

ORSETTI

marshmallow

BY
GLI INDISPENSABILI



VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA



chocolatree

NOROHY

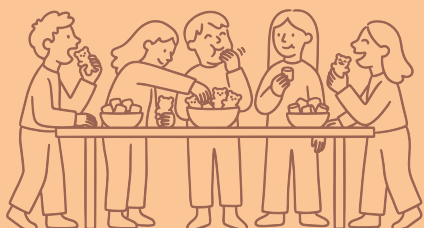
adamance



TENDENZA

Il mercato mondiale del settore dolciario continua a crescere. In un panorama trainato dall'innovazione dolciaria, dai formati stagionali e dal trend dello snacking, vi affianchiamo per soddisfare ogni richiesta dei vostri clienti sull'universo dei **MARSHMALLOW.**

In risposta alla crescente domanda di marshmallow aromatizzati e golosi, proponete varietà distintive come il pralinato, il matcha o il mais tostato.



52%

I giovani consumatori mostrano una preferenza per gli snack a base di marshmallow.



9/10

9 consumatori su 10 affermano di essere tentati dagli orsetti di marshmallow.



« I consumatori sono alla ricerca di prodotti premium e di sapori che ricordino l'infanzia. »

« Riteniamo che la gastronomia debba essere più che mai un'importante leva di trasformazione. Ed è insieme, grazie alla versatilità delle nostre Maison, alla nostra creatività, alla nostra influenza, che potremo accelerare questa trasformazione. »

Valrhona Selection

Valrhona Selection vi affianca nella creazione dei vostri orsetti di marshmallow in negozio grazie alla nostra offerta dedicata:

1. LO STAMPO



codice stampo: 55857

- Stampo termoformato facile da maneggiare
- Pratico da pulire a mano
- Formato compatibile con le teglie 40 x 60 (4 stampi per teglia)
- Adatto sia al modellaggio manuale che all'utilizzo One Shot

2. LA CONFEZIONE



codice confezione: 55903

- Lotto di 10 confezioni dal design essenziale e moderno
- Dimensioni: 27 x 8 x 2,2 cm
- La confezione può contenere fino a 6 orsetti
- Astuccio preassemblato, facile da usare

Consigli

PERSONALIZZATE LA CONFEZIONE
CON IL LOGO DEL VOSTRO NEGOZIO

LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI PER REALIZZARE I VOSTRI ORSETTI DI MARSHMALLOW.

	I MUST PER RIVESTIRE I VOSTRI ORSETTI		Referen ideali per rivestime liscio, brill e dalla flu perfett			
						
CARAÏBE 66% FONDENTE		BITTER LACTÉE 39% AL LATTE				

	LE COPERTURE DIFFERENZIANTI PER RIVESTIRE GLI ORSETTI		Referenze ideali per la differenziazione aggiungendo gusto e colore.
			
INSPIRATION LAMPONE		INSPIRATION MATCHA	BLOND DULCEY 33%

Scoprite tutte le nostre coperture per il rivestimento su www.valrhona-selection.it

I MUST PER AROMATIZZARE I VOSTRI MARSHMALLOW

AROMATIZZAZIONE AL GUSTO DI VANIGLIA



CONSIGLI:

Optate per la pasta di vaniglia se desiderate che i semi siano visibili.

NOROHY



Pasta di baccelli
di vaniglia Bio
100 g - 500 g - 5 kg

NOROHY



Estratto di vaniglia
Bourbon Bio
225 ml - 1 kg - 6 kg (con o senza semi)

Ideale per una
aromatizzazione
intensa
e un dosaggio
facile.

AROMATIZZAZIONE AL GUSTO DI CAFFÈ



CONSIGLI:

Per un gusto vicino a quello dei chicchi di caffè, optate per la pasta di chicchi di caffè. Per un gusto vicino all'espresso, optate per l'estratto di caffè.

NOROHY



Pasta di chicchi di caffè Bio
100% Arabica Etiopia
500 g

NOROHY



Estratto di caffè concentrato
liquido Bio
750 ml

Prodotti
100% Arabica,
consigliati per
un gusto di caffè
intenso, senza
zucchero

AROMATIZZAZIONE AL GUSTO DI FRUTTA



Scoprite la nostra vasta gamma di puree di frutta
per aromatizzare i vostri orsetti come preferite.



adamance



Frutto della passione
1 kg - 5 kg - 10 kg

adamance



Lampone
1 kg - 5 kg - 10 kg

Per un gusto
100% fruttato,
optate per
le puree.

AROMATIZZAZIONE AL CIOCCOLATO



CONSIGLI:

Optate per P125 Cœur de Guanaja per conferire ai vostri marshmallow una texture morbida e fondente.

VALRHONA



P125 Cœur de Guanaja
3 kg - 12 kg

Un profilo aromatico potente che esalta ulteriormente il cioccolato.

AROMATIZZAZIONE ALLA FRUTTA SECCA



Scoprite la nostra gamma completa di **pralinati** qui



VALRHONA



Pralinato mandorle/nocciole 50% fruttato
secchio 5 kg

Per una texture croccante e un gusto unico.

DECORAZIONI

CONSIGLI:

Decorate i vostri orsetti tutto l'anno, per Natale, San Valentino, Ottobre Rosa o Halloween.

chocolatree



chocolatree



chocolatree



chocolatree



Scoprite la nostra gamma di decorazioni su



Ritrovate tutte le nostre gamme su www.valrhona-selection.it



LE GELATINE IDEALI PER REALIZZARE I VOSTRI MARSHMALLOW!

LE POLVERI

Consentono un'ottima gelificazione e congelamento. Più igieniche ed economiche rispetto alla gelatina in fogli.



48655
GELATINA BOVINA
750 g



50738
GELATINA CALDA IN POLVERE
500 g

I FOGLI

Consentono un'ottima gelificazione e congelamento.



41441
FOGLI DI GELATINA
ARGENTO 180 BLOOM
2 kg

48646
FOGLI DI GELATINA
ORO 230 BLOOM
2 kg

I NOSTRI AROMI NATURALI, IDEALI PER AROMATIZZARE I VOSTRI MARSHMALLOW!



50055
COCCO
50 g



40406
LAVANDA
50 g



53515
LAMPONE
50 g



53513
PISTACCHIO
50 g



40372
YUZU
50 g



40399
BERGAMOTTO
50 g



50760
FRAGOLA MATURA
50 g

Ritrovate tutte le nostre gamme su www.valrhona-selection.it

GLI ABBINAMENTI DI SAPORI CONSIGLIATI

I classici



**Rivestimento
fondente**

**Ripieno
vaniglia**



**Rivestimento
fondente**

**Ripieno
cioccolato**



**Rivestimento
al latte**

**Ripieno pralinato
nocciola**

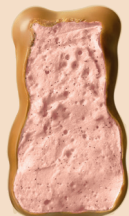
Consigli: Provate le nuove tendenze, decorate i vostri orsetti con delle striature e aggiungete dei topping (frutta secca, decorazioni di cioccolato).

I fattori differenzianti



**Rivestimento
Blond Dulcey**

**Ripieno
caffè**



**Rivestimento
Blond Dulcey**

**Ripieno purea
frutto della
passione**



**Rivestimento
fondente**

**Ripieno purea
mango**



**Rivestimento
Inspiration
lampone**

**Ripieno
vaniglia**



**Rivestimento
Inspiration
matcha**

**Ripieno
purea yuzu**

Consigli: Tutta la nostra gamma *Inspiration* è adatta al rivestimento.

I NOSTRI CONSIGLI PER VALORIZZARE LA VOSTRA OFFERTA IN NEGOZIO

*Proponete
tanti orsetti
diversi
in negozio
per soddisfare
tutti i palati!*



1

Posizionate i formati adatti allo snacking **vicino alle casse**. Valutate inoltre la possibilità di confezionare singolarmente alcuni orsetti per favorire gli acquisti d'impulso.

2

Proponete degustazioni per far scoprire le texture, i sapori distintivi e l'armonia tra il ripieno di marshmallow e il cioccolato.

3

Giocate sui momenti importanti dell'anno esplorando **forme e colori diversi**.

Adattate la vostra offerta di orsetti e le relative confezioni a Natale, Pasqua, San Valentino, Ottobre Rosa, la festa della mamma o Halloween:



4

Valorizzate la vostra offerta: per favorire la vendita dei vostri orsetti, optate per le scatole progettate appositamente per metterli in risalto.

PREZZO DI VENDITA CONSIGLIATO - PREZZO DI VENDITA CONSIGLIATO
18 €
per la rivendita
di 6 orsetti
con la
confezione.



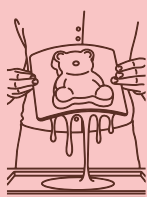
5

Curate la comunicazione: sui vostri social network o in negozio, promuovete i prodotti evidenziando **la qualità e la provenienza degli ingredienti**.



TECNICHE DI REALIZZAZIONE DEGLI ORSETTI DI MARSHMALLOW

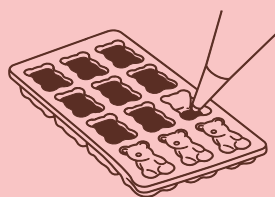
1ª tecnica MODELLAGGIO MANUALE



Preparazione del guscio di cioccolato

- 1 Temperare il cioccolato.
Riempire gli stampi con il cioccolato temperato e capovolgerli per eliminare l'eccesso.
- 2
- 3 Rfinire e lasciar cristallizzare.

2ª tecnica RIVESTIMENTO



Riempire con il marshmallow

- 1 Ungere gli stampi.
- 2 Dosare il marshmallow negli stampi.
- 3 Lasciar gelificare.
- 4 Rimuovere dallo stampo.

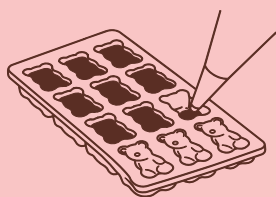
3ª tecnica ONE SHOT



Riempire con il marshmallow

- 1 Ungere gli stampi.
- 2 Bloccare 1 foro su 2.
- 3 Dosare il marshmallow.
- 4 Lasciar gelificare.
- 5 Rimuovere dallo stampo.

Riempire con il marshmallow



- 1 Dosare il marshmallow.
- 2 Lasciar gelificare.
- 3 Sigillare con del cioccolato temperato.

Preparazione del guscio di cioccolato



- 1 Rivestire gli orsetti.
- 2 Lasciar cristallizzare.

Preparazione del guscio di cioccolato



- 1 Rivestire gli orsetti.
- 2 Lasciar cristallizzare.



I CONSIGLI DEI MAESTRI PASTICCIERI DELL'ÉCOLE VALRHONA

Conservate gli orsetti a una temperatura inferiore a 20°C.

Sigillate senza foglio chitarra ed eseguite un movimento verticale.

La consistenza dei marshmallow deve essere sufficientemente fluida da consentirne una facile misurazione a mano.

SELEZIONE DI RICETTE

Per variare i gusti e diversificare la vostra offerta, **vi proponiamo una selezione di ricette per preparare i vostri marshmallow.**



1 MARSHMALLOW VANIGLIA

- 35,5 g Gelatina bovina SOSA**
- 71 g** Acqua d'idratazione
- 210 g Zucchero invertito (Cremsucre) SOSA**
- 675 g** Zucchero semolato
- 225 g** Acqua
- 300 g Zucchero invertito (Cremsucre) SOSA**

Idratare la gelatina.

Cuocere la prima quantità di zucchero invertito con lo zucchero semolato e l'acqua a 110°C.

Versare in una ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente.

Sciogliere la massa di gelatina nel forno a microonde, quindi versarla sugli zuccheri caldi e montare il tutto a nastro, poi aggiungere la vaniglia.

Versare il marshmallow a 35-40°C.

Conservare al riparo dall'umidità.

BACCELLO DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	BACCELLO DI VANIGLIA DI TAHITI	BACCELLO DI VANIGLIA DEL MESSICO	ESTRATTO DI VANIGLIA	PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA TAHITENSIS	TADOKA VANIGLIA
4g	4g	4g	7g	3,5g	3,5g	1 DOSE
						

2 MARSHMALLOW CAFFÈ

- 35,5 g Gelatina bovina SOSA**
- 71 g** Acqua d'idratazione
- 210 g Zucchero invertito (Cremsucre) SOSA**
- 675 g** Zucchero semolato
- 225 g** Acqua
- 300 g Zucchero invertito (Cremsucre) SOSA**
- 30 g Pasta di chicchi di caffè Bio NOROHY**

Idratare la gelatina.

Cuocere la prima quantità di zucchero invertito con lo zucchero semolato e l'acqua a 110°C.

Versare nella ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente.

Sciogliere la massa di gelatina nel microonde, quindi versarla sugli zuccheri caldi. Montare il tutto a nastro e aggiungere la pasta di chicchi di caffè.

Versare il marshmallow a 35-40°C.

Conservare al riparo dall'umidità.

SELEZIONE DI RICETTE

3 MARSHMALLOW CIOCCOLATO

- 46 g Gelatina bovina SOSA**
- 90 g** Acqua d'idratazione
- 190 g Zucchero invertito (Cremsucre) SOSA**
- 610 g** Zucchero semolato
- 200 g** Acqua
- 270 g Zucchero invertito (Cremsucre) SOSA**
- 330 g P125 Cœur de Guanaja VALRHONA**

Idratare la gelatina.

Cuocere la prima quantità di zucchero invertito con lo zucchero semolato e l'acqua a 110°C.

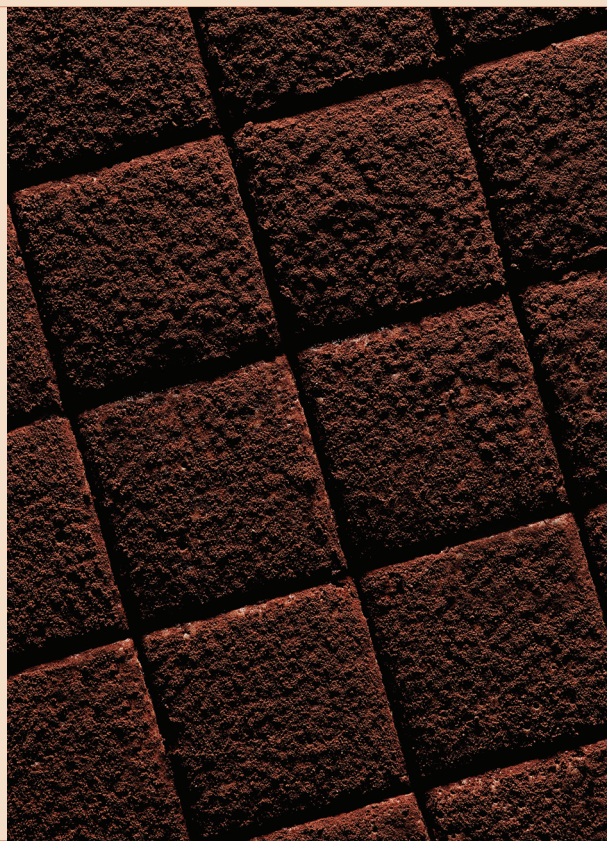
Versare nella ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente.

Sciogliere la massa di gelatina nel forno a microonde, quindi versarla sugli zuccheri caldi e montare il tutto a nastro.

Quando il marshmallow sarà tiepido, incorporare con una spatola la copertura Cœur de Guanaja sciolta a 60°C, e versare subito il composto (35-40°C) nel quadro.

Lasciar gelificare per alcune ore a 16°C.

Tagliare.



4 MARSHMALLOW PRALINATO

- 35 g Gelatina bovina SOSA**
- 70 g** Acqua d'idratazione
- 50 g Zucchero invertito (Cremsucre) SOSA**
- 450 g** Zucchero semolato
- 150 g** Acqua
- 150 g Zucchero invertito (Cremsucre) SOSA**
- 180 g Pralinato mandorle/nocciole 50% fruttato VALRHONA**

Idratare la gelatina.

Cuocere la prima quantità di zucchero invertito con lo zucchero semolato e l'acqua a 110°C.

Versare nella ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente.

Sciogliere la massa di gelatina nel forno a microonde, quindi versarla sugli zuccheri caldi e montare il tutto a nastro.

Quando il marshmallow sarà leggermente liquido, incorporare il pralinato e versare subito il composto (35-40°C) nel quadro.

Lasciar gelificare per alcune ore a 16°C.

Tagliare.

5 MARSHMALLOW FIORI D'ARANCIO

- 35,5 g Gelatina bovina SOSA**
- 71 g** Acqua d'idratazione
- 210 g Zucchero invertito (Cremsucre) SOSA**
- 675 g** Zucchero semolato
- 225 g** Acqua
- 300 g Zucchero invertito (Cremsucre) SOSA**
- 20 g Acqua di fiori d'arancio Bio NOROHY**

Idratare la gelatina.

Cuocere la prima quantità di zucchero invertito con lo zucchero semolato e l'acqua a 110°C.

Versare nella ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente.

Sciogliere la massa di gelatina nel microonde, quindi versarla sugli zuccheri caldi. Montare il tutto a nastro e aggiungere l'acqua di fiori d'arancio.

Versare il marshmallow a 35-40°C.

Conservare al riparo dall'umidità.

6 MARSHMALLOW FRUTTI ROSSI

- 55 g Gelatina bovina SOSA**
- 110 g Acqua d'idratazione**
- 210 g Zucchero invertito (Cremasucre) SOSA**
- 675 g Zucchero semolato**
- 140 g Mirtillo Vaccinium Myrtillus in purea 100% ADAMANCE**
- 300 g Lamponi Meeker in purea 100% ADAMANCE**
- 300 g Zucchero invertito (Cremasucre) SOSA**

Idratare la gelatina.

Cuocere lo zucchero semolato con la quantità piccola di zucchero invertito e la frutta in purea a 110°C.

Versare in una ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente.

Sciogliere la gelatina nel forno a microonde, quindi versarla sugli zuccheri caldi e montare il tutto a nastro.

Versare subito il composto a 35-40°C.

Conservare al riparo dall'umidità.

7 MARSHMALLOW FRUTTO DELLA PASSIONE

- 55 g Gelatina bovina SOSA**
- 110 g Acqua d'idratazione**
- 210 g Zucchero invertito (Cremasucre) SOSA**
- 675 g Zucchero semolato**
- 140 g Albicocche Flavor Cot e Lido in purea 100% ADAMANCE**
- 300 g Frutto della passione Passiflora Edulis Flavicarpa in purea 100% ADAMANCE**
- 300 g Zucchero invertito (Cremasucre) SOSA**

Idratare la gelatina.

Cuocere la quantità piccola di zucchero invertito con lo zucchero semolato e la frutta in purea a 110°C.

Versare in una ciotola dello sbattitore lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente.

Sciogliere la gelatina nel forno a microonde, quindi versarla sugli zuccheri caldi e montare il tutto a nastro.

Versare subito il composto a 35-40°C.

Conservare al riparo dall'umidità.



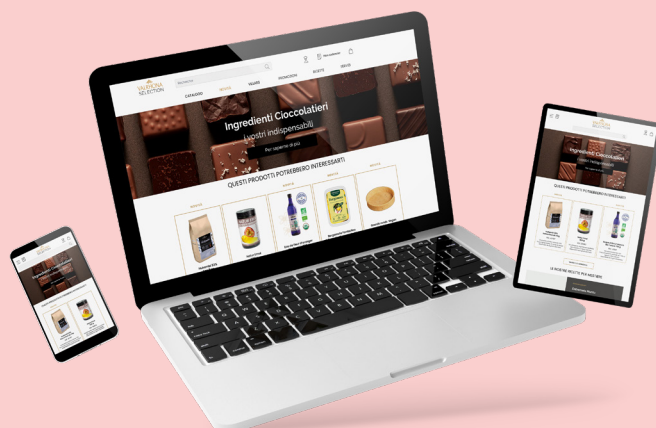
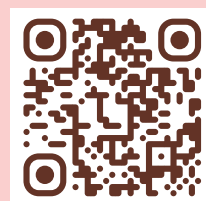
DESIDERATE ULTERIORI INFORMAZIONI?

Consultate il ricettario:
“Gli Indispensabili del Cioccolatiere”,
disponibile in formato digitale.



RITROVATE TUTTI I NOSTRI PRODOTTI ONLINE

Ordine rapido 24 ore su 24, 7 giorni su 7
Prodotti riconosciuti dai più grandi maestri pasticceri
Novità e promozioni esclusive
Servizio clienti dedicato disponibile tramite chat o telefono




**VALRHONA
SELECTION**

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Una domanda? Contattate il vostro rappresentante commerciale o chiamate il servizio clienti al numero +39 02317336

VALRHONA - Viale Achille Papa, 30 - 20149 Milano - ITALIA - www.valrhona.com
servizioclienti@valrhona-selection.com - Servizio Clienti Italia: www.valrhona-selection.it