2022

LA ROSE NOIRE™ Gérard Dubois

LES INVITÉS

MÉLANIE LHÉRITIER & ARNAUD MATHEZ
ALEXANDRE & CÉLINE COUILLON

100%

FAIT MAIN

Les certifi-cations

QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE SONT NOS PRIORITÉS

Les innova-tions

DE NOUVELLES TENDANCES DE CONSOMMATION

Des produits

D'EXCEPTION

GO FOR GREEN

L'environ-nement

ALVÉOLES BIODÉGRADABLES, CARTONS RECYCLABLES, ŒUFS ÉLEVÉS EN PLEIN-AIR ET UN ENSEMBLE D'INITIATIVES POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

Fondation et charity

CENTRE D'APPRENTISSAGE PROFESSIONNEL, SOUTIEN ET SPONSOR DES ÉCOLES AUX PHILIPPINES

La Rose Noire®

UN SAVOIR-FAIRE INCOMPARABLE ET INÉGALÉ !

La Rose Noire® est une entreprise innovante, toujours à l'écoute des évolutions des métiers des pâtissiers, boulangers, traiteurs, restaurateurs...

Chaque produit La Rose Noire® est fabriqué à la main, grâce à une technique hors pair et au savoir-faire des employés ! Nos fonds de tarte sont :

- Foncés à la main
- Chablonnés au doigt
- Fabriqués avec des matières premières & un processus rigoureux
- Cuits sur plaque à four perforée

Nos ingrédients proviennent essentiellement de France. Nous utilisons du beurre AOP Charentes Poitou. La farine française est formulée spécifiquement pour la préparation de nos produits, afin de vous garantir un goût et une texture incomparables.

La Rose Noire® possède des certifications qualité reconnues au niveau mondial nous permettant de nous élever au plus haut niveau de la sécurité alimentaire. Des tests microbiologiques dans nos laboratoires à la surveillance de la température des conteneurs, nous assurons un contrôle qualité strict pour vous garantir le meilleur de la sécurité alimentaire.

Parce que nous sommes conscient des enjeux environnementaux actuels et notamment de la question du suremballage. La Rose Noire®, conjugue un ensemble d'initiatives inscrites dans son programme Go Green.

En 1991,
Création de La Rose Noire® par Gérard Dubois, Chef Pâtissier Suisse avec l'ouverture de la première boutique de pâtisserie et son centre de production.

En 2012,
Ouverture d'une seconde usine de production pour des raisons de proximité afin de fournir le marché mondial.

En 2019,
Ouverture de nos bureaux internationaux en Europe et en Amérique

8
Les invités
MÉLANIE LHÉRITIER & ARNAUD MATHEZ
ALEXANDRE & CÉLINE COUILLON

12
Les sucrés
PROFILS DESCRIPTIFS
INDEX
RECETTES

70
Les neutres
PROFILS DESCRIPTIFS
INDEX
RECETTES

96
Les salés
PROFILS DESCRIPTIFS
INDEX
RECETTES

126
Les chocolats
PROFILS DESCRIPTIFS
INDEX
RECETTES

146
Les présentoirs

Gérard Dubois

GÉRARD DUBOIS EST LE CHEF PÂTISSIER FONDATEUR DE LA ROSE NOIRE®.

C'est dans son pays natal, la Suisse, que Gérard Dubois a developpé sa passion pour la boulangerie - pâtisserie – confiserie, en France qu'il a appris l'excellence, et à Londres qu'il collabore avec ceux qui lui ouvriront plus tard les portes vers l'Asie. En effet, après différentes expériences aux quatres coins de l'Europe, il s'envole pour Shanghai suivi de Hong-Kong et ouvre là-bas sa première boulangerie pâtisserie La Rose Noire®, en 1991.

À ce jour, La Rose Noire® possède 10 boulangeries - pâtisseries - confiseries, entre Hong-Kong et Macao.

Tout au long de sa carrière, Gérard a remporté de nombreux prix lors de concours culinaires prestigieux à travers le monde.

Il a mis au service de la marque La Rose Noire® son expertise et son esprit entrepreneurial, ce qui lui a d'ailleurs valu de recevoir le "Honorary Doctorate" de la part de The European University en Suisse.

Le chef pâtissier est également familier des publications culinaires. Son ouvrage le plus récent, "Le Pain Passion", a été édité en novembre 2016 lors de la célébration du 25ème anniversaire de La Rose Noire® et fut nommé Le Meilleur Livre de Boulangerie par le World Gourmand Cookbook Awards en 2017.

Inspirez-vous sur le compte Instagram de La Rose Noire® : @larosenoire_global

Visitez notre site internet La Rose Noire® :

Mélanie Lhéritier & Arnaud Mathez

Le Jardin Sucré
Cernay la ville - Paris

UN COUPLE CRÉATIF

Tous deux originaires de la vallée de Chevreuse, Mélanie et Arnaud débutent leur aventure en 2012 en ouvrant une boutique et un laboratoire à Cernay la ville.
Avant cela, Mélanie décroche son CAP Pâtisserie. Quant à Arnaud, autodidacte, il étudie dans une école de commerce et entretient un lien particulier avec le monde culinaire grâce à sa famille.

Passionnés de pâtisserie, le couple a su réinventer la pâtisserie à leur image.

Ils offrent une collection de 12 macarons (dont celui au Yuzu qui décrochera le titre du meilleur de France en 2014) avec des saveurs qui suivent les saisons. Leurs gammes de pâtisseries sont gourmandes et audacieusement créatives : leur bestseller ? La tarte pistache - fleur d'oranger avec son cœur coulant praliné pistache et une mousse à la fleur d'oranger, le tout surmonté de pistaches torréfiées...

Forts de leur succès, ils ouvrent une boutique à Paris en 2017 où ils entendent faire découvrir leurs créations à la clientèle parisienne.

Lors de la création des recettes, les chefs imaginent leurs pâtisseries en fonction de leurs expériences culinaires, de la découverte de nouveaux produits mais également en fonction de la saisonnalité. Ils mettent un point d'honneur à sélectionner des matières premières de grande qualité et si possible en circuit court.

Leurs pâtisseries sont synonymes de générosité, de gourmandise et de goûts francs, tout en laissant place à de la légèreté en désucrant le plus possible.

Les Chefs subliment en mettant le goût et le produit au cœur de leur création, grâce à quoi ils ont su gagner le cœur des Français en remportant le prix Omnivore Pâtissier en 2021.

Champions de France
de Macaron 2014

Prix Omnivore Pâtissier 2021

Alexandre & Céline Couillon

La Marine
Table 2 étoiles Michelin
L'Île de Noirmoutier

UNE INVITATION AU VOYAGE

Dans sa maison, le chef investit la mission de transmettre, respecter et inspirer chacun. Céline, sa femme est profondément investie avec une force et douceur exemplaire qui imprègne totalement l'univers de La Marine.

L'atmosphère est d'une sobriété et une discrétion remarquables qui cachent le point de départ de nouveaux horizons : une invitation au voyage...

L'univers culinaire d'Alexandre Couillon est guidé par son instinct. Il cuisine sa vie, sa terre, porté par une énergie et une sensibilité constamment en veille. Il vit et analyse ses émotions, cherche à les traduire en plat, et, sans fioriture, les propose en partage.

C'est dans son restaurant élégant et moderne qu'Alexandre Couillon a créé les recettes présentées qui valorisent son territoire par la qualité et la fraicheur des produits qu'il tient à utiliser. Une identité culinaire insulaire entre port et potager que le couple cultive depuis vingt-deux ans au quotidien pour offrir une expérience singulière à chacun de leurs hôtes. Poissons ou homards de la criée du matin, haricots du jardin ou herbes fraiches, la cuisine du chef se cueille et se pêche au quotidien.

Son amour du produit se traduit par ses assiettes qui le mette en avant et tentant toujours de le sublimer.

Nominé
dans le top 100 des meilleurs chefs de la planète

10ème rang
des 1000 meilleures tables du monde

Cuisinier de l'année
nominé par le Gault&Millau en 2017

12
Les sucrés

Sucré
Vanille & Cacao

LES TARTELETTES SUCRÉES LA ROSE NOIRE®
SE DÉCLINENT SOUS DIVERSES TAILLES ET FORMES

La gamme sucrée Vanille et Cacao est l'incontournable de La Rose Noire. La texture sablée répondra à l'ensemble de vos besoins et permettra de l'utiliser pour toutes vos créations et vos évènements.

De plus, la variété de formes de cette gamme vous permettra de vous différencier avec des formes originales qui moderniseront vos évènements et créations : le Tartnut double fonçage, la part de tarte ou encore l'éclair...

INFOS

—Ce fond de tarte supportera parfaitement une garniture de type ganache au chocolat ou une crème au citron.

—Tous les fonds de tarte La Rose Noire® peuvent être recuits garnis ou non pour gagner en résistance à l'humidité.

EXTRA MINI / MINI / PETIT
Banquet & Cocktail

MOYEN
Café gourmand & Buffet

GRAND
Dessert à l'assiette &
Desserts individuels vitrines

TEXTURES

RÉSISTANT — FRIABLE

EXTRA MINI RONDS SUCRÉS VANILLE
15326
Ø 27 mm, H 14 mm

56
4
224

MINI RONDS SUCRÉS VANILLE
15320
Ø 33 mm, H 19 mm

42
5
210

PETITS RONDS SUCRÉS VANILLE
25483
Ø 48 mm, H 19 mm

25
5
125

MOYEN RONDS SUCRÉS VANILLE
25482
Ø 57 mm, H 16 mm

20
6
120

GRAND RONDS SUCRÉS VANILLE
15334
Ø 81 mm, H 19 mm

9
5
45

TRÈS GRAND RONDS SUCRÉS VANILLE
25472
Ø 100 mm, H 25 mm

8
5
40

EXTRA-LARGES RONDS SUCRÉS VANILLE
25470
Ø 150 mm, H 23 mm

2
5
10

MINI CARRÉS SUCRÉS VANILLE
15323
L 33 mm, l 33 mm, h 15 mm

36
6
216

MOYENS CARRÉS SUCRÉS VANILLE
15375
L 56 mm, l 56 mm, h 15 mm

16
6
96

GRANDS CARRÉS SUCRÉS VANILLE
15331
L 71 mm, l 71 mm, h 18 mm

9
5
45

MINI RECTANGLES SUCRÉS VANILLE
15306
L 53 mm, l 24 mm, h 16 mm

32
6
192

MOYENS RECTANGLES SUCRÉS VANILLE
15371
L 95 mm, l 25 mm, h 14 mm

21
4
84

GRANDS RECTANGLES SUCRÉS VANILLE
15342
L 100 mm, l 37 mm, h 18 mm

14
5
70

MINI ÉCLAIRS
SUCRÉS VANILLE
25493
L 55 mm, l 25 mm, h 7 mm

36
8
288

MOYENS ÉCLAIRS
SUCRÉS VANILLE
25494
L 80 mm, l 30 mm, h 14 mm

21
7
147

GRANDS ÉCLAIRS
SUCRÉS VANILLE
15353
L 125 mm, l 37 mm, h 15 mm

12
6
72

MINI GOUTTES D'EAU
SUCRÉES VANILLE
25466
L 60 mm x l 34 mm, h 16 mm

28
7
196

GRANDES GOUTTES D'EAU
SUCRÉES VANILLE
25467
L 120 mm, l 69 mm, h 16 mm

8
7
56

NOUVEAUTÉ

C TART
SUCRÉE VANILLE

48554

L 93 mm, l 80 mm, h 20 mm

12
4
48

GRANDES PARTS DE TARTE
SUCRÉES VANILLE

15339

L 115 mm, l 60 mm, h 18 mm

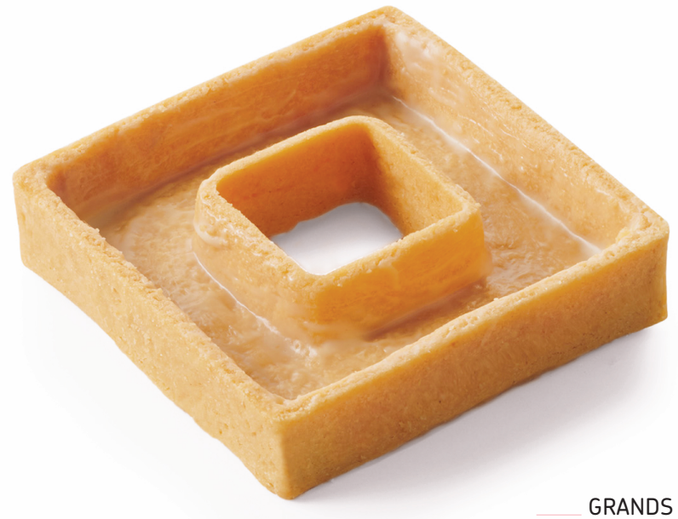
12
5
60

GRANDS RONDS TARTNUTS
SUCRÉS VANILLE

15335

Ø 80 mm, h 14 mm

9
6
54



GRANDS CARRÉS TARTNUTS
SUCRÉS VANILLE

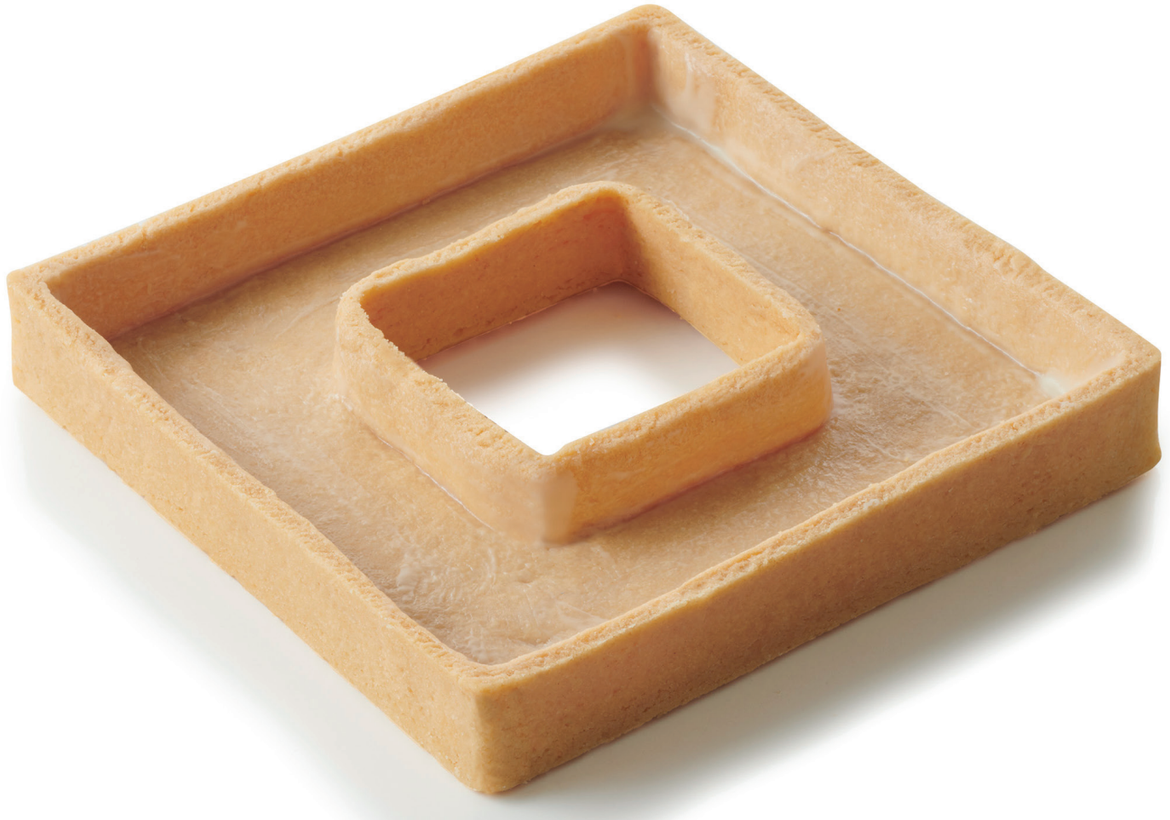
25468

L 68 mm, l 68 mm, h 14 mm

12
6
72

EXTRA LARGES RONDS
TARTNUTS SUCRÉS VANILLE
25471
Ø 150 mm, h 22 mm

3
5
15



EXTRA LARGES CARRÉS
TARTNUTS SUCRÉS VANILLE
25469
L 132 mm, l 132 mm, h 22 mm

4
5
20

EXTRA MINI RONDS SUCRÉS CACAO
15325
Ø 27 mm, h 14 mm

56
4
224

MINI RONDS SUCRÉS CACAO
15317
Ø 33 mm, h 19 mm

42
5
210

PETITS RONDS SUCRÉS CACAO
25484
Ø 48 mm, h 19 mm

25
5
125

MOYENS RONDS SUCRÉS CACAO
25485
Ø 57 mm, h 16 mm

20
6
120

GRANDS RONDS SUCRÉS CACAO
15332
Ø 81 mm, h 19 mm

9
5
45

TRÈS GRANDS RONDS SUCRÉS CACAO
25473
Ø 100 mm, h 25 mm

8
5
40

MINI CARRÉS
SUCRÉS CACAO
15322
L 33 mm, l 33 mm, h 15 mm

36
6
216

GRANDS CARRÉS
SUCRÉS CACAO
15330
L 71 mm, l 71 mm, h 18 mm

9
5
45

GRANDES PARTS DE
TARTE SUCRÉES CACAO
15338
L 115 mm, l 60 mm, h 18 mm

12
5
60

MINI RECTANGLES
SUCRÉS CACAO
15305
L 53 mm, l 24 mm, h 16 mm

32
6
192

MOYENS RECTANGLES
SUCRÉS CACAO
15370
L 95 mm, l 25 mm, h 14 mm

21
4
84

GRANDS RECTANGLES
SUCRÉS CACAO
15341
L 100 mm, l 37 mm, h 18 mm

14
5
70

Tarte vanille
& AMANDE

POUR 10 TARTES

1 GANACHE VANILLE

120	g	Ivoire 35%
120	g	Crème liquide 35%
5	g	Glucose
8	g	Gousse de vanille

Chauffer la crème liquide avec la vanille grattée jusqu'à ébullition.
Couvrir et laisser infuser 30 minutes.
Verser sur la couverture Ivoire, émulsionner et verser directement dans les fonds sucrés vanille.

2 PRALINÉ AMANDE VANILLE

140	g	Amandes grillées
4	g	Gousse de vanille
80	g	Sucre semoule
0,5	g	Fleur de sel

Torréfier les amandes et la vanille au four pendant 30 minutes à 160 °C.
Réaliser un caramel à sec avec le sucre et couler sur une plaque, laisser prendre le caramel à température ambiante.
Mixer ensemble les amandes, la vanille et le caramel jusqu'à l'obtention d'une texture de praliné.
Ajouter la fleur de sel.

3 GANACHE MONTÉE VANILLE

100	g	Ivoire 35%
140	g	Crème liquide 35%
2	g	Gélatine poudre 220 Bloom
10	g	Eau
200	g	Crème liquide 35 %
4	g	Gousse de vanille

Hydrater la gélatine dans l'eau pendant 20 minutes.
Chauffer la première partie de crème avec la vanille.
Verser sur la couverture Ivoire.
Emulsionner et ajouter la masse gélatine et la deuxième partie de crème liquide.
Réserver à 4 °C pendant au moins 6 heures.

4 MONTAGE ET FINITION

Dans le fond de tarte déjà rempli avec la ganache vanille, lisser jusqu'au bord avec le praliné amande vanille.
Monter la ganache montée vanille jusqu'à l'obtention d'une texture assez ferme pour pouvoir être poché.
Verser la ganache montée dans une poche munie d'une douille lisse de 20 mm. Pocher en forme de goutte sur le praliné. Décorer.

LA ROSE NOIRE : 15334 GRANDS RONDS SUCRÉS VANILLE / VALRHONA : IVOIRE 35%

Tarte chocolat

BISCUIT & MOUSSE

POUR 10 TARTES

1 GANACHE CHOCOLAT NOIR

100	g	Kalingo 65%
120	g	Crème liquide 35%
5	g	Glucose

Faire chauffer la crème avec le glucose, et verser la crème chaude sur la couverture. Emulsionner.
Réserver à température ambiante.

2 BISCUIT CHOCOLAT

180	g	Blancs d'oeuf
125	g	Sucre
100	g	Jaunes d'oeuf
30	g	Poudre de cacao
50	g	Farine

Monter les blancs et les serrer avec le sucre semoule.
Ajouter les jaunes et incorporer à la Maryse.
Verser les poudres et mélanger délicatement jusqu'à obtenir un appareil homogène.
Couler sur 0.5 cm d'épaisseur. Cuir à 180 °C pendant 12 minutes.

3 MOUSSE CHOCOLAT NOIR

110	g	Kalingo 65%
140	g	Crème liquide 35%
15	g	Glucose
270	g	Crème liquide 35%

Faire chauffer la crème liquide et le glucose, verser sur la couverture noire, mixer et ajouter la deuxième pesée de crème.
Verser dans un bac gastro et laisser refroidir au moins 6 heures à 4 °C.

4 DÉCOR

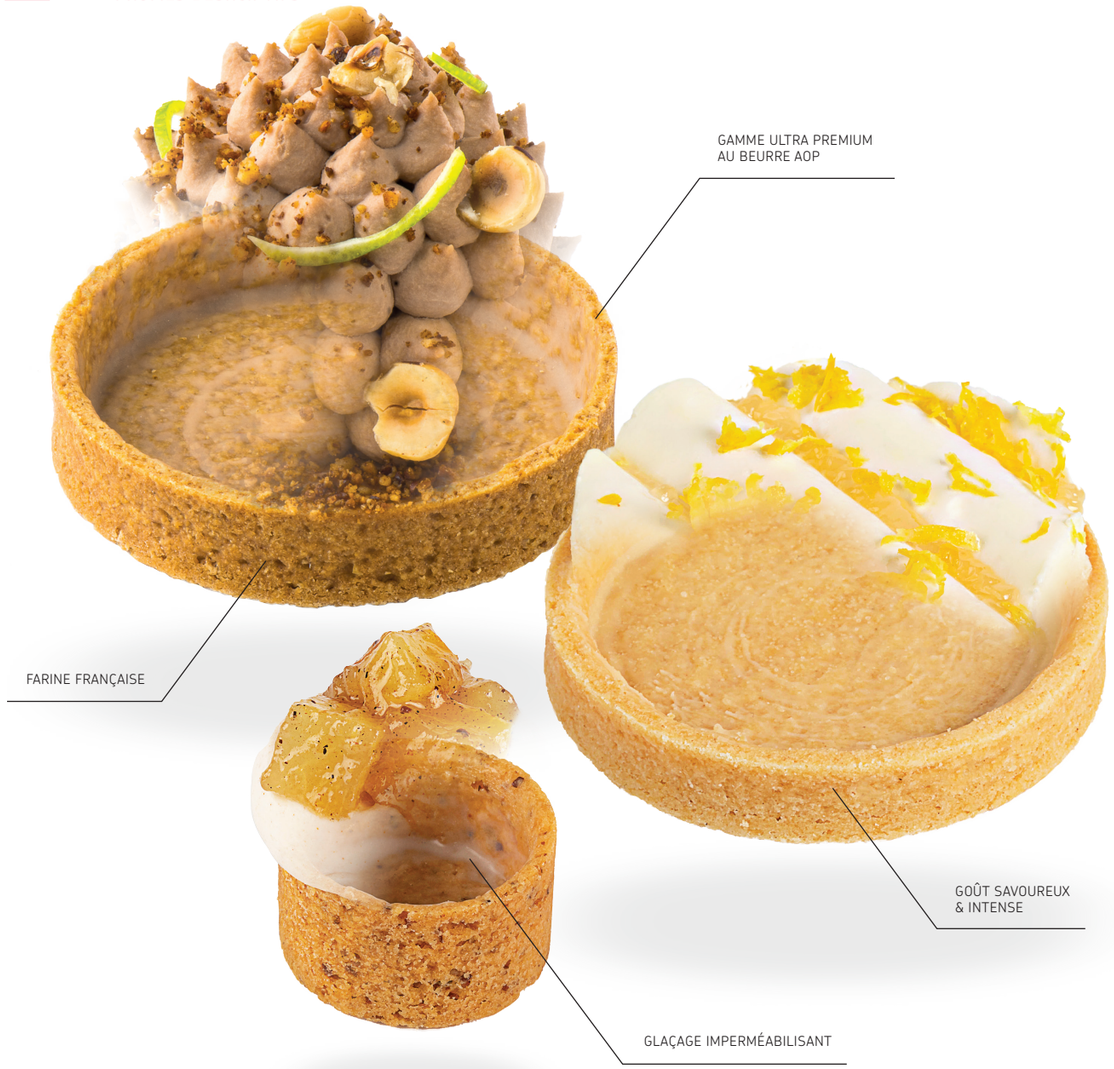
100	g	Kalingo 65%
20	g	Grué de cacao

Fondre le chocolat à 32 °C, sur une bande de rhodoïd poché un trait épais de couverture, étaler à la spatule et parsemer de grué.
Faire prendre le chocolat dans un moule à buchette afin d'obtenir une courbure.

5 MONTAGE ET FINITION

Découper un carré de biscuit de 5 cm, le disposer dans le fond de tarte, couler par-dessus la ganache chocolat, laisser prendre quelques heures a 4 °C.
Monter la mousse chocolat.
Munissez vous d'une poche avec une douille lisse de 20 cm.
Pocher 3 cylindres sur la ganache.
Casser des morceaux de chocolat et les disposer par-dessus.

LA ROSE NOIRE : 15330 GRANDS CARRÉS SUCRÉS CACAO / VALRHONA : KALINGO 65%



AOP Sucré
Slim, Sablé & Amande

CHEZ LA ROSE NOIRE®,
SEUL LE MEILLEUR EST ASSEZ BON POUR NOS CLIENTS

C'est pourquoi nous avons utilisé du beurre français AOP Charentes-Poitou 100% naturel pour créer une gamme de tartelettes et sablés unique avec un goût savoureux et intense où l'on retrouve tous les arômes de ce beurre de qualité.
Cette gamme AOP existe en classique sucrée vanille et aux amandes.

L'ensemble de la gamme AOP est réalisée à base d'oeufs de poules élevées en plein air.
La gamme AOP sucrée se décline en fond de tarte AOP classique sucré vanille ou avec des bords plus bas mais encore en sablé pour vos buffets.
Le packaging de l'ensemble de la gamme AOP est désormais biodégradable.

INFOS

—La gamme AOP offre une texture plus fondante et beurrée que la gamme classique sucrée vanille. Idéale pour un dessert à l'assiette que l'on dégustera aisément.

—La forme SLIM mettra en valeur vos créations et garnitures pour un aspect "bijoux".

SABLÉ AOP
Banquet & Cocktail

SLIM LINE AOP
Café gourmand & Buffet

AMANDE AOP
Dessert à l'assiette &
Desserts individuels vitrines

TEXTURES

RÉSISTANT — FRIABLE

MINI SABLÉS BRETONS SUCRÉS BEURRE AOP
15309
Ø 35 mm, h 8 mm

49
4
196

MINI RONDS SUCRÉS SLIM LINE BEURRE AOP
15319
Ø 35 mm, h 10 mm

42
5
210

MOYENS RONDS SUCRÉS SLIM LINE BEURRE AOP
15277
Ø 55 mm, h 10 mm

20
5
100

GRANDS RONDS SUCRÉS SLIM LINE BEURRE AOP
15336
Ø 80 mm, h 10 mm

11
5
55

MOYENS SABLÉS BRETONS SUCRÉS BEURRE AOP
15356
Ø 55 mm, h 10 mm

20
4
80

MINI RONDS SUCRÉS AMANDE BEURRE AOP
15307
Ø 30 mm, h 17 mm

64
3
192

MOYENS RONDS SUCRÉS AMANDE BEURRE AOP
15354
Ø 50 mm, h 17 mm

25
3
75

GRANDS RONDS SUCRÉS AMANDE BEURRE AOP
15327
Ø 80 mm, h 17 mm

9
3
27

Tarte citron
CRÉMEUX & CHANTILLY

POUR 10 TARTES

1 CRÉMEUX CITRON

100	g	Jus de citron
85	g	Oeufs
6	g	Fécule
62	g	Sucre
50	g	Beurre
2	g	Zeste de citron

Chauffer le jus de citron.
Dans un cul-de-poule, mélanger les œufs, la fécule et le sucre.
Verser le jus de citron et les zestes.
Remettre à chauffer jusqu'à ébullition, enlever du feu et y ajouter le beurre froid. Mixer.
Réserver à 4 °C pendant 6 heures.

2 CHANTILLY CITRON

250	g	Crème UHT 35%
50	g	Sucre
50	g	Mascarpone
4	g	Zeste de citron

Mélanger la crème, le mascarpone, le sucre et les zestes de citron.
Fouetter au batteur jusqu'à obtenir une texture très serrée.
Se munir d'une douille de 20 et pocher en cylindres réguliers sur une feuille guitare.
Passer au congélateur.
Une fois la chantilly citron congelée, détailler avec des emporte-pièces de 9cm.

3 GEL CITRON

100	g	Jus de citron
20	g	Sucre
2	g	Agar-agar

Faire chauffer le jus de citron avec le sucre.
Ajouter l'agar-agar et porter à ébullition.
Réserver au frais.

4 MONTAGE ET FINITION

Remplir le fond de tarte de crémeux citron à ras-bord.
Déposer délicatement la chantilly préalablement détaillée sur le crémeux.
Pocher le gel citron à l'aide d'une poche sans douille entre les cylindres.
Zester un citron sur l'ensemble.

LA ROSE NOIRE : 15277 MOYENS RONDS SUCRÉS SLIM LINE BEURRE AOP

Tarte poire
& AMANDE

POUR 10 TARTES

1 CRÈME D'AMANDE

50	g	Beurre
50	g	Sucre
40	g	Oeufs
50	g	Amande en poudre
10	g	Farine
2	g	Gousse de vanille
1	p	Poire fraîche

Mélanger tous les ingrédients au batteur à la feuille jusqu'à obtenir une texture crémeuse et homogène.
Pocher la crème d'amande au 1/4 du fond de tarte.
Couper une poire en brunoise et déposer les morceaux dans la crème d'amande.
Enfourner à 170 °C pendant 25 minutes.

2 CONFIT DE POIRE

250	g	Purée de poire
300	g	Poires fraîches
40	g	Sucre
4	g	Pectine NH

Faire chauffer la purée de poire dans une casserole.
Ajouter le sucre et la pectine. Mélanger.
Porter à ébullition.
Réserver à température ambiante.
Couper en brunoise les poires fraîches.
Les faire revenir quelques minutes dans une casserole puis les mélanger au confit de poire.

3 CRÈME MONTÉE AMANDE

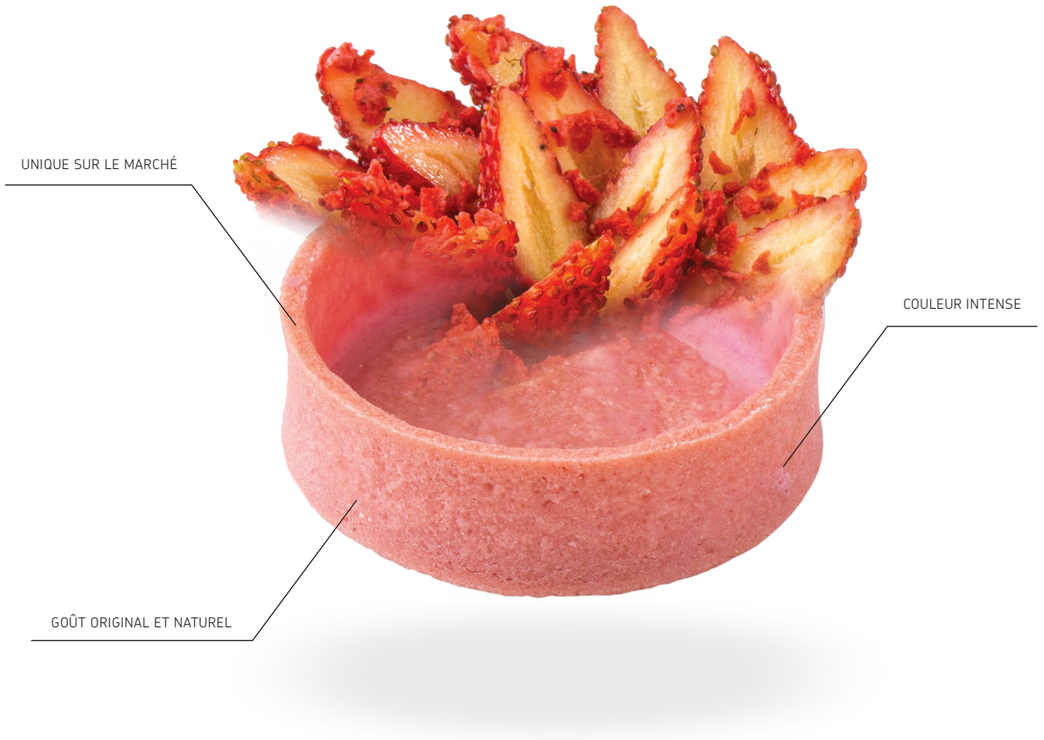
110	g	Inspiration Amande
180	g	Crème UHT 35%
2	g	Gélatine poudre 220 Bloom
12	g	Eau
200	g	Crème UHT 35%

Faire chauffer la crème liquide puis la verser sur le chocolat Inspiration Amande.
Ajouter la masse gélatine.
Pour finir, ajouter la deuxième partie de crème liquide.
Réserver 6 heures au frais.

4 MONTAGE ET FINITION

Dans le fond de tarte, pocher 15 g de crème d'amande.
Y déposer quelques morceaux de brunoises de poire.
Cuire à 160 °C pendant 15 minutes. Laisser refroidir.
À l'aide d'une spatule, lisser jusqu'au bord de confit de poire.
Monter la crème montée amande.
À l'aide d'une douille de 20, pocher une boule de crème montée sur le confit de poire.
Avec une cuillère à glace, creuser la crème montée, puis garnir de confit de poire.

LA ROSE NOIRE : 15327 GRANDS RONDS SUCRÉS AMANDE BEURRE AOP /
VALRHONA : INSPIRATION AMANDE



Aromatisé

POUR RÉPONDRE À VOS DÉSIRS DE CRÉATION

La Rose Noire® a développé une gamme de fonds de tarte aromatisés. De la fraise en passant par le citron ou encore par le thé vert, cette gamme s'adresse à toutes vos créations inédites !
La gamme Aromatisé vous offre des fonds colorés, fruités et naturels qui surprendront par leur saveurs.

La texture équivalente à la gamme sucrée vanille & cacao incontournable de La Rose Noire® s'adaptera pour toutes vos créations.

INFOS

Les fonds de tartes Aromatisés sont réalisés avec des couleurs naturelles non azoïques. Elles peuvent être utilisées comme un ingrédient à part entière et permettent de faciliter la recette de votre garniture.

MINI / MOYEN
Banquet & Cocktail

GRAND
Dessert à l'assiette &
Desserts individuels vitrines

TEXTURES

RÉSISTANT — FRIABLE

MINI RONDS SUCRÉS CITRON
19100
Ø 35 mm, h 17 mm

42
5
210

MOYENS RONDS SUCRÉS CITRON
19101
Ø 55 mm, h 17 mm

20
5
100

MINI RONDS SUCRÉS FRAISE
19097
Ø 35 mm, h 17 mm

42
5
210

MOYENS RONDS SUCRÉS FRAISE
19098
Ø 55 mm, h 17 mm

20
5
100

MINI RONDS SUCRÉS THÉ VERT
19103
Ø 35 mm, h 17 mm

42
5
210

MOYENS RONDS SUCRÉS THÉ VERT
19104
Ø 55 mm, h 17 mm

20
5
100

GRANDS RONDS SUCRÉS
CITRON
19102
Ø 80 mm, h 17 mm

9
5
45

GRANDS RONDS SUCRÉS
FRAISE
19099
Ø 80 mm, h 17 mm

9
5
45

GRANDS RONDS SUCRÉS
THÉ VERT
19106
Ø 80 mm, h 17 mm

9
5
45

Bouchée fraise
& VANILLE

POUR 40 BOUCHÉES

1 CRÈME MONTÉE VANILLE

130	g	Ivoire 35%
160	g	Crème UHT 35%
2	g	Gélatine Poudre 220 Bloom
12	g	Eau
250	g	Crème UHT 35%
8	g	Gousses de vanille

Chauffer la crème avec la vanille. Verser sur l'Ivoire.
Ajouter la masse gélatine.
Ajouter la deuxième partie de crème.
Laisser refroidir au moins 6 heures au réfrigérateur.

2 CONFIT DE FRAISE

250	g	Fraise
10	g	Sucre
4	g	Pectine NH

Faire chauffer les fraises dans une casserole.
Ajouter le sucre et la pectine. Mélanger.
Porter à ébullition.
Réserver à température ambiante.

3 MONTAGE ET FINITION

Pocher le confit de fraise dans les fonds de tartes. Lisser.
Faire monter la crème Vanille.
Pocher une petite boule sur le confit.
Creuser à l'aide d'une cuillère parisienne et déposer quelques morceaux de fraises fraîches.
Décorer avec le décor Chocolatree Fleurs 31523VCW.

LA ROSE NOIRE : 19097 MINI RONDS SUCRÉS FRAISE / VALRHONA : IVOIRE 35% / CHOCOLATREE : 31523VCW FLEURS

Crunchy & Spéculoos

DEUX SAVEURS SPECTACULAIRES

Chez La Rose Noire®, nous avons décidé d'utiliser la farine de son de blé, pour reproduire le biscuit de l'emblématique Graham Cracker avec nos fonds de tarte Crunchy. Avec ce produit, nous vous proposons une nouvelle dimension du plaisir, basée sur la saveur et la texture des céréales.

Quant au fond de tarte Spéculoos, il s'adaptera parfaitement à vos préparations fruitées ou chocolatées. En effet, ce biscuit d'origine belge se compose principalement de cassonnade brune et de cannelle, deux ingrédients lui conférant des notes gourmandes et parfumées.

INFOS

—Le fond Crunchy, grâce au son de blé est celui qui résistera le mieux à l'humidité pour supporter vos garnitures les plus grasses.

—Le fond Speculoos a une saveur plus proche du pain d'épice. Il s'utilisera aussi bien en sucré qu'en salé pour un foie gras et son chutney de figues...

CRUNCHY
Restaurants, Traiteurs, Hôtels : Banqueting & Bistronomie
Patisserie, Boulangerie & Glaciers

SPECULOOS
Restaurants, Traiteurs, Hôtels : Banqueting & Bistronomie

TEXTURES

RÉSISTANT — FRIABLE

MINI RONDS SUCRÉS CRUNCHY
15318
Ø 35 mm, h 17 mm

42
5
210

MOYENS RONDS SUCRÉS CRUNCHY
15276
Ø 55 mm, h 17 mm

20
5
100

GRANDS RONDS SUCRÉS CRUNCHY
15333
Ø 80 mm, h 17 mm

9
5
45

MINI RONDS SUCRÉS SPÉCULOOS
15418
Ø 33 mm, h 19 mm

42
5
210

PETITS RONDS SUCRÉS SPÉCULOOS
25486
Ø 48 mm, h 19 mm

25
5
125

MOYENS RONDS SUCRÉS SPÉCULOOS
25487
Ø 57 mm, h 16 mm

20
6
120

Tarte noisette
& CHOCOLAT AU LAIT

POUR 10 TARTES

1 NAMELAKA

200	g	Lait entier
4,5	g	Gélatine poudre 220 Bloom
27	g	Eau
500	g	Jivara
400	g	Crème UHT 35%
1	g	Fleur de sel

Chauffer le lait.
Verser sur le Jivara.
Emulsionner et ajouter la gélatine réhydratée et la fleur de sel.
Ajouter la crème liquide.
Laisser reposer à température ambiante.

2 PRALINÉ NOISETTE

300	g	Noisettes
150	g	Sucre
1	g	Sel

Réaliser un caramel à sec.
Torréfier les noisettes 15 minutes au four à 160 °C.
Une fois les noisettes et le caramel revenus à température ambiante, mixer avec la fleur de sel au robot-coupe jusqu'à l'obtention d'un praliné.

3 MONTAGE ET FINITION

Pocher 20g de praliné noisettes dans le fond de la tarte.
Remplir jusqu'au bord de Namelaka.
Laisser prendre au frais pendant 1 heure.
Pour finir, réaliser un mélange de noisettes caramélisées et de noisettes grillées puis les déposer sur le Namelaka.

LA ROSE NOIRE : 15333 GRANDS RONDS SUCRÉS CRUNCHY / VALRHONA : JIVARA 40%

Bouchée spéculoos & MÛRE

POUR 10 BOUCHÉES

1 CRÈME MONTÉE CANNELLE

110	g	Ivoire 35%
180	g	Crème UHT 35%
2	g	Gélatine poudre 220 Bloom
12	g	Eau
260	g	Crème UHT 35%
8	g	Cannelle

Chauffer la crème avec la cannelle.
Verser sur l'Ivoire, puis ajouter la masse gélatine.
Ajouter la crème liquide.
Réserver au frais pendant 6 heures.

2 CONFIT DE MÛRE

300	g	Mûres
4	g	Pectine NH
40	g	Sucre

Faire chauffer les mûres à la casserole.
Ajouter la pectine et le sucre.
Porter à ébullition.
Mélanger et réserver à température ambiante.

3 MONTAGE ET FINITION

Remplir le fond de tarte spéculos à hauteur de confit de mûres.
Monter la crème au batteur puis la pocher sur la tarte.
Faire un creux à l'aide d'une cuillère parisienne et le garnir de quelques mûres écrasées.
Décorer avec un décor Chocolatree.

LA ROSE NOIRE : 15418 MINI RONDS SUCRÉS SPÉCULOOS / VALRHONA : IVOIRE 35% / CHOCOLATREE : 47248CCT FLEUR PAQUERETTE ROSE

Paniers & Cônes sucrés

UNE TEXTURE CRAQUANTE

Les Paniers et Cônes possèdent un packaging adapté et optimal pour gagner du temps lors des préparations de vos buffets et cocktails.

L'aromatisation naturelle de ces produits permet de simplifier les garnitures pour gagner en rapidité.

INFOS

Les Paniers et Cônes doivent être préparés en dernière minute pour garder tout le croquant des gaufrettes.

PANIER
Restaurants, Traiteurs, Hôtels : Banqueting & Bistronomie

CÔNE
Cocktail

MINI CÔNES SUCRÉS VANILLE

15297

Ø 25 mm, h 65 mm

70
2
140

MINI CÔNES SUCRÉS CACAO

15294

Ø 25 mm, h 65 mm

70
2
140

MINI CÔNES SUCRÉS FRAISE

15296

Ø 25 mm, h 65 mm

70
2
140

MINI CÔNES SUCRÉS CITRON

15295

Ø 25 mm, h 65 mm

70
2
140

GRANDS CÔNES SUCRÉS VANILLE

15364

Ø 30 mm, h 80 mm

48 / 35

2

83

GRANDS CÔNES SUCRÉS CACAO

15362

Ø 30 mm, h 80 mm

48 / 35

2

83

PANIERS SUCRÉS VANILLE

15287

Ø 40 mm, h 25 mm

30

4

120

PANIERS SUCRÉS CACAO

15284

Ø 40 mm, h 25 mm

30

4

120

MINI CÔNES SUCRÉS VANILLE PANACHÉS, 6 MODÈLES AVEC TIGE

15367

Ø 25 mm, h 65 mm, stick 10 cm

83
1
83

MINI CÔNES SUCRÉS CHOCOLAT PANACHÉS, 6 MODÈLES AVEC TIGE

15366

Ø 25 mm, h 65 mm, stick 10 cm

83
1
83

Panier chocolat
& FRAMBOISE

POUR 40 PANIERS

1 CONFIT DE FRAMBOISE

500	g	Framboises
5	g	Pectine NH
30	g	Sucre

Chauffer les framboises à la casserole.
Ajouter le sucre et la pectine.
Monter à ébullition puis mélanger.
Réserver à température ambiante.

2 GANACHE CHOCOLAT FRAMBOISE

50	g	Framboises
50	g	Manjari
45	g	Beurre

Chauffer les framboises puis les émulsionner avec le Manjari.
Ajouter le beurre et bien mixer.

3 MONTAGE ET FINITION

Couler un peu de confit de framboises dans le fond des paniers sucrés cacao.
Laisser prendre au frais.
Remplir de ganache chocolat & framboise à hauteur.
Laisser prendre au frais.
Couper des framboises fraîches en deux et les déposer tout autour du panier.

LA ROSE NOIRE : 15284 PANIERS SUCRÉS CACAO / VALRHONA : MANJARI 64%

Cône vanille
& CARAMEL

POUR 40 CÔNES

1 CARAMEL AU BEURRE SALÉ

100	g	Sucre
100	g	Beurre salé
100	g	Crème UHT 35%

Réaliser un caramel à sec.
Décuire avec la crème. Ajouter le beurre salé.
Laisser prendre au frais.

2 CRÈME MONTÉE VANILLE

130	g	Ivoire 35%
160	g	Crème UHT 35%
2	g	Gélatine poudre 220 Bloom
12	g	Eau
250	g	Crème UHT 35%
8	g	Gousses de vanille

Chauffer la crème avec la vanille. Verser sur l'Ivoire.
Ajouter la masse gélatine.
Ajouter la deuxième partie de crème.
Laisser refroidir au moins 6 heures au réfrigérateur.

3 AMANDES GRILLÉES

100	g	Amandes

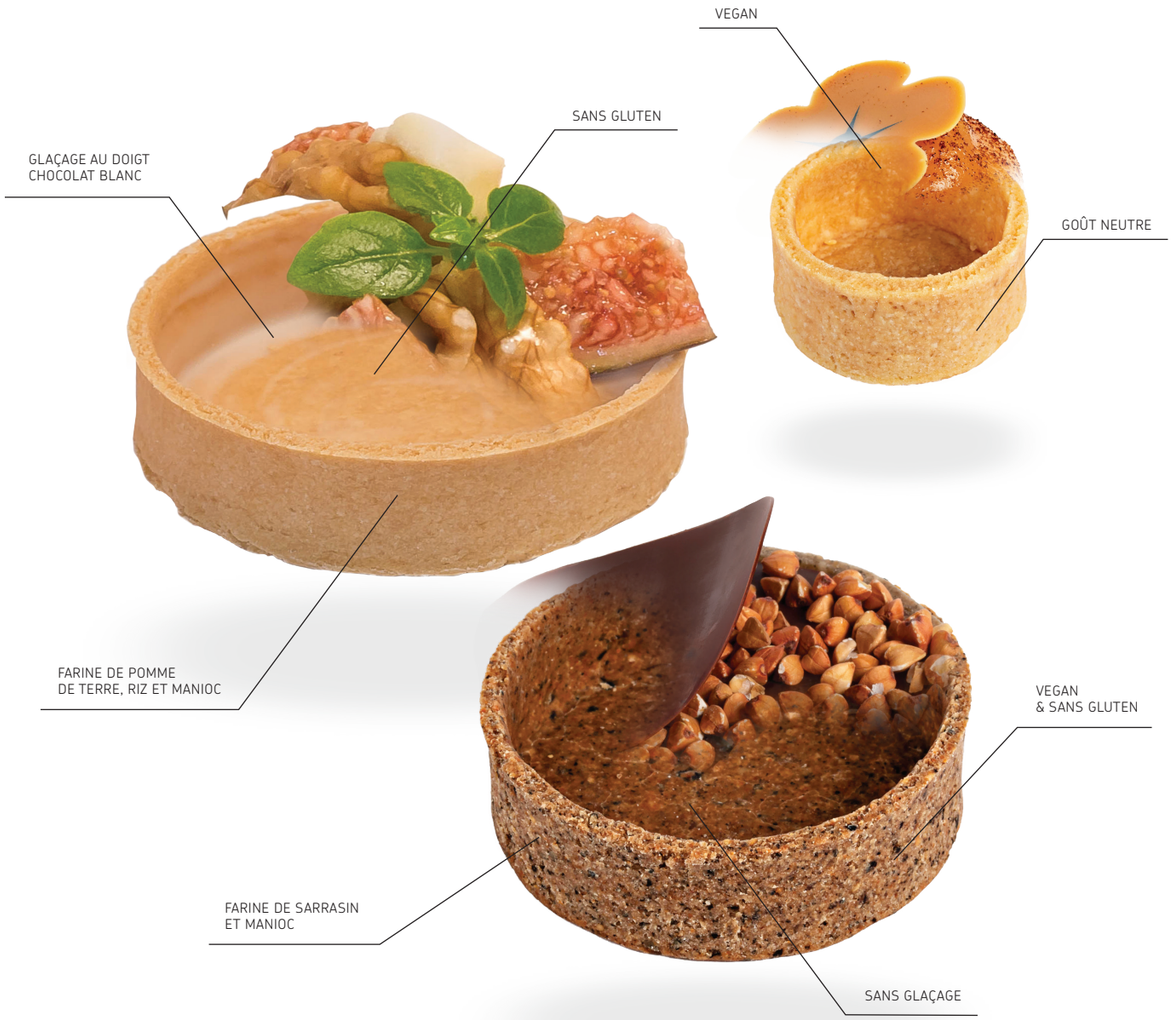
Faire cuire les amandes au four à 160 °C pendant 20 minutes puis les écraser grossièrement.

4 MONTAGE ET FINITION

Déposer du caramel au beurre salé jusqu'à la moitié du cône.
À l'aide d'une douille crantée, pocher la crème montée vanille en spirale.
Déposer quelques morceaux d'amandes grillées.
Décorer avec la mini feuille pur chocolat Chocolatree.

LA ROSE NOIRE : 15297 MINI CÔNES SUCRÉS VANILLE / VALRHONA : IVOIRE 35% / CHOCOLATREE : 32838VCD

70
Les neutres



Sans Gluten, Vegan & Sarrasin

POUR RÉPONDRE À LA DEMANDE CROISSANTE DE PRODUITS SANS GLUTEN & VEGAN

Les gammes Sans Gluten et Vegan répondent à la demande croissante du marché et permet de vous différencier avec une offre adaptée aux régimes et allergies spéciales.

Le Sarrasin et la recette Vegan n'ont pas de glaçage : ils font partis des fonds les plus résistants à l'humidité, ils gardent tout leur craquant.

La gamme Sarrasin apporte un goût singulier pour vos recettes tant sucrées que salées!

INFOS

Nos fonds Vegan et Sarrasin peuvent être garnis avec des recettes sucrées comme salées. Leur résistance à l'humidité permet de conserver une texture croustillante !

Vous pouvez recuire légèrement votre fond de tarte sarrasin, ce qui lui donnera une couleur brunie !

MINI / MOYEN / GRAND
Restaurants, Traiteurs, Hôtels :
Banqueting, Bistronomie,
Pâtisserie & Boulangerie

TEXTURES

RÉSISTANT — FRIABLE

MINI RONDS
GLUTEN FREE
30123
Ø 32 mm, h 17 mm

42
5
210

MINI RONDS VEGAN
30131
Ø 32 mm, h 16 mm

42
5
210

MOYENS RONDS
GLUTEN FREE
30122
Ø 51 mm, h 17 mm

20
5
100

MOYENS RONDS VEGAN
30130
Ø 51 mm, h 16 mm

20
5
100

GRANDS RONDS
GLUTEN FREE
30121
Ø 75 mm, h 17 mm

9
5
45

GRANDS RONDS VEGAN
30129
Ø 75 mm, h 16 mm

9
5
45

NOUVEAUTÉ

MINI RONDS SARRASIN
VEGAN & SANS GLUTEN

48555

Ø 33 mm, h 16 mm

42
5
210

NOUVEAUTÉ

MOYENS RONDS SARRASIN
VEGAN & SANS GLUTEN

48556

Ø 52 mm, h 16 mm

20
5
100

NOUVEAUTÉ

GRANDS RONDS SARRASIN
VEGAN & SANS GLUTEN

48557

Ø 76 mm, h 16 mm

9
5
45

Tarte coco
& PASSION

POUR 10 TARTES

1 CRÉMEUX PASSION

100	g	Passion
85	g	Oeufs
60	g	Sucre
50	g	Beurre
10	g	Maïzena

Chauffer la purée de passion. Dans un cul-de-poule, mélanger le sucre, les œufs et la Maïzena. Verser le jus de passion sur ce mélange.
Puis remettre le tout sur le feu et porter à ébullition.
Laisser descendre à 60 °C hors du feu, ajouter le beurre.
Mixer et réserver au frais.

2 GEL PASSION

200	g	Passion
6	g	Agar-Agar
30	g	Sucre

Chauffer 100g de passion. Ajouter l'agar et le sucre.
Laisser prendre au frais.
Mixer le gel passion avec 100g de passion en plus.
Mouler dans des inserts diamètre 3.5 cm.
Laisser prendre au congélateur.

3 CRÈME MONTÉE COCO

55	g	Ivoire 35%
200	g	Crème UHT 35%
70	g	Coco
1	g	Gélatine poudre 220 Bloom
6	g	Eau
130	g	Crème

Chauffer la crème et la purée de coco.
Verser sur l'Ivoire.
Ajouter la masse gélatine puis la crème.
Réserver au frais pendant au moins 6h.

4 MONTAGE ET FINITION

Garnir les fonds de tarte sans gluten de crémeux passion.
Déposer l'insert passion.
À l'aide d'une douille de 20, pocher la crème montée coco.
Parsemer de noix de coco râpée.
À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, réaliser un creux dans la crème coco et déposer un soupçon de gel passion.

LA ROSE NOIRE : 30121 GRANDS RONDS GLUTEN FREE / VALRHONA : IVOIRE 35%

Bouchée vegan
AU COING

POUR 40 BOUCHÉES

1 CONFIT DE COING

200	g	Coing
3	g	Pectine NH
30	g	Sucre

Faire chauffer le coing à la casserole.
Porter à ébullition avec le sucre et la pectine.
Mixer et réserver au frais.
Une fois refroidie, mettre en poche à douille.

2 CRÉME D'AMANDE VEGAN

40	g	Fécule de maïs
200	g	Amande
150	g	Sucre
200	g	Crème végétale
50	g	Margarine

Mélanger l'ensemble des ingrédients et pocher la crème d'amande obtenue dans les fonds.

3 MONTAGE ET FINITION

Cuire les fonds garnis de crème d'amande à 150 °C pendant 15 minutes.
Refroidir puis pocher une boule confite de coing sur le dessus.
Décorer avec le décor Chocolatre.

LA ROSE NOIRE : 30131 MINI RONDS VEGAN / CHOCOLATREE : 34876CCD FLEUR DULCEY

Tarte sarrasin
VEGAN & SANS GLUTEN

POUR 10 TARTES

1 GANACHE VEGAN & SANS GLUTEN

100 g Lait d'avoine
120 g Chocolat noir 70%

Chauffer le lait et verser sur le chocolat.
Emulsionner et laisser prendre au frais minimum 6h.

2 TUILE EN CHOCOLAT

100 g Chocolat noir 70%

Tabler le chocolat noir.
Disposer une feuille guitare et pocher quelques gouttes de chocolat espacées de 5 cm.
Disposer une seconde feuille guitare dessus et écraser le tout à l'aide d'une plaque de four.
Disposer ensuite l'ensemble dans une gouttière afin de courber le chocolat.

3 MONTAGE ET FINITION

Disposer quelques graines de sarrasin dans le fond de tarte.
Couler à ras-bord la ganache vegan & sans-gluten.
Laisser prendre au frais pendant une trentaine de minutes.
Disposer des graines de sarrasin sur la ganache et décorer avec la tuile chocolat.

LA ROSE NOIRE : 48556 MOYENS RONDS SARRASIN VEGAN & SANS GLUTEN /
VALRHONA : CHOCOLAT VEGAN AMATIKA 56%

Bouchée courge
& MISO

POUR 20 BOUCHÉES

1 PULPE DE COURGE

1	kg	Courge
30	g	Miso blanc
		Huile d'olive

Tailler une courge en deux dans la longueur et la faire rôtir une heure au four à 150°C avec sel, poivre et huile d'olive.
Gratter la chaire et l'égoutter.
Mixer avec le miso, rectifier l'assaisonnement puis débarrasser en pipette.

2 FILS DE COURGES FERMENTÉS

500	g	Courge
1	p	Citron jaune
1	p	Gousse d'ail
30	g	Sel
		Romarin

Détailler la courge en fils et placer dans un bocal.
Mixer un litre d'eau avec le sel et verser dans le bocal.
Ajouter l'ail, des branches de romarin et deux tranches de citron jaune.
Laisser fermenter une semaine au frais.

3 VINAIGRETTE À L'ORANGE

3	p	Oranges
10	g	Vinaigre de citronnier

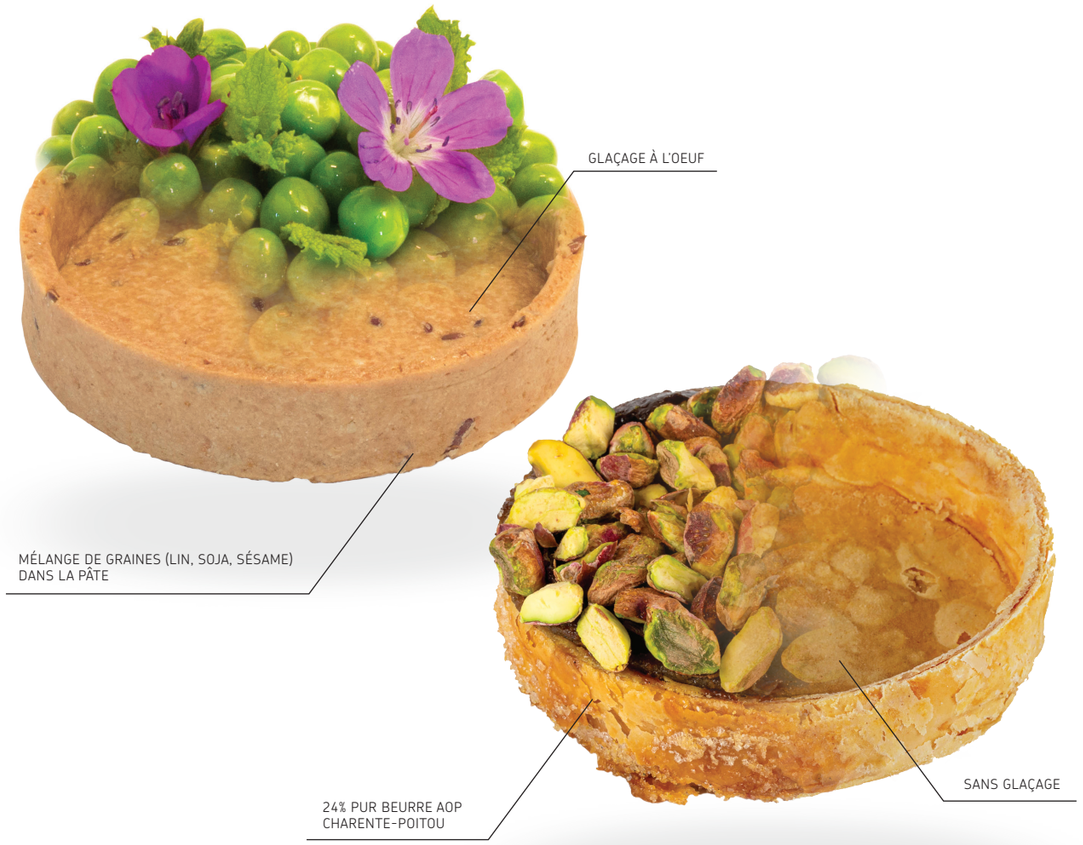
Presser les oranges, filtrer le jus et le mettre à réduire.
Une fois une texture sirupeuse atteinte, refroidir, ajouter le vinaigre de citronnier et rectifier.

4 MONTAGE ET FINITION

Graines de courge
Menthe
Fleur de tagète

Dans un mini rond sarrasin, déposer un fond de pulpe de courge.
Égoutter les fils de courge puis les rouler en forme de nids.
Les déposer sur la pulpe.
Assaisonner généreusement de la vinaigrette à l'orange.
Ajouter une graine de courge, un éclat de menthe, un pétale de tagète, un grain de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

LA ROSE NOIRE : 48555 MINI RONDS SARRASIN VEGAN & SANS GLUTEN



Graine & Feuilleté

LA ROSE NOIRE® VOUS PROPOSE UNE GAMME LARGE EN GOÛT AVEC LA GAMME AUX GRAINES, ET EN TEXTURE AVEC LA GAMME FEUILLETÉE.

Le fond aux graines est composé de lin, soja et sésame. Il répond aux attentes du pain complet et de la cuisine "saine". Il a été pensé afin de pouvoir offrir un agréable parfum rustique à vos créations. Le goût neutre permet de garnir ces fonds aux formes multiples de préparations sucrées ou salées.

Le fond Feuilleté est à base de beurre Charente Poitou et n'a pas de glaçage.

Ces deux gammes peuvent être utilisées en sucré (tartes aux fruits, flans...) et en salé (pissaladière, quiche) !

INFOS

Il est possible de garnir le fond Feuilleté, puis le recuire afin de lui donner une couleur encore plus dorée.

MINI / MOYEN / GRAND
Restaurants, Traiteurs, Hôtels : Banqueting, Bistronomie, Pâtisserie & Boulangerie

TEXTURES

RÉSISTANT — FRIABLE

PETITS RONDS SALÉS AOP
PÂTE MILLE-FEUILLE

25488

Ø 48 mm, h 19 mm

25
5
125

GRANDS RONDS SALÉS AOP
PÂTE MILLE-FEUILLE

25498

Ø 81 mm, h 19 mm

9
5
45

TRÈS GRANDS RONDS SALÉS AOP
PÂTE MILLE-FEUILLE

25499

Ø 100 mm, h 25 mm

8
5
40

MINI RONDS
AUX GRAINES

19107

Ø 35 mm, h 17 mm

42
5
210

MOYENS RONDS
AUX GRAINES

19108

Ø 55 mm, h 17 mm

20
5
100

GRANDS RONDS
AUX GRAINES

19109

Ø 80 mm, h 17 mm

9
5
45

MINI ÉCLAIRS
AUX GRAINES
25495
L 55 mm, l 28 mm, h 8 mm

36
8
288

GRANDS ÉCLAIRS
AUX GRAINES
25497
L 125 mm, l 37 mm, h 15 mm

12
6
72

MOYENS ÉCLAIRS
AUX GRAINES
25496
L 80 mm, l 30 mm, h 14 mm

21
7
147

PETITES GOUTTES D'EAU
GRAINES
25458
L 60 mm, l 34 mm, h 16 mm

28
7
196

GRANDES GOUTTES D'EAU
GRAINES
25459
L 120 mm, l 69 mm, h 16 mm

8
7
56

Flan pistache
& PISTACHES GRILLÉES

POUR 10 FLANS

1 APPAREIL À FLAN

250 g Lait
50 g Crème UHT 35%
60 g Jaunes d'oeufs
80 g Sucre
30 g Maïzena
15 g Pâte de pistache

Chauffer le lait avec la crème et la pâte de pistache.
Dans un cul-de-poule, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la Maïzena.
Versez le mélange lait-crème-pistache puis remettre sur le feu et porter à ébullition.
Mixer et couler dans les fonds de feuilletage préalablement intégralement sucrés.

2 OPALINE

200 g Sucre

Réaliser un caramel à sec.
Une fois refroidie, le mixer très finement pour obtenir une poudre de caramel.

3 MONTAGE ET FINITION

30 g Sucre
100 g Eau

Cuire les très grands ronds AOP mille -feuille garnis d'appareil à flan à 180 °C pendant 15 minutes.
Les laisser refroidir sur grille et déposer des pistaches grillées dessus ainsi qu'un peu d'opaline.
Réalisez un sirop de sucre et appliquer le au pinceau sur les bords du fond de tarte.
Remettre à cuire 5 minutes à 200 °C.

LA ROSE NOIRE : 25499 TRÈS GRANDS RONDS AOP PÂTE MILLE-FEUILLE

Tartelette mulet
& RADIS DAÏKON

POUR 6 RONDS

1 MULET

2 kg Mulet
300 g Gros sel gris

Écailler, vider, puis lever les mulets.
Désarêter les filets et retirer la peau.
Séparer le ventre et le dos du filet.
Les couvrir de gros sel pendant 15 min. Les rincer puis les sécher soigneusement.
Les rouler individuellement dans du film alimentaire.

2 COMPOTÉE D'ÉCHALOTES

600 g Échalotes
50 g Beurre

Éplucher puis émincer les échalotes.
Faire fondre le beurre puis ajouter les échalotes et faire suer.
Cuire à couvert et laisser compoter 45 minutes.
Découvrir et dessécher la compotée si besoin. Rectifier.

3 BOULE DE RADIS DAÏKON

400 g Radis daïkon

Éplucher les daïkons, puis le tailler en très fine julienne, de type « Cheveux d'ange ». Les conserver au frais dans une eau glacée.

4 CITRONS CONFITS

1 p Citron jaune
100 g Sucre

Tailler le citron en différents morceaux.
Les blanchir départ eau froide.
Les confire doucement dans un sirop avec 200g eau et les 100g de sucre.

5 MONTAGE ET FINITION

Pousses de moutarde
Mesclun
Citron caviar

Tailler le mulet en tranche de 5 mm.
Égoutter et presser les fils de daïkon, puis les rouler en boules serrées.
Couvrir le fond de la tartelette avec la compotée d'échalotes.
Disposer en rosace les tranches de mulet sur tout le tour.
Assaisonner les boules de daïkon et la placer au centre.
Terminer avec les différents morceaux de citrons confis, les jeunes pousses de moutarde et mesclun, le citron caviar et ajouter un grain de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

LA ROSE NOIRE : 25499 TRÈS GRANDS RONDS AOP PÂTE MILLE-FEUILLE

96
Les salés

Salé aux herbes

LA ROSE NOIRE® VOUS PROPOSE DE DÉLICIEUX ÉCRINS SALÉS

Pour convenir à toutes vos idées. Du format mini au très grand, du simple rond à l'éclair délicat, vous trouverez de quoi sublimer tous vos mets : la variété de formes de cette gamme vous permettra de vous différencier avec des formes originales qui moderniseront vos évènements et créations !

Dotés d'un glaçage au blanc d'oeuf et d'inclusion d'herbes, ces fonds de tarte vous promettent une tenue, une saveur et un croquant idéals. La texture brisée répondra à l'ensemble de vos besoins et permettra de l'utiliser pour toutes vos créations et vos évènements.

INFOS

Ce fond salé est infusé aux herbes (Origan Séché, Marjolaine, Basilic, Aneth, Thym, Sauge, Romarin), et chablonné à l'œuf battu. Il supportera parfaitement une mousse au crabe ou une tarte fine revisitée.

MINI / MOYEN / GRAND
Restaurants, Traiteurs, Hôtels : Banqueting & Bistronomie

TEXTURES

RÉSISTANT — FRIABLE

EXTRA MINI RONDS SALÉS
15324
Ø 27 mm, h 14 mm

56
4
224

MINI RONDS SALÉS
15313
Ø 33 mm, h 18 mm

42
5
210

PETITS RONDS SALÉS
25479
Ø 46 mm, h 17 mm

25
5
125

MOYENS RONDS SALÉS
25480
Ø 57 mm, h 14 mm

20
6
120

GRANDS RONDS SALÉS
25481
Ø 81 mm, h 25 mm

9
5
45

MINI CARRÉS SALÉS
15321
L 32 mm, l 32 mm, h 14 mm

36
6
216

GRANDS CARRÉS SALÉS
15328
L 71 mm, l 71 mm, h 25 mm

9
4
36

GRANDES PARTS
DE TARTE SALÉES
15337
L 115 mm, l 60 mm, h 18 mm

12
5
60

MINI RECTANGLES
SALÉS
15304
L 50 mm, l 23 mm, h 14 mm

32
6
192

MOYENS RECTANGLES
SALÉS
15369
L 95 mm, l 25 mm, h 14 mm

21
4
84

GRANDS RECTANGLES
SALÉS
15340
L 100 mm, l 37 mm, h 18 mm

14
5
70

Tartelette tourteau
& CÉLERI

POUR 6 RECTANGLES

1 ROULEAU TOURTEAU CÉLERI

200	g	Céleri rave
200	g	Chair de tourteau
1	p	Oeuf
1	p	Citron
10	g	Moutarde
5	g	Vinaigre de xérès
200	g	Huile pépin de raisin
3	p	Feuille de Nori

Rapper le céleri en julienne.
Faire une sauce rémoulade avec le jaune, la moutarde, le vinaigre, l'huile, sel et poivre, et ajouter un trait de jus de citron.
Mélanger le céleri, la rémoulade et la chair de tourteau.
Réhydrater les feuilles de nori en les plaçant dans un torchon humide.
Rouler la farce en fin tube dans les feuilles de nori à l'aide de film alimentaire.
Placer au frais.

2 CRÈME DE RAIFORT

300	g	Crème Raifort
25	g	Raifort râpé

Monter la crème, puis l'assaisonner de sel, poivre et ajouter le raifort rappé.

3 JULIENNE DE POMME

1	p	Pomme Granny Smith
1	p	Citron

Tailler la pomme en julienne.
Conserver dans une eau légèrement citronnée.

4 MONTAGE ET FINITION

1	p	Navet
		Algues Wakamé
		Algues Dulse

Trancher le navet en fin copeaux à la mandoline.
Tailler les rouleaux en tronçons de tailles égales.
Disposer un fond de crème raifort dans la tartelette.
Poser 3 tronçons de tourteaux par- dessus.
Disposer les copeaux de navet, les bâtonnets de pommes, les algues, et quelques points de crème raifort.

LA ROSE NOIRE : 15340 GRANDS RECTANGLES SALÉS

Tartelette
TOPINAMBOUR & CHAMPIGNON

POUR 6 PARTS

1 PULPE TOBINAMBOUR

700	g	Topinambours
2	p	Échalotes
15	g	Gingembre
500	g	Crème

Émincer les échalotes et un morceau de gingembre et les faire suer.
Éplucher les topinambours, les émincer également et les ajouter au reste rapidement pour éviter qu'ils ne s'oxydent.
Mouiller avec la crème et laisser cuire une heure.
Faire réduire la crème au maximum puis mixer, rectifier et débarrasser en pipette

2 PRALINÉ TOPINAMBOUR

700	g	Topinambours
1	L	Huile d'arachide

Éplucher les topinambours et les passer à la mandoline.
Les frire dans une huile d'arachide à 160 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.
Débarrasser sur du papier absorbant et mettre à sécher au déshydrateur.
Mixer en laissant des morceaux croustillants.

3 POUDRE DE CHAMPIGNONS FERMENTÉS

300	g	Shiitake
9	g	Sel

Mettre les champignons lavés et tailler en poche sous vide avec 3% du poids en sel. Seller la poche et laisser fermenter 7 jours.
Égoutter et mettre à sécher au déshydrateur. Mixer très fin.

4 GEL CITRON

200	g	Jus de citron
50	g	Eau
80	g	Sucre
3	g	Agar agar

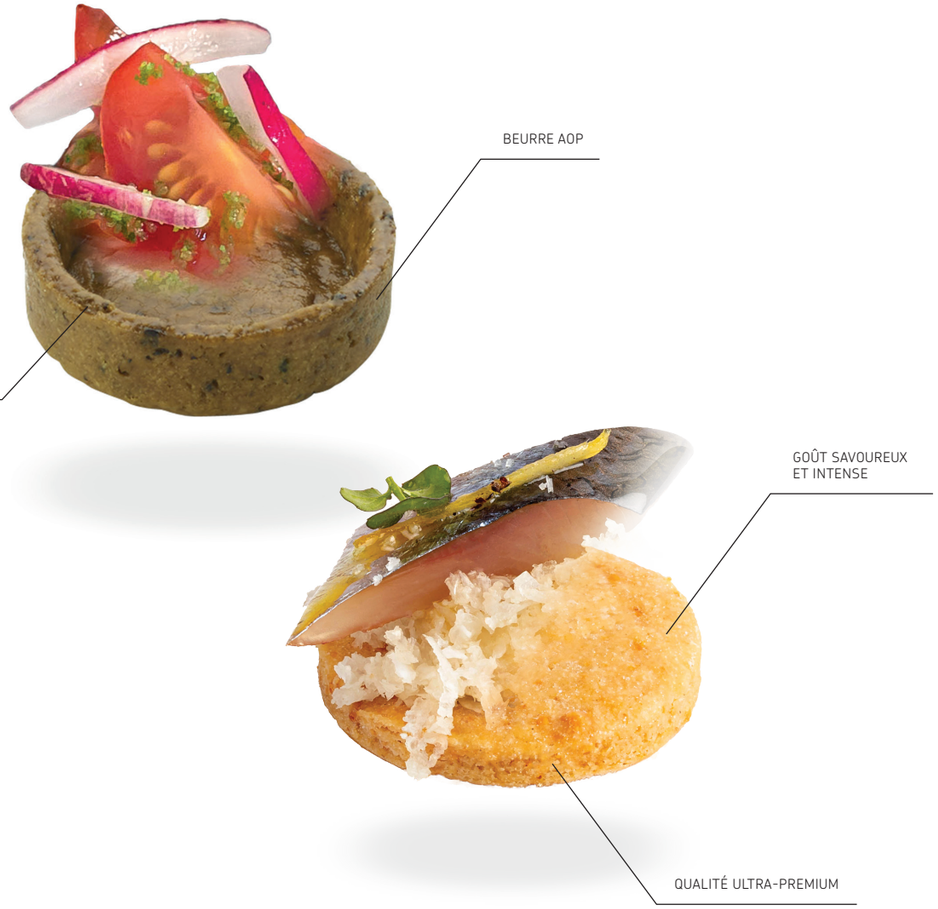
Faire bouillir le citron, l'eau et le sucre avec l'agar.
Laisser refroidir et gélifier au frais.
Mixer et passer.

5 MONTAGE ET FINITION

30	g	Praliné noisette
10	g	Huile de noisette
300	g	Champignons bouton

Garnir le fond de la tartelette de pulpe de topinambour.
Dessus, déposer un filet de praliné noisette et saupoudrer de praliné topinambour.
Ajouter une goutte d'huile de noisette.
Tailler les champignons bouton finement à la mandoline, les ranger proprement. Disposer sur la tartelette, faire des points de gel citron et saupoudrer de poudre de champignons fermentés.

LA ROSE NOIRE : 15337 GRANDES PARTS DE TARTE SALÉS



AOP Salé
Slim & Sablé

CHEZ LA ROSE NOIRE®, SEUL LE MEILLEUR EST ASSEZ BON POUR NOS CLIENTS

C'est pourquoi nous avons utilisé du beurre français AOP Charentes-Poitou 100% naturel pour créer une gamme de tartelettes et de sablés bretons avec un goût savoureux et intense où l'on retrouve tous les arômes de ce beurre de qualité.
L'ensemble de la gamme AOP salé est réalisée à base d'oeufs de poules élevées en plein air.

Le packaging de l'ensemble de la gamme AOP est désormais biodégradable.

La gamme AOP salée se décline en fond de tarte AOP classique ou avec des bords plus bas mais encore en sablé pour vos buffets.

INFOS

La gamme AOP offre une texture plus fondante et beurrée que la gamme classique.

Cette gamme AOP existe en Slim (tomates ou basilic) pour mettre en avant vos garnitures, et en sablés bretons pour tous vos amuses-bouche

SABLÉ AOP
Banquet & Cocktail

SLIM LINE AOP
Bouchées apéritives & Buffet

TEXTURES

RÉSISTANT — FRIABLE

MINI SABLÉS BRETONS
SALÉS BEURRE AOP
15308
Ø 35 mm, h 8 mm

49
4
196

MINI RONDS SALÉS
SLIM LINE BEURRE AOP
15315
Ø 35 mm, h 10 mm

42
5
210

MINI RONDS SALÉS BASILIC
SLIM LINE BEURRE AOP
15314
Ø 35 mm, h 10 mm

42
5
210

MINI RONDS SALÉS TOMATE
SLIM LINE BEURRE AOP
15316
Ø 35 mm, h 10 mm

42
5
210

Sablé sardine
& CHOUX-FLEUR

POUR 20 SABLÉS

1 PULPE CHOUX-FLEUR

1	p	Choux-fleur
1	p	Échalote
15	g	Beurre
500	g	Crème

Émincer l'échalote et le choux fleur.
Suer doucement au beurre puis mouiller à hauteur de crème et cuire à couvert.
Mixer, rectifier l'assaisonnement et débarrasser en pipette.

2 SARDINES

5	p	Sardines
10	g	Huile d'olive
1	p	Mandarine

Écailler délicatement les sardines, puis lever soigneusement les filets.
Les désarrêter puis les mettre à mariner 15 minutes avec un filet d'huile olive et une rappée de zeste de mandarine.
Tailler les filets en fins biseaux.

3 JULIENNE DE GINGEMBRE

50	g	Gingembre
50	g	Sucre

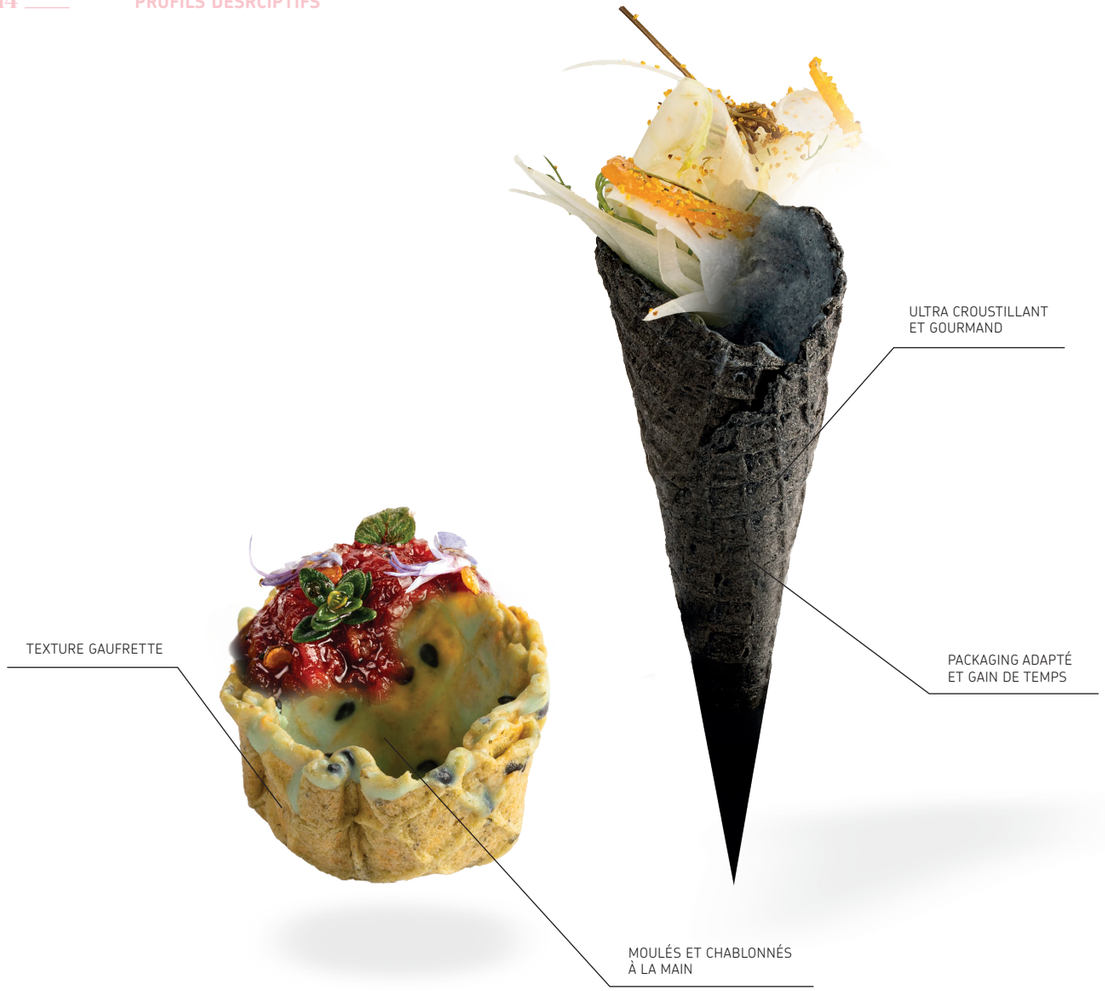
Éplucher un morceau de gingembre, puis le tailler en fine julienne.
Les confire dans un sirop avec 100 grammes d'eau et les 50 grammes de sucre.

4 MONTAGE ET FINITION

1	p	Choux-fleur
1	p	Cardamine

Dresser un point de pulpe de choux fleur au centre du mini sablé breton.
Rapper dessus une sommité de choux fleur comme une semoule jusqu'à tout recouvrir.
Déposer le morceau de sardine marinée.
Terminer avec un bâtonnet de gingembre, une pousse de cardamine, un grain de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

LA ROSE NOIRE : 15308 MINI SABLÉS BRETON SALÉS PARMESAN BEURRE AOP



Paniers & Cônes salés

UNE TEXTURE CRAQUANTE

Les Paniers et Cônes possèdent un packaging adapté est optimal pour gagner du temps lors des préparations de vos buffets et cocktails.

L'aromatisation naturelle de ces produits permet de simplifier les garnitures pour gagner en rapidité.

INFOS

—Les Paniers et Cônes doivent être préparés en dernière minute pour garder tout le croquant des gaufrettes.

—Revisitez les makis avec un mini cône aux algues par exemple !

PANIER
Buffet

CÔNE
Cocktail

MINI CÔNES SALÉS
PESTO
15291
Ø 25 mm, h 65 mm

70
2
140

MINI CÔNES SALÉS
SÉSAME NOIR
15292
Ø 25 mm, h 65 mm

70
2
140

MINI CÔNES SALÉS PANACHÉS,
6 MODÈLES AVEC TIGE
15365
Ø 25 mm, h 65 mm, stick 10 cm

83
1
83

MOYENS CÔNES SALÉS ALGUE
15347
Ø 30 mm, h 70 mm

18
4
72

MOYENS CÔNES SALÉS BASILIC
15348
Ø 30 mm, h 70 mm

18
4
72

MOYENS CÔNES SALÉS BETTERAVE
15349
Ø 30 mm, h 70 mm

18
4
72

GRANDS CÔNES SALÉS BAMBOU
15357
Ø 30 mm, h 80 mm

48 / 35
2
83

GRANDS CÔNES SALÉS CURRY
15358
Ø 30 mm, h 80 mm

48 / 35
2
83

GRANDS CÔNES SALÉS TOMATE
15361
Ø 30 mm, h 80 mm

48 / 35
2
83

Cône fenouil
& POUTARGE

POUR 20 CÔNES

1 PULPE FENOUIL

600 g Fenouils
Huile d'olive

Émincer finement les fenouils.
Suer à l'huile puis cuire à couvert 45 min.
Mixer, rectifier l'assaisonnement puis débarrasser en pipette.

2 JULIENNE D'ORANGE

1 p Orange
50 g Sucre
100 g Eau

A l'aide d'un économe, prélever les zestes d'oranges,
puis les tailler en julienne.
Confire dans un sirop avec 100g eau et les 50g de sucre.

3 RAISIN AU THÉ

1 Sachet de thé
Raisins secs

Infuser un sachet de thé dans l'eau chaude et y faire gonfler les raisins secs.

4 PÂTE DE CITRONS BRÛLÉS

2 p Citrons jaunes

Laver les citrons. Les rouler dans une couche de papier sulfurisé
puis dans du papier d'aluminium.
Les mettre dans les braises environ 30 min et les tourner régulièrement.
Les déballer, tailler les pédoncules, retirer les éventuels pépins et mixer entier.

5 COPEAUX DE FENOUIL

4 p Mini fenouils

Tailler les minis fenouils en copeaux à la mandoline et les conserver
dans une eau glacée.

6 MONTAGE ET FINITION

1 p Poutargue
Vinaigre de fenouil
1 p Fleur de fenouil
1 p Fenouil sauvage

Trancher la poutargue en fin copeaux.
Dans le fond du cône salé bambou, déposer la pulpe de fenouil.
Égoutter les copeaux de fenouils sur un linge, les assaisonner
de vinaigre de fenouil, fleur de sel et poivre. Les glisser dans le cône.
Ajouter un copeau de poutargue, trois points de pâte de citrons brûlés,
un bâtonnet d'orange confite, un raisin réhydraté, une fleur de fenouil
au vinaigre et quelques fanes de fenouil sauvage.

LA ROSE NOIRE : 15357 GRANDS CÔNES SALÉS BAMBOU

MINI PANIERS SALÉS CURRY

15299

Ø 35 mm, h 20 mm

42
4
168

MINI PANIERS SALÉS TOMATE

15300

Ø 35 mm, h 20 mm

42
4
168

MINI PANIERS SALÉS BASILIC

15298

Ø 35 mm, h 20 mm

42
4
168

MINI PANIERS SALÉS SÉSAME NOIR

15286

Ø 40 mm, h 25 mm

30
4
120

Panier tomate confite
AU FOUR À PAIN

POUR 20 PANIERS

1 CONCASSÉE DE TOMATE

800	g	Tomates roma
1	p	Oignon jaune
1	p	Gousse d'ail
1	p	Feuille de laurier
		Thym
		Huile d'olive

Monder, épépiner, et tailler en brunoise les tomates.
Ciseler très fin un oignon.
Dans un fond d'huile d'olive avec gousse d'ail, la feuille de laurier et la branche de thym, faire suer l'oignon.
Ajouter la brunoise de tomate et cuire à couvert 30 minutes.
Découvrir, dessécher et débarrasser.
Concasser légèrement si nécessaire et ajouter une brunoise des parures de tomates confites.

2 TOMATES CONFITES

500	g	Tomates roma

Monder et épépiner les tomates, conserver les pépins.
Les tailler en pétales et les mettre à confire avec sel et poivre au four à 70 °C environ 6 heures.
Confire et fumer légèrement au four à pain par la suite.

3 GOMASHIO TOMATE

		Fleur de sel
		Pépins de tomates

Récupérer les pépins de tomates et les mettre à sécher.
Mélanger à la fleur de sel.

4 HUILE ET VINAIGRE FUMÉ

50	g	Huile d'olive
50	g	Vinaigre de xérès

Allumer un feu dans le four à pain et le laisser se consumer.
Mettre l'huile et le vinaigre, fermer et laisser fumer.

5 MONTAGE ET FINITION

1	p	Marjolaine
		Thym frais
1	p	Fleur de romarin

Dans un mini panier salé basilic, déposer un fond de concassée de tomate.
Poser dessus un pétale de tomate confite et le froisser légèrement.
Assaisonner joliment de gomashio, ajouter quelques gouttes de vinaigre fumé et une goutte d'huile fumée.
Disposer une feuille de marjolaine, une tête de thym et deux fleurs de romarin.
Finir avec un grain de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

LA ROSE NOIRE : 15298 MINI PANIERS SALÉS BASILIC

126
Les chocolats

Chocolat

POUR VOS ENVIES LES PLUS CHOCOLATÉES

La Rose Noire® vous propose également les coupelles de chocolat.

Des créations aux bords ultra fins, réalisées avec la couverture chocolat noir Single Philippines 69%, parfaites pour créer des desserts ou des bonbons de chocolat.

Les particularités de cette gamme ? Elle est 100% fait main, à des bords droits d'une grande finesse, un packaging pratiques et une grande variété de formes et de tailles.

INFOS

—Ces coupelles sont idéales pour des bonbons de chocolat, bouchées, des mignardises pour les cafés gourmands ou encore un dessert à l'assiette...

—Avec leur support et leur conditionnement novateur spécialement conçus pour vous, inutile de sortir les coupelles de chocolat avant de les remplir. Gagnez ainsi en praticité et en temps.

Restaurants, Traiteurs, Hôtels :

Banqueting, Bistronomie & Chocolaterie

SUR DEMANDE*

MINI RONDS
CHOCOLAT BLANC
30135
Ø 33 mm, h 19 mm

42
5
210

SUR DEMANDE*

PETITS RONDS
CHOCOLAT BLANC
30136
Ø 48 mm, h 19 mm

25
5
125

SUR DEMANDE*

MOYENS RONDS
CHOCOLAT BLANC
30134
Ø 57 mm, h 16 mm

20
5
100

*DISPONIBLE SOUS CONDITIONS PARTICULIÈRES

SUR DEMANDE*

MINI
LA ROSE MARBRÉE
30124
Ø 43 mm

28
3
84

MOYENNES
LA ROSE MARBRÉE
30125
Ø 60 mm

10
4
40

SUR DEMANDE*

MICRO RONDS
EN CHOCOLAT NOIR 69%
19111
Ø 22 mm, h 10 mm

100
9
900

EXTRA MINI RONDS
EN CHOCOLAT NOIR 69%
19110
Ø 29 mm, h 13 mm

56
7
392

MINI RONDS
EN CHOCOLAT NOIR 69%
19156
Ø 33 mm, h 19 mm

42
5
210

PETITS RONDS
EN CHOCOLAT NOIR 69%
19157
Ø 48 mm, h 19 mm

25
5
125

MOYENS RONDS
EN CHOCOLAT NOIR 69%
19158
Ø 57 mm, h 16 mm

20
5
100

SUR DEMANDE*

MINI RONDS SLIM
EN CHOCOLAT NOIR 69%
19112
Ø 35 mm, h 10 mm

42
9
378

SUR DEMANDE*

MOYENS RONDS SLIM
EN CHOCOLAT NOIR 69%
19114
Ø 55 mm, h 10 mm

20
9
180

*DISPONIBLE SOUS CONDITIONS PARTICULIÈRES

SUR DEMANDE*

EXTRA MINI CARRÉS
EN CHOCOLAT NOIR 69%

19115

L 23 mm, l 23 mm, h 10 mm

72
9
648

SUR DEMANDE*

MINI RECTANGLES SLIM
EN CHOCOLAT NOIR 69%

19116

L 44 mm, l 21 mm, h 10 mm

50
9
450

SUR DEMANDE*

MOYENS RECTANGLES
SLIM EN CHOCOLAT NOIR 69%

19117

L 89 mm, l 21 mm, h 10 m

30
9
270

*DISPONIBLE SOUS CONDITIONS PARTICULIÈRES

SUR DEMANDE*

VAGUES
EN CHOCOLAT NOIR 69%

19118

L 62 mm, l 24 mm, h 10 mm

36
9
324

SUR DEMANDE*

YIN YANG
EN CHOCOLAT NOIR 69%

19119

L 76 mm, l 48 mm, h 10 mm

18
9
162

Coupelle au chocolat
& CRISPY FRAMBOISE

POUR 40 COUPELLES

1 MOUSSE CHOCOLAT NOIR

90	g	Couverture noire
140	g	Crème UHT 35%
15	g	Glucose
270	g	Crème UHT 35%

Faire chauffer la crème et le glucose.
Verser sur la couverture noire, mixer et ajouter la deuxieme pesée de crème.
Verser dans un bac et laisser refroidir au moins 6 heures à 4 °C.

2 MONTAGE ET FINITION

Mettre la mousse chocolat en poche, et, munie d'une douille cannelée, pocher la mousser dans la coupelle dans un mouvement spiralaire.
Décorer d'une pincée de crispy framboise et d'une pastille en chocolat noir.

LA ROSE NOIRE : 19156 MINI RONDS CHOCOLAT NOIR 69%

GRANDS DOMES
NEBULA NOIR 69%
30126
L 115 mm, l 79 mm, h 39 mm

9
5
45

GRANDS DOMES
PULSAR NOIR 69%
30127
L 115 mm, l 79 mm, h 39 mm

9
5
45

PETITS DOMES «GLOBE»
CHOCOLAT NOIR 69%
25460
Ø 50 mm, h 25 mm

20
6
120

PETITS DOMES «LUNE»
CHOCOLAT NOIR 69%
25461
Ø 50 mm, h 25 mm

20
6
120

PETITS DOMES «GALAXIE»
CHOCOLAT NOIR 69%
25462
Ø 50 mm, h 25 mm

20
6
120

Ces petits domes s'adaptent avec tous les fonds de tarte d'un diamètre de 5 cm.

GRANDS DOMES «GLOBE»
CHOCOLAT NOIR 69%
25463
Ø 80 mm, h 40 mm

9
5
45

GRANDS DOMES «LUNE»
CHOCOLAT NOIR 69%
25464
Ø 80 mm, h 40 mm

9
5
45

GRANDS DOMES «GALAXIE»
CHOCOLAT NOIR 69%
25465
Ø 80 mm, h 40 mm

9
5
45

GRANDS DOMES «GALAXIE»
CHOCOLAT BLANC
30140
Ø 80 mm, h 40 mm

9
5
45

Ces domes s'adaptent avec tous les fonds de tarte d'un diamètre de 8 cm.

SUR DEMANDE*

CÔNES COMÈTES
CHOCOLAT NOIR 69%
25475
Ø 48 mm, h 100 mm

32
1
32

SUR DEMANDE*

MINIS CÔNES
CHOCOLAT NOIR 69%
30133
Ø 26,4 mm, h 55 mm

70
2
140

*DISPONIBLE SOUS CONDITIONS PARTICULIÈRES

SUR DEMANDE*

ASSORTIMENT
DISQUES VOLCANIQUES
30132
Ø 44 mm

36
12
432

SUR DEMANDE*

DISQUES DÉCORS
CHOCOLAT NOIR 69%
25474
Ø 44 mm

36
12
432

SUR DEMANDE*

DÉCORS FEUILLES
EN CHOCOLAT NOIR 69%
25500
de L 41 mm à 61 mm
de l 25,9 mm à 44,45 mm

36
12
432

NOUVEAUTÉ

SUR DEMANDE*

PETITE PLUME
CHOCOLAT NOIR

48799

L 55 mm, l 22 mm

32

7

224

NOUVEAUTÉ

SUR DEMANDE*

PETITE PLUME
CHOCOLAT BLANC

48800

L 55 mm, l 22 mm

32

7

224

NOUVEAUTÉ

SUR DEMANDE*

MINI PLUME
CHOCOLAT NOIR

48797

L 46 mm, l 19 mm

50

8

400

NOUVEAUTÉ

SUR DEMANDE*

MINI PLUME
CHOCOLAT BLANC

48798

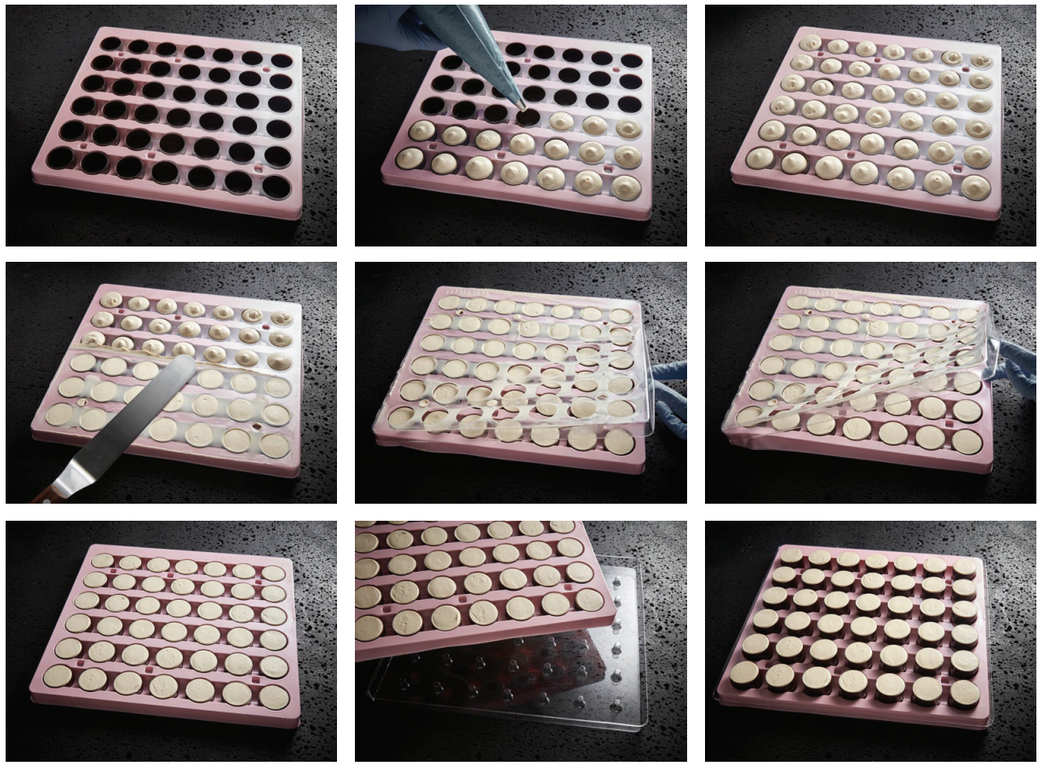
L 46 mm, l 19 mm

50

8

400

*DISPONIBLE SOUS CONDITIONS PARTICULIÈRES



LES ÉTAPES COUPELLES

Avec leur support et leur conditionnement novateur spécialement conçus pour vous, inutile de sortir les coupelles de chocolat avant de les remplir.

Gagnez ainsi en praticité et en temps.

Les présentoirs

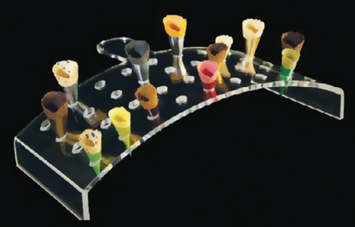
CÔNES
ET MINI CÔNES

PRÉSENTOIR SET AH
15442
L 33 cm, l 29 cm, h 21,1 cm
32
1

PRÉSENTOIR SET C-S
15428
Ø 30 cm, h 39 cm
68
1

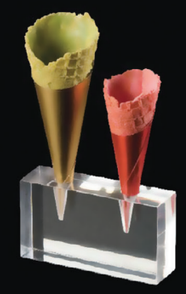
PRÉSENTOIR SET D-S
15429
Ø 42 cm, h 56 cm
99
1

PRÉSENTOIR SET W
15437
L 35 cm, l 31 cm, h 25 cm
23
1

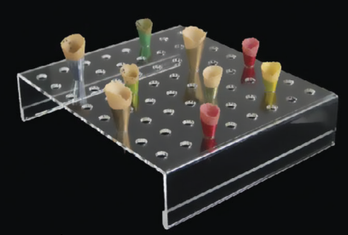


PRÉSENTOIR SET F-S
15430
L 43 cm, l 29 cm, h 12 cm
36
1

PRÉSENTOIR SET M-L
15435
L 33,5 cm, l 10 cm, h 22 cm
24
2



PRÉSENTOIR SET T-1
15436
L 7 cm, l 2 cm, h 4 cm
2
24



PRÉSENTOIR SET G-S
15431
L 35 cm, l 31 cm, h 8 cm
64
1

PRÉSENTOIRS SET 1-C
15433
Ø 4 cm, h 3 cm
1
100

PRÉSENTOIRS SET 1-C-S
15434
Ø 2 cm, h 2,5 cm
1
200

PRÉSENTOIRS SET H-S2
15432
Ø 3 cm, h 3 cm
1
30

SERVICE CLIENT VALRHONA

315 ALLÉE DU BERGERON
26600 MERCUROL VEAUNES
04 75 09 26 38
SCVALRHONA@VALRHONA.FR
WWW.VALRHONA.COM

OUVERT
DU LUNDI AU JEUDI DE 8H À 18H
LE VENDREDI DE 8H À 17H

49413_CATALOGUE LRN DRY DIRECT 2022 FR
Direction artistique et réalitation sokiwa.fr
Photographie Nathalie Roux
Céramique RAK Porcelaine / Kéramique / Cookplay