593**

2 TABLETTE CŒUR
Moule : 15,2 x 6,5 x 0,8 cm - **47535**
Etui : 19 x 9,9 x 0,1 cm - **48470**

3 MOULE CŒUR VIBRATO
Grand : 17 x 15,4 x 5 cm - **25671**
Insert : 12 x 11 x 3,5 cm - **25672**

4 BOÎTE AMOUR 9 CŒURS
15 x 15 x 3,7 cm - **28098**



4

COMPOSEZ DE JOLIS COFFRETS
AVEC LA BOÎTE AMOUR ET
LA GAMME DE BONBONS DE
CHOCOLATS CŒUR

Créez votre propre
assortiment parmi nos
7 RÉFÉRENCES !



Célébrez l'amour !

Découvrez notre gamme de décor amour !

Une sélection pour faire passer de jolis messages et faire craquer tous les coeurs !

chocolatree[®]



CŒUR MOTIF CŒURS AMOUR

Chablon - 34 x 33 mm
37946CCW / 51753



CŒUR RAYONNE ROUGE AMOUR

Chablon - 34 x 33 mm
37922CCW / 51751



TRANSFERT CŒURS AMOUR

400 x 250 mm
16666CCZ / 51757



TRANSFERT FLEURS JAUNES

400 x 250 mm
16660CCZ / 53739



CŒUR ROSE AMOUR

Blister - 20 x 25 mm
47242CCT / 46837



BOUCHE AMOUR

Blister - 50 x 25 mm
45248VCT / 46498



CŒURS 3 TAILLES AMOUR

Chablon - 41 x 35,5 / 34 x 29,5 / 25 x 22 mm
37899CCW / 53616



RECTANGLE LOVE AMOUR

Blister - 36 x 24 mm
44703VCW / 46818



CŒUR FRAMBOISE

Chablon - 34 x 33 mm
37927CCA / 51744



CŒUR LAIT

Chablon - 34 x 33 mm
37925CCM / 51759



CŒUR DULCEY

Chablon - 34 x 33 mm
37926CCD / 51752



CŒUR PUR NOIR

Chablon - 34 x 33 mm
37924CCR / 51746



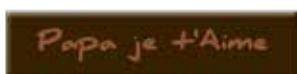
CŒUR JE T'M MAMAN

Blister - 33 x 29 mm
43923CPW / 47108



RECTANGLE BONNE FÊTE MAMAN

Découpe - 70 x 15 mm
32408VCW / 47061



RECTANGLE PAPA JE T'AIME

Découpe - 70 x 16 mm
32544CCR / 46778

Apportez du pep's à vos créations !

Signez vos créations d'une touche originale et gourmande !



Crispies wet proof : le goût du fruit 100% naturel en pépites !

Une gamme idéale pour décorer ou apporter une texture naturellement fruitée et très peu sucrée !

Croquantes pendant
48h sur votre dessert
en vitrine !



MANGUE PASSION
WETPROOF
40407 - 250 g



FRUIT DE LA PASSION
WETPROOF
49569 - 200 g
41412 - 1 kg



FRAISE
WETPROOF
48666 - 400 g
43297 - 2,5 kg



FRAMBOISE
WETPROOF
48664 - 400 g
43298 - 2,3 kg

Fleurs Lyophilisées

Une gamme de fleurs lyophilisées sans colorants ni conservateurs.



PÉTALES DE VIOLETTE
CORNUTA
49575 - 5 g



MÉLANGE DE FLEURS
SÉCHÉES
41400 - 50 g



PÉTALES DE ROSE ROUGES
LYOPHILISÉS
48659 - 5 g



PÉTALES DE ROSE ROUGES
SÉCHÉS
46224 - 80 g



GRAINS DE NOISETTE
DU PIÉMONT IGP - 2-4 MM
40461 - 1 kg
40474 - 5 kg



GRAINS DE PISTACHE
DE SICILE
40463 - 1 kg
40479 - 5 kg



PERLES CRAQUANTES
INSPIRATION FRAMBOISE
26689 - 1 kg



PERLES CRAQUANTES
OPALYS
10843 - 3 kg

Vanille et eaux florales

Un voyage sensoriel entre douceur et fraîcheur !

LES GOUSSES DE VANILLE



GOUSSES DE VANILLE BIO
PLANIFOLIA MADAGASCAR

16-23 cm
31356 - 125 g
26521 - 250 g
50038 - 2,5 kg



GOUSSES DE VANILLE
PLANIFOLIA MEXIQUE

16-23 cm
25721 - 125 g



GOUSSES DE VANILLE
TAHITENSIS TAHITI

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



LES PRODUITS DÉRIVÉS



EXTRAIT DE VANILLE BOURBON BIO

44774 - 225 ml AB
33424 - 1 kg Ecocert
49899 - 6 kg Bio



PERLE DE VANILLE VAKANA

51397 - 100 g AB
51396 - 500 g Ecocert



PÂTE DE GOUSSE DE VANILLE
VANIFUSION

PAPOUASIE-NOUVELLE- GUINÉE TAHITENSIS	MADAGASCAR PLANIFOLIA
25705 - 500 g	44996 - 100 g 34283 - 500 g 48768 - 5 kg



TADOKA VANILLE

SIRHA
INNOVATION
AWARDS
2023



41835 - 250 g

LES EAUX FLORALES



EAU DE FLEUR

D'ORANGER BIO
44773 - 225 ml
41837 - 750 ml



EAU DE ROSE

BIO
44540 - 225 ml
44548 - 750 ml



Des fruits en purée

100% fruit, 100% tracés, 100% respectueux des hommes et de l'environnement,
pour artisans engagés.



42893
BERGAMOTE
1 Kg



43759
CALAMANSI
1 Kg



41186 - 32368
50088
CITRON
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



41194 - 48593
CITRON VERT
1 Kg - 5 Kg



41196 - 36790
MANDARINE
1 Kg - 5 Kg



41197
ORANGE SANGUINE
1 Kg



43005
YUZU
1 Kg



41185 - 32367
CASSIS
1 Kg - 5 Kg



43473 - 43474
43475
**FRAISE MARA
DES BOIS**
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



41187 - 32365
FRAISE
1 Kg - 5 Kg



41188 - 32366
50090
FRAMBOISE
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



43758
GRIOTTE
1 Kg



41195 - 48594
**MYRTELLE
SAUVAGE**
1 Kg - 5 Kg



41184 - 32361
ABRICOT
1 Kg - 5 Kg



41236 - 52710
PÊCHE BLANCHE
1 Kg - 5 Kg



41191 - 32363
POIRE
1 Kg - 5 Kg



43351 - 43476
44973
**FRUIT DE
LA PASSION**
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



41189 - 32371
50098
MANGUE
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



41183 - 32369
NOIX DE COCO
1 Kg - 5 Kg



36789 - 36791
ANANAS
1 Kg - 5 Kg



45616
LITCHI
1 Kg



100% tracés
100% fruit

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME RÉFRIGÉRÉE !
plus d'une dizaine de références disponibles !

Le fruit en purée pratique !

Notre purée réfrigérée est prête à l'emploi, avec un bouchon refermable et conservable 10 jours après ouverture au réfrigérateur.

CONDITIONNEMENT

Carton de 4 barquettes de 1 Kg
Carton de 2 seaux de 5 Kg
Carton de 1 seau de 10 Kg



VALRHONA SELECTION, UN COLLECTIF DE MARQUES ENGAGÉES



Chez Valrhona Selection, nous fédérons des marques référentes et engagées dans une démarche responsable comme **Valrhona, Sosa, Chocolatree, la Rose Noire, Norohy, Adamance et Pariani** afin de vous proposer une offre diversifiée et répondre à vos besoins.

Ces marques sont toutes animées par la même volonté d'inscrire leur développement dans un projet commun et durable. Pour cela, elles s'engagent de manière concrète à mettre en place des actions afin de mieux préparer l'avenir dans le respect de la nature et de l'Homme.



La force de Valrhona réside dans le lien que nous créons entre producteurs, collaborateurs et clients. C'est ce lien que nous tissons chaque jour qui permet à la fois aux producteurs de cacao de mieux vivre de leur métier, et à nos clients d'aller vers une créativité plus engagée, grâce aux produits et services que nous vous proposons.



Chez SOSA INGREDIENTS nous réinventons la gastronomie pour l'adapter à son époque. Accompagnés des plus grands chefs, nous élaborons des ingrédients : texturants, lyophilisés et crispies, fruits secs ou encore fruits confits, toujours plus inspirants et innovants, pour que vos créations soient un délicieux mélange de modernité et d'émotion.



Parce que l'on mange d'abord avec les yeux, soyez remarquable ! En un clin d'œil, apportez une touche festive et personnelle à vos créations culinaires grâce aux moules et décors en chocolat Valrhona, avec des couleurs 100 % d'origines naturelles. Ce qui nous anime : être le complice de votre touche finale sur-mesure !



Avec nos fonds de tarte La Rose Noire, proposez une offre de pâtisseries qui enchantera tous les palais. L'argument incontestable ? Tous nos fonds de tarte, cônes et paniers sont intégralement faits main, à partir des meilleures matières premières.



Norohy a pour mission de mettre en lumière les femmes et les hommes qui travaillent la vanille, sur toute la chaîne de valeur. Nous agissons au quotidien pour défendre des usages de la vanille plus justes et éclairés et pour une filière plus transparente. Nous vous assurons ainsi une traçabilité produit optimale pour des solutions aromatisantes naturelles, gourmandes et responsables.



Nos fruits en purée, sans sucres ajoutés et sans additifs, 100% tracés, respectent autant le bon goût de fruits mûrs que la nature et les femmes et les hommes qui la travaillent en agroécologie. Pour que les artisans engagés puissent raconter à leurs clients les fruits qu'ils utilisent.



L'entreprise, fondée en 2010, propose des fruits secs sourcés parmi les meilleures variétés du territoire Italien, comme la noisette « Nocciola Piemonte IGP » ou encore la pistache « Verde di Bronte D.O.P » et déclinés sous toutes leurs formes : entière, poudre, hachée, huile biologique, pâte pure, crème... L'ensemble des producteurs respectent la charte stricte « Filiera PARIANI », plus exigeante que celle de l'IGP, qui garantit la plus haute qualité des matières premières. Avec son slogan « Recherche et Excellence », l'entreprise atteste de sa mission : créer des ingrédients et des produits exceptionnels, 100% d'origine naturelle, satisfaire les palais les plus exigeants et inspirer des recettes créatives.

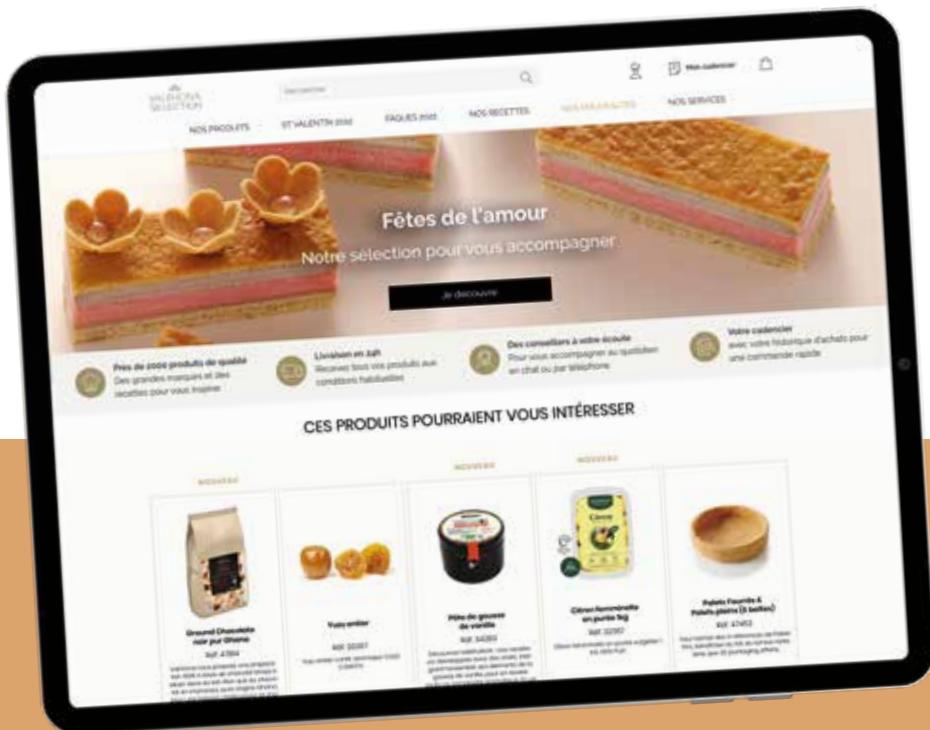


www.valrhona-selection.fr

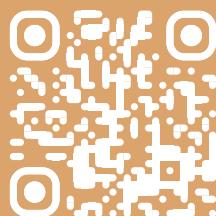


PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

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 8 marques engagées
pour co-construire une gastronomie plus responsable

