



NAVIDAD 2022

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA

Sasa

chocolatree

LAROSE NOIRE

NOROHY

adamance

A dos pasos de la Navidad

La magia de la Navidad siempre está presente cuando se trata de compartir un rato en torno a un postre. En el restaurante o en familia en casa, el postre siempre es el momento que provoca una sonrisa y hace brillar la mirada.

Este año hemos elegido la mirada de dos chefs desde Valrhona Selection (Valrhona, Sosa, Chocolatree, La Rose Noire, Norohy, Adamance) para destacarla proponiéndole 8 recetas festivas (artesano y restauración) y valorar así nuestros productos y la extensión de nuestra gama.

Dos firmas pasteleras originales y singulares de MORGANE RAIMBAUD, chef pastelera del restaurante Alliance (París), y de JÉRÉMY DEL VAL, chef pastelero de la creación en Dalloyau (París). Respectivamente consagrados con el título de CAMPEÓN DE FRANCIA DEL POSTRE, los dos tienen experiencias marcadas por el éxito en casas prestigiosas que han forjado su creatividad y una precisión de técnica y de sabores que los caracterizan totalmente.

Dos miradas impregnadas de recuerdos de viajes y de la infancia, de poesía dulce con el justo equilibrio y atrevidas asociaciones que despiertan los sentidos.

Una oda a la frescura, una modernidad en cada bocado y un toque de exotismo animado por una curiosidad apasionada y ganas de hacerle viajar.

2 personalidades, 2 carreras, 2 estilos de pastelería y las mismas ganas de ir un poco más allá en cada detalle, para que el momento de la degustación sea la experiencia única que marque sus propios recuerdos.

¡Déjese llevar por su creatividad y la música que hacen la vainilla, las especias, las frutas... al girar en torno al chocolate!



Morgane
Raimbaud

Chef pastelera - Restaurante Alliance (París)
Doble Campeona de Francia del postre

Jérémy
Del Val

Chef pastelero Creación - Dalloyau (París)
Campeón de Francia del postre



Índice

Retratos de los chefs

Recetas artesanos

por Jérémy Del Val

Corona exótica	p. 6
Tronco de avellana y limón	p. 10
Tronco bosque	p. 14
Frescor de coco	p. 18

Recetas Restauración

por Morgane Raimbaud

Manzana y canela	p. 22
Coco Kalingo	p. 24
Kumquatina	p. 28
Trío de mignardises	p. 32



Chef pastelera
Restaurante Alliance (París)
Campeona de Francia
del postre en 2016 y 2020

* MORGANE RAIMBAUD

Chef pastelera del restaurante parisino Alliance, coronada doblemente como campeona de Francia del postre en 2016 y 2020, hoy en día es una reconocida pastelera y elegida por muchos por su creatividad. «Vengo de una familia donde se aprecia la buena cocina, donde nos gusta ir al mercado, descubrir buenos productos y cocinarlos...».

Por lo tanto, es natural que primero me dirigiera a la cocina antes de mi aprendizaje en pastelería que reveló mi vocación por lo dulce.

Junto a Jean-Marie Hiblot en el Plaza Athénée, Francois Daubinet en el Taillevent, Michael Bartocetti y Jonathan Chapuy en el Shangri-La, perfeccioné mi técnica, descubrí el postre de restaurante, la exigencia de las casas de lujo y desarrollé mi propia identidad.

Me uní en 2018 al chef Toshitaka Omiya y Shawn Joyeux en el restaurante Alliance como chef pastelera, donde propongo postres refinados, frescos, ligeros y golosos a la vez. Juego con las texturas y las temperaturas para explicar una historia y transmitir la emoción que he sentido al crear y preparar el postre.

Hierbas frescas



Frutas

«En cada receta integro la fruta, las especias y las hierbas, ya que es realmente lo que me representa.»



Precisión

Elegancia

«Busco la elegancia y la finura tanto en los sabores como en el aspecto.»



Especias

«Suelo trabajar con vainilla, pimienta y té.»



Chef pastelero Creación
Pastelería Dalloyau (París)
Campeón de Francia
del postre en 2012

* JÉRÉMY DEL VAL

Chef pastelero de la creación en Dalloyau, coronado campeón de Francia del postre en 2014, siempre he sabido que quería trabajar en cocina. «Muy pronto, mis abuelas me inspiraron. Empecé mi formación con una FP de cocina y, más tarde, una formación en pastelería.»

Inspirado por mis diferentes viajes en busca de nuevos productos en lugares tan prestigiosos como hoteles de 5 estrellas, un club privado de la más bella marina de Mallorca o incluso un restaurante gastronómico de Val Thorens, los Palaces de la Polinesia, Bora Bora y Tahití, Mónaco o incluso restaurantes con estrellas de la Costa Azul.

Desde 2014, me encargo de la creación pastelera para la casa Dalloyau (París) y mi misión es concebir todos los productos para la red de tiendas y para la recepción (desde postres al plato hasta cócteles).

Texturas



«Lo importante para mí en un postre es el sabor y las texturas.

Obviamente el aspecto es muy importante, pero, ante todo, es el sabor. Y si además puedo añadir un poco de viaje en los sabores, el reto está totalmente conseguido entonces.»

Sabores



Delicia



Viajes





Corona exótica

Por Jérémy Del Val

Receta calculada para 6 coronas



CRUJIENTE DE MAÍZ Y ALMENDRA

285g	Sirope a 30°B	:	Hervir el jarabe a 30 °B, verter sobre las almendras picadas y dejar reposar durante 20 minutos.
215g	Almendras picadas	:	Escurrir y caramelizar en el horno a 160°C durante unos 25 minutos.
85g	Quinoa inflada	:	Mezclar a media cocción.
85g	Sirope de arce	:	Mezclar la quinoa inflada con el sirope de arce y caramelizar en el horno a 160°C durante unos 20 minutos.
105g	Arroz inflado	:	Mezclar a media cocción.
105g	Sirope de arce	:	Mezclar el arroz inflado con el sirope de arce y caramelizar en el horno a 160°C durante unos 20 minutos.
160g	JIVARA 40%	:	Mezclar a media cocción.
20g	Manteca de cacao	:	Mezclar a media cocción.
380g	Praliné de almendra 70%	:	Fundir el chocolate y la manteca de cacao a 40/45°C, añadir el praliné y la pasta pura de almendras y la flor de sal, y verter sobre la mezcla caramelizada (almendras picadas, quinoa inflada, arroz inflado) con el arroz tostado y el maíz picado.
210g	Pasta pura de almendras crudas	:	Presionar 250g en un aro de 24 cm de diámetro con un aro de 8 cm de diámetro en el centro.
4g	Flor de sal	:	
50g	Arroz tostado	:	
215g	Maíz tostado triturado	:	
1920g	Peso total		

NATA INFUSIONADA CON PALOMITAS Y VAINILLA

165g	Maíz para palomitas	:	Hacer las palomitas y hornear a 150°C durante 15 minutos.
1350g	Nata UHT 35%	:	Una vez frías, triturarlas finamente y añadir las a la crema fría, la leche y la vainilla raspada (granos y vainas).
165g	Leche entera UHT	:	Dejar infundiendo durante una noche.
8g	Vainas de vainilla BIO de Madagascar	:	Al día siguiente, templar la mezcla y colar.
6g	Vainas de vainilla de Tahití	:	
1694g	Peso total		

CREMA DE VAINILLA Y PALOMITAS

125g	Leche entera UHT	:	Hervir la leche con el azúcar y añadir la masa de gelatina.
134g	Azúcar	:	Verter progresivamente sobre el mascarpone y mezclar con la nata infundida con las palomitas.
14g	Gelatina en polvo 220 Bloom	:	Reservar en frío durante al menos 2 horas.
98g	Agua de hidratación	:	Emulsionar con la varillas con cuidado de no montar la mezcla.
253g	Mascarpone	:	
1090g	Nata infundida con palomitas	:	
1714g	Peso total		

COMPOTA EXÓTICA

305g	Puré de mango Kesar y Alphonso 100%	:	Calentar el puré de mango y de fruta de la pasión con la vainilla a 40°C.
130g	Puré de fruta de la pasión 100%	:	Añadir el azúcar mezclado con la pectina y llevar a ebullición. Añadir la corteza y el zumo de lima, batir.
6g	Vainas de vainilla BIO de Madagascar	:	Verter 6g de compota en los moldes esfera Truffles 5 (Silikomart: 36.257.87.0065) y enfriar en abatidor.
56g	Azúcar	:	
8g	Pectina NH	:	
1	Lima	:	
505g	Peso total		

CREMOSO DE MANGO Y PIMIENTA SALVAJE

815g	Puré de mango Kesar y Alphonso 100%	:	Hervir los purés e infusionar la pimienta triturada y la vainilla durante 10 minutos. Colar.
155g	Puré de fruta de la pasión 100%	:	Calentar el puré a 40°C, añadir el azúcar mezclado con la pectina y el estabilizante combinado (25% de goma guar + 25% de goma garrofin + 50% de Natur Emul). Añadir las yemas de huevo y cocer a 85°C.
5,6g	Pimienta salvaje de Madagascar	:	Enfriar a 40°C, añadir la mantequilla pomada y batir.
12g	Vainas de vainilla BIO de Madagascar	:	Verter 16g de cremoso en los moldes esfera Truffles 20 (Silikomart: 36.172.87.0065) y enfriar en abatidor.
85g	Azúcar	:	
23g	Pectina NH	:	
7g	Estabilizante combinado	:	
130g	Yemas	:	
195g	Mantequilla	:	
1428g	Peso total		

(continuación de la receta en la página 8)

MONTAJE Y ACABADO

- CS Glaseado Absolu Cristal
- CS Surtido de formas para tronco de Navidad

Montaje: Sobre la corona de crujiente, colocar 13 esferas de cremoso de mango y pimienta salvaje, escudillar puntos de diferentes medidas de crema de vainilla y palomitas con una boquilla de diámetro 12 (aproximadamente 280 g). Colocar encima 13 esferas de compota exótica y bloquear.

Acabado: Con la pistola glasear las coronas con el glaseado Absolu y 10% de agua. Finalizar con las decoraciones de chocolate CHOCOLATREE cuando la corona esté descongelada.



JIVARA 40%
LACTEADO, MALTEADO
Y VAINILLA
4658



PECTINA NH
37850



**VAINAS DE VAINILLA
BIO DE MADAGASCAR**
31356 - 125 g
26521 - 250 g



**PURÉ DE MANGO KESAR
Y ALPHONSO 100%**
32360 - 4 x 1 kg
32371 - 2 x 5 kg

chocolatree

DÉJESE GUIAR POR NUESTRO EQUIPO PARA CREAR LA DECORACIÓN O EL MOLDE A SU MEDIDA.

- * Para ayudarle a marcar la diferencia
- * ¡Con productos de calidad!
- * ¡Y todo es personalizable!

Hable con su comercial y descubra una multitud de medidas y formas disponibles en el «Book de formas» y comience su proyecto de personalización.



LA ROSE NOIRE

¿ESTA RECETA O ALGUNAS DE ESTAS SUBRECETAS LE INSPIRAN PARA LA CREACIÓN DE NUEVOS POSTRES?



Versione y utilice estas recetas para todas las ocasiones gracias a la gama de bases de tarta listas para usar de La Rose Noire.

Póngase en contacto con su comercial para obtener más información o directamente en www.valrhona-selection.fr



* Cremoso de mango y pimienta salvaje

* Nata infundada con palomitas y vainilla

* Compota exótica de mango y fruta de la pasión

VALRHONA: Praliné almendra 70% afrutado (9015), Jivara 40% (4658), Manteca de cacao (160), Absolu Cristal (5010).
SOSA: Pasta pura de almendras crudas (37521/1 kg), Gelatina bovina (38670/750 g), Pectina de frutas NH (37850), Goma guar (38689/750 g), Goma garrofin (38687/650 g), Natur Emul (38850/500 g).
CHOCOLATREE: Surtido de formas para tronco de Navidad disponible en chocolate negro en el catálogo y también personalizable.
NOROHY: Vaina de vainilla bio de Madagascar (31356/125 g - 31974/250 g), Vainas de vainilla bio de Tahiti (31972/125 g - 31974/250 g).
ADAMANCE: Puré de mango Kesar y Alphonso 100% (32360/4 x 1 kg - 32371/2 x 5 kg), Puré de fruta de la pasión 100% (48102/4 x 1 kg - 48103/2 x 5 kg).



* Tronco de avellana y limón

Por Jérémy Del Val

Receta calculada para 14 troncos



CRUMBLE DE ALMENDRA Y AVELLANA

50g	Harina de almendras
50g	Avellanas con piel en polvo
100g	Azúcar moreno
100g	Harina
1g	Flor de sal
100g	Mantequilla seca 84 %
400g	Peso total

Mezclar las avellanas y las almendras en polvo, el azúcar moreno, la harina tamizada y la flor de sal en la batidora con la pala. Añadir la mantequilla fría en dados hasta obtener una masa. Pasar el crumble por el tamiz y hornear a 150°C durante 18-20 minutos.

CRUJIENTE DE AVELLANA Y CHOCOLATE

320g	Sirope a 30°B
210g	Avellanas picadas
130g	Sirope de arce
115g	Arroz inflado
305g	JIVARA 40 %
430g	Praliné avellana 60 %
90g	Pasta pura de avellanas tostadas
100g	Arroz tostado
5g	Flor de sal
290g	Crumble de almendra y avellana
225g	Éclat d'Or
2220g	Peso total

Verter el sirope hirviendo sobre las avellanas picadas y macerar durante 20 minutos. Escurrir, extender sobre una placa y caramelizar a 160°C durante unos 25 minutos. Mezclar a media cocción. Mezclar el sirope de arce frío con el arroz inflado, extenderlo sobre una placa y caramelizar a 160°C durante unos 25 minutos. Mezclar a media cocción. Fundir el chocolate a 40/45°C, añadir el praliné y la pasta de avellanas y verter sobre la mezcla caramelizada, el crumble, el Éclat d'Or, el arroz tostado y la flor de sal.

BIZCOCHO DACQUOISE DE AVELLANAS AL NATURAL (receta para una plancha de 60 x 40 cm)

395g	Harina de avellanas tostadas
395g	Azúcar glas
20g	Fécula
1,5g	Sal fina
500g	Claros
38g	Azúcar
955g	Peso total

Mezclar la harina de avellanas con el azúcar glas, la fécula y la sal. Montar las claras firmes con el azúcar. Incorporar manualmente los ingredientes secos mezclados previamente. Hornear a 180°C durante 15-20 minutos.

CONFITADO DE LIMÓN

390g	Ralladura de limón
585g	Azúcar
975g	Zumo de limón
1950g	Peso total

Con un raspador, retirar las cortezas de limón, quitar el máximo posible de la parte blanca. Blanquear tres veces con agua fría al principio y cocer las cortezas blanqueadas con el azúcar y el zumo de limón a 107°C. Triturar.

CREMOSO BAHIBE AVELLANA

680g	Leche entera UHT
650g	Nata UHT 35 %
3	Limonas
255g	Yemas
80g	Azúcar
5g	Gelatina 220 Bloom
25g	Agua de hidratación
790g	BAHIBE 46 %
265g	Pasta pura de avellanas tostadas
2750g	Peso total

Hervir la leche y la nata y dejar infusionar las cortezas durante 10 minutos. Colar. Cocer a 83°C la nata, la leche, las yemas mezcladas con el azúcar y añadir la masa de gelatina. Emulsionar progresivamente sobre el chocolate con la lengua pastelera y batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir la pasta de avellanas. Enfriar a 45°C y batir.

GANACHE MONTADA BAHIBE VAINILLA

297g	Nata UHT 35 %
33g	Glucosa líquida
33g	Cremsucre en pasta
6g	Vainas de vainilla BIO de Madagascar
358g	BAHIBE 46 %
450g	Nata UHT 35 %
1172,5g	Peso total

Calentar la cantidad pequeña de nata, la glucosa, el cremsucre (azúcar invertido) y la vainilla. Verter progresivamente la mezcla caliente sobre el chocolate parcialmente fundido, poniendo atención en emulsionar la mezcla. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir la segunda cantidad de nata líquida fría. Batir de nuevo. Reservar en la nevera y dejar cristalizar idealmente durante 12 horas.

PREPARACIÓN PARA ROCHER

500g	BAHIBE 46 %	Fundir el chocolate con la manteca de cacao, añadir el aceite y las avellanas crujientes picadas. Utilizar a 35°C.
50g	Manteca de cacao	
30g	Aceite de pepitas de uva	
150g	Avellanas picadas crujientes	
730g	Peso total	

GEL DE LIMÓN

200g	Absolu Cristal	Mezclar todos los ingredientes en frío.
70g	Puré de limón Femminello 100 %	
CS	Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar	
CS	Minicuaadrados de oro 1,5 mm	
270g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

CS Hoja de roble chocolate con leche

Montaje: En un marco de 60 cm x 40 cm y 3,5 cm de altura, extender 1700g de crujiente de chocolate y avellana. Colocar la plancha de dacquoise, extender 800g de confitado de limón y verter 2600g de cremoso de Bahibe y avellana. Cortar rectángulos de 27,5 x 5 cm (1 marco = 14 troncos), escudillar la ganache montada de Bahibe y avellana con una boquilla St. Honoré o una manga cortada.

Acabado: Con la pistola, glasear la ganache con el glaseado Absolu Cristal y un 10 % de agua. Sumergir el tronco a la altura del marco en la preparación rocher a 35°C. Realizar puntos de gel de limón en el hueco de la ganache montada y agregar trocitos de avellanas. Finalizar con decoraciones de chocolate de hoja de roble de CHOCOLATREE.



PRALINÉ DE AVELLANA 60%
2258



PASTA PURA DE AVELLANAS TOSTADAS
36854



PASTA DE VAINAS DE VAINILLA BIO DE MADAGASCAR
34283



PURÉ DE LIMÓN FEMMINELLO 100 %
32357 - 4 x 1 kg
32368 - 2 x 5 kg

* * MÁS IDEAS CON *chocolatree*



Hoja de roble naranja abombada
32262CNR
Matriz con volumen
60 x 35 mm
72 unidades

¡Consulte nuestro catálogo para descubrir otras decoraciones e ideas para inspirarse!
Hojas delicadamente cortadas, lisas o de fantasía, estrellas, abetos, copos...
¡Cientos de referencias para decorar sus postres de Navidad!



VALRHONA: Jivara 40% (4658), Bahibe 46% (9997), Praliné avellana 60% (2258), Éclat d'Or (8029), Manteca de cacao (160), Absolu Cristal (5010).
SOSA: Avellanas crujientes picadas (36953/1 kg), Harina de avellanas tostadas (37347/1 kg), Harina de almendras Marcona extrafina (37333/1 kg - 37332/10 kg), Pasta pura de avellanas tostadas (36854/1 kg), Glucosa líquida 35-40 DE (37305/1,5 kg), Cremsucre en pasta (37821/7 kg).
CHOCOLATREE: Minicuaadrados de oro 1,5 mm (70104VCX), Hoja de roble chocolate con leche (decoración personalizada para Jérémy Del Val).
NOROHY: Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar (34283/500 g).
ADAMANCE: Puré de limón Femminello 100% (32357/4 x 1 kg - 32368/2 x 5 kg).





Contera de tronco cuadrada de chocolate negro
CHOCOLATREE
Ref. 30693VNR
* Disponible en 4 colores



Tronco bosque

Por Jérémy Del Val

Receta calculada para 6 moldes de tronco de fondo plano (Ref.33976)



BIZCOCHO TIERNO DE NUECES PECANAS (receta para 1 marco)

295g	Mantequilla seca 84 %	Preparar la mantequilla avellana.
355g	Nueces pecanas crudas	Triturar las nueces pecanas, las almendras, el azúcar moreno, la fécula y la vainilla en el Robot Coupe.
310g	Almendras Largueta naturales	Añadir las nueces pecanas, las almendras al natural, el azúcar moreno, la fécula y la vainilla en el Robot Coupe.
104g	Azúcar moreno	
81g	Fécula	Incorporar manualmente las claras montadas con el azúcar.
6g	Vainas de vainilla BIO de Madagascar	Extender 2000g en una bandeja, a ras del borde, y hornear a 165°C durante unos 25 minutos.
433g	Huevo entero	
210g	Miel	
264g	Claros	
53g	Azúcar	
2110g	Peso total	

CRUJIENTE DE NUECES PECANAS (receta para 1 marco)

252g	JIVARA 40%	Fundir el chocolate a 40°C, añadir el praliné, la pasta pura de nueces pecanas y la flor de sal. Calentarlo todo a 35°C y añadir el Éclat d'Or y las nueces pecanas picadas.
700g	Praliné de nueces pecanas	
280g	Pasta pura de nueces pecanas	
5,5g	Flor de sal	
490g	Éclat d'Or	
140g	Nueces pecanas caramelizadas	
1868g	Peso total	

DADOS DE PERAS POCHADAS

3000g	Peras frescas	Pelar las peras y cortarlas en dados de aproximadamente 1 cm x 1 cm.
3l	Agua	Hervir el agua, el azúcar y la vainilla (granos y vainas), añadir las cortezas de cítricos, infusionar durante 10 minutos y colar.
900g	Azúcar	Hervir y añadir los dados de pera.
8g	Vainas de vainilla BIO de Madagascar	
2	Naranjas	
1	Limón	
5g	Ácido cítrico	
6910g	Peso total	

COMPOTA DE PERAS CON BAYAS DE PIMIENTA DE LOS BOSQUES (receta para 1 marco)

1410g	Puré de pera William verde 100 %	Calentar el puré de pera con la vainilla a 40°C, añadir el azúcar mezclado con la pectina y la xantana.
12g	Vainas de vainilla BIO de Madagascar	Hervirlo todo, al final de la cocción añadir la corteza de limón y las bayas reducidas a polvo (finas y tamizadas) y, a continuación, los dados de peras pochadas y escurridas.
112g	Azúcar	
26g	Pectina NH	
3,75g	Goma xantana pura	
3	Limones	
1250g	Dados de peras pochadas	
1,5g	Bayas de pimienta de los bosques	
2815g	Peso total	

MOUSSE DE CHOCOLATE KALINGO

630g	Yemas	Pochar a 83°C la mezcla de yemas de huevo, huevos, azúcar y agua y montar con la batidora.
270g	Huevo entero	Calentar la leche y verter progresivamente sobre el chocolate fundido, emulsionando la mezcla. Batir.
465g	Azúcar	Estabilizar la emulsión con una parte de la nata montada si es necesario.
315g	Agua	Cuando la mezcla esté lisa, comprobar la temperatura (50°C), incorporar la pasta bomba y añadir el resto de la nata montada.
570g	Leche entera UHT	
1686g	KALINGO 65 %	
2076g	Nata UHT 35 %	
6022g	Peso total	

(continuación de la receta en la página 16)

CREMOSO DE NUECES PECANAS

150g	Nata UHT 35%	Calentar la nata y añadir la masa de gelatina.
5g	Gelatina en polvo 220 Bloom	Verter por partes sobre el praliné de nueces pecanas 50%.
25g	Agua de hidratación	Emulsionar añadiendo la nata fría en varias veces.
525g	Praliné pecán 50%	Añadir la flor de sal. Batir.
188g	Nata UHT 35%	
0.75g	Flor de sal	
894g	Peso total	

GLASEADO DE CHOCOLATE

380g	Nata UHT 35%	Calentar ligeramente la nata líquida con la glucosa líquida, añadir el cacao en polvo.
190g	Glucosa líquida DE40	Mientras tanto, cocer el azúcar y el agua a 110°C.
145g	Cacao en polvo	Incorporar la primera mezcla, la gelatina hidratada y el Cremsucre y batir.
520g	Azúcar	Dejar que cristalice durante una noche.
200g	Agua	Utilizar a 26/28°C.
24g	Gelatina en polvo 220 Bloom	
120g	Agua de hidratación	
55g	Cremsucre en pasta	
1634g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

CS	Sirope de pera
CS	Nueces pecanas caramelizadas
CS	Árbol de Navidad puro chocolate negro y Dulcey
CS	Librito de cuadrados de oro 80mm

Montaje: En un marco extender 1800g de crujiente de nueces pecanas, verter el bizcocho por encima.

Extender 2600g de compota de peras y enfriar en el abatidor.

Cortar tiras de 53,5cm x 6cm / 1 marco (= 6 interiores).

En los «Moldes tronco grande fondo plano VALRHONA (ref. 33976)» escudillar 1 kg de mousse Kalingo, poner las tiras de interiores, alisar y enfriar en el abatidor.

Acabado: Desmoldar los troncos, cortarlos en tres y glasear con el glaseado de chocolate a 26/28°C.

En el centro del tronco escudillar puntos de diferentes medidas de cremoso de nueces pecanas (unos 70g).

Finalizar la decoración con cuartos de peras quemados con el soplete, nueces pecanas caramelizadas partidas por la mitad y las decoraciones CHOCOLATREE «Abeto puro chocolate» y algunos toques de pan de oro.



KALINGO 65 %
Cacao puro Granada
EQUILIBRADO, FRUTAS
MADURAS Y VAINA DE VAINILLA
9789



**NUECES PECANAS
CAMELIZADAS**
38861



**ÁRBOL DE NAVIDAD
PURO CHOCOLATE**
Corte - 45 x 38 mm
108 unidades

Negro: 30687VNR
Leche: 30721VNM
Blanco: 30688VNW
Dulcey: 32872VND
Inspiration Frambuesa: 33026VCA



**PURÉ DE PERA WILLIAM
VERDE 100 %**
32352 - 4 x 1 kg
32363 - 2 x 5 kg

VALRHONA: Jivara 40% (4658), Praliné pecán 50% (11937), Éclat d'Or (8029), Cacao en polvo (159), Kalingo 65% (9789), Molde para tronco fondo plano (33976).
SOSA: Nueces pecanas crudas (36975/1 kg), Almendras Langueta al natural 36/38 (36911/1 kg), Pasta pura de nueces pecanas (37548/1 kg), Glucosa DE38/40 (39464/500g - 37311/3kg), Pectina NH (37850/500g), Cremsucre en pasta (37821/7kg), Ácido cítrico (37085/1 kg), Nueces pecanas caramelizadas (38861/600g), Gome Xantana pura (38696/500g), Gelatina bovina (38670/750g), Glucosa líquida 35-40DE (37305/1,5kg).
CHOCOLATREE: Árbol de navidad puro chocolate (30687VNR / Con leche: 30721VNM - Dulcey: 32872VND), Cuaderno cuadrados de oro 80mm (70098VCX).
NOROHY: Vaina de vainilla bio de Madagascar (31356/125g - 26521/250g).
ADAMANCE: Puré de pera William verde 100% (32352/1 kg - 32363/5kg).





Frescor de coco

Por Jérémy Del Val

Receta calculada para 50 individuales

BIZCOCHO TIERNO DE PLÁTANO

385g	Puré de plátano
460g	Pasta de almendras 55 %
5g	Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar
50g	Harina de trigo Tradición Francesa
350g	Huevo entero
40g	Yemas
46g	Azúcar mascabado
100g	Mantequilla seca 84 %
100g	Claras
20g	Azúcar
1558g	Peso total

Batir el puré de plátano con la pasta de almendras, la vainilla, la harina, los huevos enteros, las yemas, el azúcar mascabado e incorporar la mantequilla fundida 50/55 °C. Montar las claras a punto de nieve con el azúcar. Mezclar a mano las dos preparaciones delicadamente. Extender a 1,5 kg en una bandeja y hornear a 170 °C durante 18-20 minutos.

PIÑA ASADA

1000g	Piña fresca
40g	Mantequilla seca 84 %
20g	Azúcar moreno
1060g	Peso total

Pelar la piña y cortarla en brunoise. Calentar la mantequilla, añadir la brunoise de piña y, cuando el agua se evapore, añadir el azúcar moreno y caramelizar. Una vez caramelizado, el peso total debe corresponder a unos 500g.

COMPOTA EXÓTICA

42g	Agua
150g	Azúcar
130g	Puré de mango Kesar y Alphonso 100 %
65g	Puré de fruta de la pasión 100 %
12g	Vaina de vainilla de Tahití
13g	Gelatina en polvo 220 Bloom
65g	Agua de hidratación
1	Lima
500g	Piña asada
500g	Mango fresco
3.5g	Bayas de Timur
1480g	Peso total

Cocer el agua y el azúcar a 125 °C. Descocer con los purés de fruta avainillados calientes y cocerlo todo a 107 °C. Añadir la masa de gelatina, la corteza y el zumo de la lima, la brunoise de piña asada, el mango cortado y las bayas de Timur. Batir y tamizar.

CREMOSO DE AGUACATE

1080g	Aguacate fresco
160g	Zumo de lima
115g	Azúcar moreno
230g	Fruta de la pasión fresca
1585g	Peso total

Batir los aguacates con el zumo de lima y el azúcar moreno y añadir las semillas de fruta de la pasión.

MOUSE DE COCO Y VAINILLA

250g	Crema de coco 100 %
6g	Vaina de vainilla de Tahití
5g	Gelatina en polvo 220 Bloom
25g	Agua de hidratación
1	Lima
65g	Azúcar
250g	Nata UHT 35 %
601g	Peso total

Calentar una parte de la crema de coco con el azúcar y la vainilla, añadir la masa gelatina, el resto del puré, la corteza y el zumo de lima. Batir. Cuando la mezcla alcance 14/16 °C, incorporar la nata montada. Moldear en semiesferas de 4cm, es decir, 10g por molde.



(continuación de la receta en la página 20)

GANACHE MONTADA DE COCO Y VAINILLA

250 g	Crema de coco 100 %	: Calentar la crema de coco y la vainilla y verter en varias veces sobre el chocolate ligeramente fundido. : Batir y añadir la nata poco a poco. : Batir y colar. : Dejar reposar en la nevera durante una noche. : Montar en la batidora con las varillas con cuidado de no montar la mezcla.
12 g	Vaina de vainilla de Tahití	
333 g	OPALYS 33 %	
475 g	Nata UHT 35 %	
1070 g	Peso total	

GLASEADO DE CHOCOLATE BLANCO

138 g	Agua	: En una cacerola, hervir el agua, el azúcar y la glucosa. : Verter el sirope sobre la leche condensada, la masa de gelatina y el chocolate blanco, y batir. : Reservar en la nevera. : Al día siguiente, calentar el glaseado a 40 °C y utilizar a 24-26 °C.
300 g	Azúcar	
300 g	Sirope de glucosa	
200 g	Leche condensada	
18,75 g	Gelatina en polvo 220 Bloom	
93,75 g	Agua de hidratación	
300 g	OPALYS 33 %	
1350 g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

CS OPALYS 33 %
CS Coco rallado

Anillos de chocolate: Atemperar el chocolate Opalys y extenderlo sobre una hoja de guitarra. Cortar tiras de 3,5 cm, poner una hoja encima y enrollar alrededor de un tubo de 6 cm de diámetro.

Montaje: En moldes de silicona de 6 cm de diámetro, rellenar con 25 g de compota exótica y congelar. Añadir 30 g de cremoso de aguacate y colocar un disco de bizcocho de plátano. Congelar.

Acabado: Glasear las cúpulas de mousse de coco con el glaseado blanco, espolvorearlas ligeramente coco rallado y ponerlas sobre el montaje de compota y cremoso de aguacate. Escudillar la ganache montada de coco por todo el contorno con una boquilla St. Honoré o una manga cortada. Rodear con los anillos de chocolate blanco. Finalizar con un logotipo o una decoración de la gama de decoraciones Chocolatree (catálogo de productos disponible en www.chocolatree.fr, pedidos a través de www.valrhona-selection.fr o de su comercial).



OPALYS 33%
AVAINILLADO Y
TIPO LECHE FRESCA
8118



GELATINA
BOVINA
38670



VAINA DE VAINILLA
DE TAHITÍ
14-17 CM
31972 - 125 g
31974 - 250 g

18-20 CM
31973 - 125 g
31975 - 250 g



PURÉ DE FRUTA
DE LA PASIÓN 100%
48102 - 4 x 1 kg
48103 - 2 x 5 kg



*

*

VALRHONA: Pasta de almendras 55 % (7942), Opalys 33 % (8118).
SOSA: Gelatina bovina (38670/750g), Azúcar mascabado (37890/750g).
NOROHY: Pasta de vainilla bio de Madagascar (34283/500g), Vainas de vainilla bio de Tahití (14-17 cm-31972-125g/31974-250g - 18-20 cm - 31973-125g/31975-250g).
ADAMANCE: Puré de mango Kesar y Alphonso 100 % (32360/4 x 1 kg - 32371/2 x 5 kg), Puré de fruta de la pasión 100 % (48102/4 x 1 kg - 48103/2 x 5 kg), Crema de coco 100 % (32358/4 x 1 kg - 32369/2 x 5 kg).



* Mousse de coco y vainilla

* Ganache montada de coco y vainilla

* Cremoso de aguacate

* Compota exótica

* Bizcocho tierno de plátano



Manzana y canela

Por Morgane Rimbaud

Receta calculada para 15 personas

GANACHE MONTADA DE AZÉLIA

150g	Nata UHT 35%	Calentar la nata y añadir la masa de gelatina fuera del fuego.
12g	Gelatina 220 Bloom	Verter sobre el chocolate fundido en 2 veces.
60g	Agua de hidratación	Batir con el praliné y la nata fría.
74g	AZÉLIA 35%	Dejar que repose en frío durante 2 horas.
45g	Praliné avellana 66% afrutado	Montar y colocar en una manga con boquilla de 8 cm.
150g	Nata UHT 35%	
491g	Peso total	

COMPOTA DE MANZANA Y CANELA

2	Manzanas Golden	Lavar las manzanas.
2	Ramas de canela	Colocarlas en un bol de plástico con la canela.
		Filmar bien el bol entero.
		Calentar en el microondas 5 minutos (con la piel).
		Sacar las manzanas y rascar la carne.
		Colocar en una manga y dejar enfriar.

BRICK MANTEQUILLA MIEL CANELA

50g	Mantequilla seca 84%	Fundir la mantequilla con la canela y la miel.
1	Rama de canela	Cortar tiras de hojas brick y untarlas con la mezcla de mantequilla y miel.
50g	Miel de acacia	En un aro engrasado, enrollar las hojas bricks y hornear a 160°C durante 6 minutos.
1	Paquete de hojas de brick	Dejar reposar al sacarlas del horno.
100g	Peso total	

HELADO DE AVELLANA

130g	Leche entera UHT	Calentar la leche, añadir en lluvia el estabilizante combinado (25% goma de guar + 25% goma garrofin + 50% Natur Emul) y el azúcar mezclados.
0,8g	Estabilizante combinado	Hervir.
0,8g	Azúcar	Blanquear las yemas de huevo con el azúcar.
28g	Yemas	Preparar una crema inglesa.
24g	Azúcar	Verter sobre el praliné de avellana y Azélie.
22g	Praliné avellana 66% afrutado	Reservar en un bol Pacojet.
22g	AZÉLIA 35%	
227,6g	Peso total	

MANZANA CONFITADA

2	Manzanas Golden	Cortar rodajas de manzanas de 7 mm de grosor.
50g	Mantequilla seca 84%	Cocerlas y empapar en la mantequilla con miel caliente. Desglasar con el zumo de manzana.
50g	Miel de acacia	Hornear a 180°C durante 5 minutos.
25g	Zumo de manzana	
125g	Peso total	

TABULÉ DE MANZANAS GRANNY SMITH

1	Manzana Granny Smith	Cortar la manzana en brunoise fina, picar las pasas, picar la atsina cress, mezclar todo y ligar con la compota.
40g	Uvas pasas blancas rehidratada con vinagre de manzana	
CS	Atsina cress	
40g	Compota de manzana y canela	
80g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

CS	Harina de avellanas tostadas
CS	Dados de chocolate Azélie
CS	Trocitos de avellanas tostadas
CS	Atsina cress

Con un cortapastas de 8 cm de diámetro, escudillar y alisar una pequeña cantidad de ganache montada.

Esparcir trocitos de avellanas tostadas. Retirar el excedente.

Poner tres hojas brick de diferentes tamaños.

Escudillar la compota de manzana y canela, una rodaja de manzana confitada y la ganache montada y terminar por el tabulé de manzanas Granny Smith.

Con una manga con boquilla de 12 mm de diámetro, escudillar gotas en el plato.

Poner algunos dados de Azélie, trocitos de avellanas tostadas y brotes de Atsina cress.

Pacotizar el helado y hacer una quenelle.

VALRHONA: Azélie 35% (11603), Praliné Avellana 66% (7531)

SOSA: Goma guar (38689/750g), Goma garrofin (38687/650g), Natur Emul (38850/500g), Gelatina bovina (38670/750g), Avellanas Negrita con piel s/12mm (36943/10kg), Harina de avellanas tostadas (37347/1 kg).



Coco Kalingo

Por Morgane Raimbaud

Receta calculada para 15 personas

HELADO DE JENGIBRE

150g	Leche entera UHT	Calentar la leche con la nata y el jengibre en polvo y fresco picado.
100g	Nata UHT 35%	Añadir el estabilizante combinado (25% goma de guar + 25% goma garrofín + 50% Natur Emul) con los 2g de azúcar y llevar a ebullición.
20g	Jengibre fresco	Dejar infusionar 15 minutos.
1,2g	Estabilizante combinado	Colar.
30g	Azúcar	Blanquear las yemas con los 30g de azúcar y cocer a 84°C.
25g	Yemas	Batir y poner en un bol Pacojet.
2g	Azúcar	Congelar.
2,5g	Jengibre en polvo	
330g	Peso total	

MOUSSE COCO JENGIBRE

100g	Crema de coco 100%	Calentar el puré de coco con el jengibre en polvo y el azúcar.
3g	Jengibre en polvo	Añadir la gelatina hidratada.
12g	Azúcar	Dejar enfriar ligeramente.
3,1g	Gelatina en polvo 220 Bloom	Montar la nata y añadirla a la mezcla de coco y jengibre.
15g	Agua de hidratación	Verter en un tubo.
100g	Nata UHT 35%	Congelar.
234g	Peso total	

CREMOSO DE KALINGO

80g	Nata UHT 35%	Llevar a ebullición la nata con la leche y verter sobre las yemas mezcladas (sin blanquear) con el azúcar.
80g	Leche entera UHT	Cocer todo a 84/85°C y colar.
30g	Yemas	Añadir la gelatina hidratada.
0,85g	Gelatina en polvo 220 Bloom	Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate fundido.
4g	Agua de hidratación	Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
100g	KALINGO 65%	Dejar que cristalice en la nevera.
25g	Azúcar	
320g	Peso total	

GEL DE CILANTRO

1	Manojo de cilantro	Retirar las hojas de los tallos de cilantro.
125g	Agua	Calentar el agua con los tallos, añadir el agar agar mezclado con el azúcar y llevar a ebullición.
3g	Agar agar	Colar y dejar que coja cuerpo a temperatura ambiente.
12g	Azúcar	Una vez frío, batir con las hojas de cilantro y el puré de lima.
50g	Puré de lima 100%	Colocar en una manga sin boquilla.
190g	Peso total	Almacenar a 4°C.

CREMA INGLESA KALINGO JENGIBRE

80g	Nata UHT 35%	Llevar a ebullición la nata con la leche y el jengibre en polvo, y verter sobre las yemas mezcladas (sin blanquear) con el azúcar.
140g	Leche entera UHT	Cocer todo a 84/85°C y colar.
40g	Yemas	Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate fundido.
30g	Azúcar	Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
60g	KALINGO 65%	Dejar que cristalice en la nevera.
5g	Jengibre en polvo	
355g	Peso total	

BIZCOCHO TIERNO DE CHOCOLATE

50g	KALINGO 65%	Fundir la mantequilla con el chocolate, blanquear los huevos con el azúcar, la harina y la levadura.
50g	Huevo entero	Verter sobre la primera mezcla.
40g	Azúcar	Verter en un marco y hornear a 160°C durante 12 minutos.
16g	Harina T55	
45g	Mantequilla seca 84%	
6g	Levadura química	
207g	Peso total	

GRISÍN DE CHOCOLATE

50g Harina T45
20g Azúcar
18g Mantequilla seca 84 %
12g Huevo entero
CS **KALINGO 65 %**

Mezclar todos los ingredientes.
Dejar reposar durante 2 horas.
Hacer rollitos y hornear a 165°C durante unos 10 minutos.
Una vez horneados y enfriados, sumergirlos en el chocolate Kalingo precristalizado.
Dejar cristalizar.
Reservar.

MONTAJE Y ACABADO

CS Cilantro fresco
CS Flores de cilantro
CS Coco rallado

Realizar el helado de jengibre y reservar a -18°C.

Realizar la mousse de coco jengibre, el cremoso de Kalingo, el gel de cilantro y la crema inglesa de Kalingo y jengibre.

Cortar los tubos de mousse de coco de varios tamaños. Esperar a que se atemperen y rebozarlos en el coco rallado.

Preparar el bizcocho tierno de chocolate. Una vez horneado, cortar tiras de la misma medida que los tubos de coco.

Terminar realizando los grisines de chocolate. Una vez cocidos y enfriados, sumergirlos en el chocolate Kalingo precristalizado. Dejar cristalizar.

Escudillar el cremoso con una plantilla en el fondo del plato.

Colocar los trozos de bizcocho de chocolate.

Colocar los tubos de coco sobre el bizcocho.

Añadir unos trozos de grisín Kalingo.

Escudillar algunos puntos de gel de cilantro y disponer unos brotes de cilantro cress y flores de cilantro.

Pacotizar el helado de jengibre y colocar una quenelle.



KALINGO 65 %
Cacao puro Granada
EQUILIBRADO, FRUTAS
MADURAS Y VAINA DE VAINILLA
9789



AGAR AGAR EN POLVO
37872



CREMA DE COCO 100 %
32358 - 4 x 1 kg
32369 - 2 x 5 kg



PURÉ DE LIMA 100 %
48590 - 4 x 1 kg
48593 - 2 x 5 kg

Tendencias



*Un poquito de locura
en su postre*

* Sorprendentes y lúdicas, las hierbas frescas son el pequeño toque personal de Morgane para finalizar sus postres.

* Sabor dulce anisado de **Atsina Cress** o más picante del **cilantro**, las hierbas frescas aportan el toque de originalidad y un **sabor verde muy fresco que sublimará sus postres.**

VALRHONA: Kalingo 65 % (9789).

SOSA: Gelatina bovina (38670/750g), Goma guar (38689/750g), Goma garrofiín (38687/650g), Natur Emul (38850/500g), Agar agar (37872/500g).

ADAMANCE: Crema de coco 100 % (32358/4 x 1 kg - 32369/2 x 5kg), Puré de lima 100 % (48590/4 x 1 kg - 48593/2 x 5kg).



Gel de cilantro *

* Mousse coco jengibre

Bizcocho tierno
Kalingo *

Cremoso
Kalingo *

Crema inglesa
Kalingo jengibre *

Kumquatina, azahar y Macaé

Por Morgane Raimbaud

Receta calculada para 15 personas



SIFÓN MACAÉ AZAHAR

200g	Leche entera UHT
48g	Nata UHT 35%
16g	Yemas
1,4g	Gelatina en polvo 220 Bloom
7g	Agua de hidratación
8g	Azúcar
120g	MACAÉ 62%
5,5g	Azahar
298g	Peso total

- Calentar la leche y la nata.
- Blanquear las yemas con el azúcar y realizar una crema inglesa.
- Añadir la masa de gelatina fuera del fuego.
- Emulsionar sobre el chocolate fundido en 2 veces.
- Añadir el azahar y batir.
- Dejar solidificar 2 horas en frío, pasar al sifón y añadir dos cartuchos de gas.

CREMOSO MACAÉ

80g	Nata UHT 35%
80g	Leche entera UHT
25g	Azúcar
30g	Yemas
1,5g	Gelatina en polvo 220 Bloom
7,5g	Agua de hidratación
100g	MACAÉ 62%
325g	Peso total

- Llevar a ebullición la nata con la leche y verter sobre las yemas mezcladas (sin blanquear) con el azúcar.
- Cocer todo a 84/85 °C y colar.
- Añadir la gelatina hidratada.
- Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate fundido.
- Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
- Dejar que cristalice en la nevera.

GAVOTTES DE CACAO

40g	Leche entera UHT
20g	Mantequilla seca 84%
55g	Azúcar
30g	Harina T45
4g	Cacao en polvo
150g	Peso total

- Calentar la leche y la mantequilla y verter sobre los otros ingredientes. Batir.
- Verter en un Silpat y hornear a 170 °C durante 10 minutos.
- Romper en trozos, hornear de nuevo durante 4 minutos entre dos Silpats para curvarlos con la mano.

SABLÉ AZÚCAR MORENO Y CACAO

100g	Harina T45
80g	Mantequilla seca 84%
70g	Azúcar moreno
40g	Harina de almendras
5g	Cacao en polvo
30g	Huevo entero
325g	Peso total

- Mezclar todos los ingredientes, excepto los huevos, hasta obtener una textura arenosa.
- Por último, agregar los huevos cuando la textura sea homogénea.
- Laminar a 3mm de espesor.
- Almacenar a 4 °C.
- Cortar sablés en forma de gotas de dos medidas diferentes.
- Hornear entre 2 Silpat a 165 °C durante 11 minutos.

HELADO DE YOGUR Y MANDARINA

170g	Puré de mandarina
70g	Azúcar
3,3g	Estabilizante combinado
116g	Yogur griego
17g	Puré de lima de Persia 100%
0,5g	Azahar
377g	Peso total

- Calentar el puré de mandarinas con el azúcar mezclado con el estabilizante combinado (25% goma de guar + 25% goma garrofin + 50% Natur Emul).
- Enfriar.
- Verter sobre el yogur y el puré de lima y batir.
- Aromatizar con azahar.
- Colocar en un bol Pacojet.
- Congelar a -18 °C.

MERMELADA DE KUMQUATINA

240g	Kumquatina
100g	Azúcar
140g	Puré de mandarina
480g	Peso total

- Cortar en cuatro las kumquatinas y quitar las pepitas.
- Batir en un Robot Coupe con los demás ingredientes y dejar reducir a fuego medio.

(continuación de la receta en la página 30)

ENSALADA DE CÍTRICOS Y CÍTRICOS FRESCOS

1	Gajos de mandarina	Cortar los gajos en trozos, añadir las kumquatinas picadas y ligar con la mermelada. Reservar a 4°C.
2	Kumquatinas picadas	
50g	Mermelada de kumquatinas	
50g	Peso total	

CORTEZA DE KUMQUATINA SEMICONFITADA

100g	Azúcar	Hacer un sirope con el azúcar y el agua. Recuperar la corteza de kumquatinas y cortar en juliana. Confitar a fuego lento la juliana en el sirope.
200g	Agua	
2	Kumquatinas	
300g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

CS	Rodajas de kumquat (3 por plato)
CS	Gajos de mandarinas (4 por plato)
CS	Lágrima de chocolate negro Chocolatree
CS	Pétalos de flor de jazmín

Escudillar armoniosamente las gotas de sablé de azúcar moreno y cacao, el cremoso Macaé con una boquilla de Ø8 y la ensalada de cítricos.
Decorar con rodajas de kumquats y gajos de mandarinas.
Poner la «Lágrima de chocolate CHOCOLATREE (Ref. 30328VCR)» y rellenarla con la preparación para sifón de Macaé.
Colocar, a continuación, los trozos de gavotte y la quenelle de helado de yogur y mandarina.
Terminar con unos pétalos de jazmín.



**MACAÉ 62%
Cacao puro Brasil**
AFRUTADO, FRUTOS SECOS
TOSTADOS Y TÉ NEGRO
6221



**HARINA DE ALMENDRAS
EXTRAFINA**
37333 - 1 kg
37332- 10 kg



**LÁGRIMA DE
CHOCOLATE NEGRO**
MATRIZ CON VOLUMEN
85 x 50 x 30 MM - 45 UNIDADES
30328VCR



**PURÉ DE LIMA
DE PERSIA 100%**
48590 - 4 x 1 kg
48593 - 2 x 5 kg

*



*

*



VALRHONA: Macaé 62% (6221), Cacao en polvo (159).
SOSA: Gelatina bovina (38670/750g), Goma guar (38689/750g), Goma garrofin (38687/650g), Natur Emul (38850/500g).
CHOCOLATREE: Lágrima de chocolate negro (30328VCR).
ADAMANCE: Puré de lima de Persia 100% (48590/4 x 1 kg - 48593/2 x 5kg).



* Gavottes de cacao

* Sablé de azúcar
moreno y cacao

Ensalada de cítricos
y cítricos frescos *



Trío de dulces

Por Morgane Raimbaud

Receta calculada para unos 20 dulces



* Cúpula grosella negra Caraïbe

SABLÉ DIAMANTE CACAO

60g Mantequilla seca 84 %
 20g Azúcar
 0,4g Flor de sal
 80g Harina T45
 8g Cacao en polvo
 168g Peso total

Mezclar todos los ingredientes juntos hasta obtener una textura arenosa.
 Extender a 3mm entre dos hojas de papel de horno.
 Cortar discos y colocarlos entre dos Silpains.
 Hornear a 170 °C durante 14 minutos.
 NOTA: La medida de los discos dependerá de la medida que desee darle a su dulce.

PEPITAS DE CHOCOLATE

60g CARAÏBE 66 %
 5g Aceite de pepitas de uva
 35g Arroz inflado
 0,5g Flor de sal
 100g Peso total

Derretir el chocolate con el aceite, añadir el arroz y la flor de sal.
 Mezclar y colocar sobre una bandeja, dejar cristalizar.

CREMOSO DE GROSELLA NEGRA

48g Huevo entero
 30g Azúcar
 40g Puré de grosella negra
 Blackdown y Andorine 100 %
 1g Gelatina en polvo 220 Bloom
 5g Agua de hidratación
 38g Mantequilla seca 84 %
 162g Peso total

Blanquear los huevos con el azúcar.
 Añadir el puré de grosella negra y hervir.
 Añadir la gelatina hidratada fuera del fuego y la mantequilla.
 Batir.
 Colocar en un molde semiesfera de silicona. Congelar.

CREMOSO CARAÏBE

80g Nata UHT 35 %
 80g Leche entera UHT
 30g Yemas
 25g Azúcar
 1,2g Gelatina en polvo 220 Bloom
 6g Agua de hidratación
 100g CARAÏBE 66 %
 323g Peso total

Llevar a ebullición la nata con la leche y verter sobre las yemas mezcladas (sin blanquear) con el azúcar.
 Cocerlo todo a 84/85 °C, pasar por el colador chino y utilizar enseguida.
 Cuando la crema inglesa esté caliente y colada, añadir la gelatina hidratada.
 Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate fundido.
 Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
 Dejar que cristalice en la nevera.

PREPARACIÓN PARA PULVERIZAR CARAÏBE

100g CARAÏBE 66 %
 50g Manteca de cacao
 150g Peso total

Fundir juntos el chocolate y la manteca de cacao.
 Conservar en la estufa a 45 °C.

MONTAJE Y ACABADO

CS Oro en polvo
 CS Bayas de enebro
 CS Cacao en polvo

Realizar y hornear los sablés diamantes. Realizar las pepitas de chocolate. Una vez cristalizados, pasarlos por el cacao en polvo y el oro en polvo. Preparar el cremoso de grosella negra. Una vez congeladas, desmoldar las semiesferas. Con un palillo de dientes, sumergirlas en la preparación para pistola de Caraïbe fundida a 45 °C. Colocarlas sobre los sablés diamantes. Escudillar el cremoso Caraïbe sobre la semiesfera, espolvorear polvo de bayas de enebro y disponer trocitos de pepitas de chocolate.



CARAÏBE 66%
 ESPECIAS DULCES,
 TOSTADO Y AMARGOR

4654



**PURÉ DE GROSELLA
 NEGRA BLACKDOWN
 Y ANDORINE 100%**

32356 - 4 x 1 kg
 32367 - 2 x 5 kg



LÁGRIMA DE
 ALMENDRA ARAGUANI *

* CHOUCAHUETE
 JIVARA

* CÚPULA GROSELLA
 NEGRA CARAÏBE

* Lágrima de almendra Araguani

CREMOSO ARAGUANI

120g Nata UHT 35%
120g Leche entera UHT
30g Yemas
20g Azúcar
110g **ARAGUANI 72 %**
400g **Peso total**

Llevar a ebullición la nata con la leche y verter sobre las yemas mezcladas (sin blanquear) con el azúcar. Cocerlo todo a 84/85°C. Cuando la crema inglesa esté caliente y colada, emulsionar. Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Dejar que cristalice en la nevera.

BROWNIE DE ALMENDRAS

45g **CARAÍBE 66 %**
85g Mantequilla seca 84 %
30g Yemas
60g Azúcar
60g Azúcar moreno
20g Harina T55
6g **Cacao en polvo**
45g Claras
351g **Peso total**

Fundir el chocolate con la mantequilla, blanquear las yemas con los azúcares y añadir la harina y el cacao tamizados. Montar las claras semimontadas e incorporarlas a la primera mezcla. Escudillar con una manga la preparación de brownie en una «Gota de agua pequeña dulce vainilla» de La Rose Noire (aproximadamente un tercio) y colocar encima una almendra en el sentido de la base de la tarta. Hornear durante 5 minutos a 170°C.

MONTAJE Y ACABADO

CS Gota de agua pequeña dulce vainilla
CS **Praliné almendra 70 % afrutado**
CS **Grué de cacao**
CS Oxalys púrpura

Preparar el cremoso de Araguani. Una vez realizada y horneada la preparación de brownie, escudillar praliné de almendra por encima. Rellenar con el cremoso. Espolvorear grué en polvo, escudillar en ola el cremoso y poner una oxalis púrpura.



GOTAS DE AGUA PEQUEÑAS DULCES VAINILLA

25466
LARGO: 60 MM,
ANCHO: 34 MM,
ALTO: 16 MM

* Choucahuete

GANACHE DE CACAHUETE

150g Nata UHT 35%
1,7g Gelatina en polvo 220 Bloom
8,5g Agua de hidratación
30g **Pasta de cacahuete 70 %**
50g **JIVARA 40 %**
100g Nata UHT fría
340g **Peso total**

Calentar la nata y añadir la gelatina hidratada fuera del fuego. Verter sobre la pasta de cacahuete y el chocolate en varias veces. Batir y añadir la nata fría. Reservar.

CRAQUELIN CACAO

50g Mantequilla seca 84 %
62g Azúcar moreno
62g Harina T55
10g **Cacao en polvo**
184g **Peso total**

Mezclar todos los ingredientes fríos juntos, estirar la masa con un grosor de 2 mm y reservar en el congelador. Cortar con un cortapastas o con ayuda de una boquilla según el tamaño de los choux.

CHOUX

125g Agua
6g Leche en polvo
2g Azúcar
2g Flor de sal
62g Harina T55
62g Mantequilla
5g **Cacao en polvo**
112g Huevos
376g **Peso total**

Calentar el agua con la leche en polvo, el azúcar, la sal y la mantequilla. Cuando hierva, añadir la harina y el cacao en polvo fuera del fuego. Volver a colocar en el fuego y cocinar durante 2 minutos. Dejar enfriar dejando girar en la batidora con la pala y añadir los huevos en varias veces. Escudillar los choux.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar la ganache de cacahuete y dejar cristalizar. Preparar el craquelin y la masa choux. Escudillar los choux y colocar el craquelin, hornear a 180°C durante 15 minutos. Cortar los choux a una altura de dos tercios. Rellenar los choux con praliné. Escudillar con una manga la ganache y decorar con unos trocitos de cacahuete y praliné fluido. Cerrar los choux.



PASTA DE CACAHUETES 70 %
19864

Gotas de agua pequeñas dulces vainilla *
LA ROSE NOIRE
Ref. 25466



Purés de fruta

sin azúcares añadidos y sin aditivos,
para artesanos comprometidos.



RESPECTO PARA LA HUMANIDAD Y LA TIERRA
Purés de fruta de los que sentirse orgulloso



FRUTAS 100 % TRAZADAS DESDE LOS PRODUCTORES A LAS VARIETADES
Historias para compartir con sus clientes



100 % FRUTA, SIN AZÚCARES AÑADIDOS Y SIN ADITIVOS
Fruta madura en lugar de azúcares añadidos



TODO NUESTRO CONOCIMIENTO SOBRE LA FRUTA A SU SERVICIO
150 recetas por explorar



PRESENTACIÓN: CAJA DE 4 BANDEJAS DE 1 KG Y CAJA DE 2 CUBOS DE 5 KG

PASTA DE VAINAS DE VAINILLA ECOLÓGICA 400 G DE VAINAS/KG MADAGASCAR

UNA RECETA DESARROLLADA EN COLABORACIÓN CON LOS CHEFS - LA PRIMERA PASTA DE VAINAS DE VAINILLA ECOLÓGICA

En **colaboración con pasteleros** de la École Valrhona y clientes apasionados por la vainilla, hemos trabajado durante varios meses para desarrollar la receta que **reúne la totalidad de los componentes de la vaina**, para revelar toda su complejidad aromática. **En un solo gesto** aporte de manera instantánea a sus creaciones el **carácter delicado e intenso** de la vainilla Bourbon de Madagascar.



La fusión de todos los componentes de la vaina de vainilla.
Una receta sin aditivos ni potenciadores del sabor



Una receta desarrollada en colaboración con los chefs



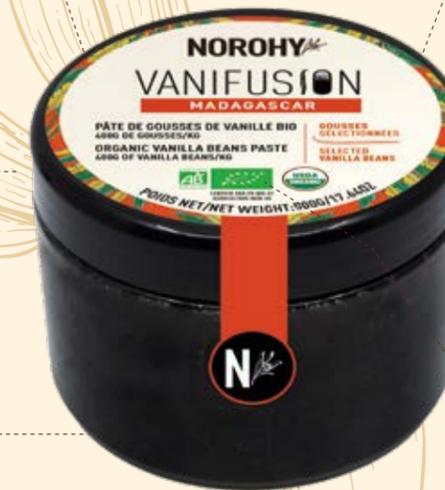
Bote 100% reciclable



Textura fácil de dosificar
5g de pasta = 3g de vainas



Vainas seleccionadas de origen Madagascar



Fabricado en Francia
Bote de 500 g

LOS INGREDIENTES QUE COMPONEN VANIFUSION

CONCENTRADO DE VAINILLA

Para aportar **notas aromáticas intensas, redondas y avainilladas**. Procedentes de vainas seleccionadas en el punto de madurez.

GRANOS DE VAINILLA GASTADA

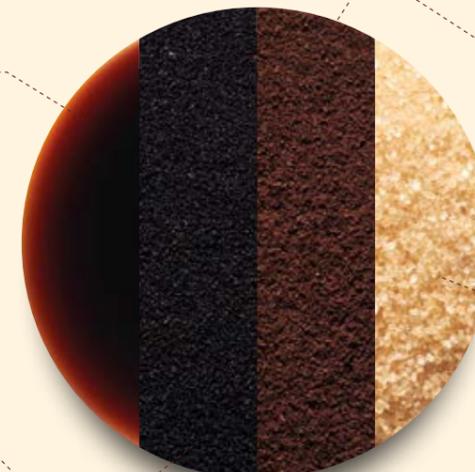
Para aportar **textura visual** a sus creaciones.

VAINAS DE VAINILLA ENTERAS EN POLVO

Para las **notas amaderadas** características de la vaina.

AZÚCAR DE CAÑA

Para facilitar la **dosificación** y la **conservación**.





VALRHONA SELECTION, UN COLECTIVO DE MARCAS COMPROMETIDAS



En **Valrhona Selection**, unimos marcas referentes y comprometidas con un proceso responsable como **Valrhona, Chocolatree, Sosa, Norohy, La Rose Noire y Adamance** para proponer una oferta variada y responder a sus necesidades. Todas estas marcas tienen la misma voluntad: inscribir su desarrollo en un proyecto común y sostenible. Para ello, se comprometen de manera concreta a poner en marcha acciones con el fin de preparar mejor el futuro respetando la naturaleza y las personas.



La fuerza de Valrhona reside en el vínculo que creamos entre productores, colaboradores y clientes. Este vínculo que tejemos cada día permite a los productores de cacao vivir mejor de su negocio y a nuestros clientes crear de una manera más comprometida gracias a los productos y servicios que proponemos.



Sabor, imagen... ¡y textura! Los crispies, peta crispies y otros productos cantoneses de Sosa hacen que cada degustación sea única. La colección Transparence, cuyos ingredientes son todos de origen natural, rinde homenaje a la naturaleza.



Aproveche que comemos primero por los ojos y destaque sus creaciones. En un abrir y cerrar de ojos, aporte a sus recetas navideñas un acabado festivo y personal gracias a los moldes y decoraciones de chocolate Valrhona, con colores de origen 100% natural. Nos encanta ser cómplices de su toque final personalizado.



Con nuestras bases de tarta de La Rose Noire, proponga una oferta de elaboraciones que encantará a todos los paladares. ¿Un argumento indiscutible? Todas nuestras bases de tarta, conos y cestas están hechos a mano con las mejores materias primas.



Entre «Norohy» y «Rohy» (luz y vínculo en malgache) tenemos la ilustración perfecta de nuestra misión: poner el foco en los hombres y mujeres que trabajan la vainilla y unir a los productores y los chefs para revelar esta materia prima excepcional como es la vainilla. Toda la cadena de valor de nuestra gama de Madagascar cuenta con el sello ecológico.



Nuestros purés de fruta, sin azúcares añadidos ni aditivos y trazables hasta los productores, respetan tanto la naturaleza como a las personas que la trabajan. Para crear un vínculo en estas fiestas de fin de año, comparta con sus clientes las historias detrás de estas frutas.

KOMUNTU 80%

CREADO CON USTED PARA USTED

Ketut Pantiana Sophie Maignett Michael
ecchiuti Aoki Yusuke Susum Rojas Lino Jo
César Garcia Dominique Ducroix Thalia Ho
llum Liddicoat Eric Rousseau Mingler L
Tomazina Sanchez Pérez Jean-Baptiste
Michel Guito Gil Ramecourt Maja
Iase Dominique Clayton William
Kamel Gueriz Dummaire Célin
Duhamel Domn el Luis Manne
Marie Müller Jaga Junji Patrice
Demess Paul A. Young Olga Campos Flavi
Tillet Raul Ramiron Luis Emily Bai
José Del Valle Hernández Eva Martínez
Diabate Vafing Nora Valson Nancy Lu
Eduardo Espinora Tamariz Catherine Boisse



100^{ans}
d'engagement

VALRHONA