



# Pâques 2023

VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



# ÉDITO

Temps fort essentiel pour vous, moment joyeux en famille pour vos clients, Pâques est une fête aux couleurs de printemps, gaie et colorée qui permet de travailler le chocolat de façon ludique et de proposer des recettes fruitées qui réveillent les papilles !

**Fête du renouveau, la création pour Pâques est un terrain de jeu extraordinaire pour libérer totalement son âme d'enfant !**

Envolée d'œufs colorés, cloches, lapins mignons ou poules rigolotes c'est une joyeuse iconographie et une pétillante ménagerie qui se réveille et éveille en écho, votre créativité débordante !

Comme vous, vos clients souhaitent se faire plaisir et faire plaisir à leur famille en offrant des moulages en chocolat ou une belle et délicieuse pâtisserie. En quête de naturalité et de transparence ils sont également sans concession sur la qualité des produits que vous utilisez.

**Chocolat et praliné, décor fantaisie, poudre colorante naturelle, purée de fruits 100%, vanille d'exception, ingrédients savoureux...Valrhona Selection est à vos cotés pour vous accompagner et vous permettre de faire les meilleurs choix pour vos créations de Pâques.**

Pour vous différencier et développer toujours plus votre activité, Valrhona Selection vous propose des produits et des recettes pour animer votre boutique et régaler vos clients. Des recettes ludiques, simples et gourmandes, pour faire de Pâques un moment exceptionnel dans votre boutique !

Bonne lecture et joyeuses fêtes de Pâques à tous !  
L'équipe Valrhona Selection.



# SOMMAIRE



Pic & Pop

P.12



Rock'n Pop

P.8



Texture

P.16



Dots

P.22



P.18

Pom'Art



P.26

Tetrix





# Nos Nouveautés



Nouveau moule 7 cm, purées de fruits Adamance, vanille Norohy, découvrez nos dernières nouveautés !

  
**VALRHONA**



### MOULE TRIO ŒUFS TEXTURE 7 CM

6 empreintes - lot de 10

Réf. 25675



### POUDRE PURE DE VANILLE MADAGASCAR

Sachet 500 g - **29626**

Sac 15 kg - **25637**

Des gousses de vanille bourbon bio finement broyées, pour des notes intensément boisées.



Découvrez les deux nouvelles purées de fruits !

### MANDARINE



1 KG : 36788

5 KG : 36790

### ORANGE SANGUINE



1 KG : 40600



Pour en savoir plus sur ces produits, rapprochez-vous de votre commercial et rendez vous sur le site [www.valrhona-selection.fr](http://www.valrhona-selection.fr)





# Sublimez vos moulages de Pâques !

Pour l'arrivée de Pâques, optez pour nos packagings au design moderne et coloré !

## BOÎTES POUR MOULAGES



### BOÎTE MOULAGE PÂQUES

Petite boîte - Réf. 48219

11,7 x 10 x 14,5 cm - Lot de 50

Grande boîte - Réf. 48220

11 x 11 x 18 cm - Lot de 50

### BOÎTE POUR 3 ŒUFS 7 CM

16,5 x 5,5 x 7,5 cm - Lot de 10

Réf. 41297

## BOÎTES POUR FRIANDISES, OEUFS ET FRITURES

### Prêt à garnir !



### BOÎTE LAPIN

16,5 x 5,5 x 7,5 cm - Lot de 10

Réf. 25126



### CÔNE PÂQUES

15,6 x 7 x 7 cm - Lot de 10

Réf. 48223



### BOÎTE PÂQUES

12 x 8,6 x 4,4 cm - Lot de 10

Réf. 41133



### PLUMIER ANIMAUX DE LA FORÊT

17,5 x 4,6 x 2,8 cm - Lot de 10

Réf. 41170

*Croquez-moi!*



Moule sucette  
ronde  
Réf. 12817



Friture  
Inspiration fraise  
Réf. 18739



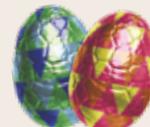
Cloche  
praliné  
Réf. 862



Guimauve  
tortue Poire  
Réf. 12606



Œuf cœur  
coulant noir  
Réf. 805



Œufs pliés  
praliné  
Réf. 12610



# Coloré et responsable !\*



UN COLLECTIF DE MARQUES ENGAGÉES



Libérez votre créativité avec les couvertures de fruits 100% naturelles, avec nos 4 couleurs de chocolat, avec les couleurs naturelles des décors Chocolatree, en associant goûts et couleurs des ingrédients Sosa... Valrhona Selection est à vos côtés pour vous donner la liberté de faire les meilleurs choix pour toutes vos recettes et les thématiques que vous souhaitez travailler !

VALRHONA		SOSA		CHOCOLATREE		PARIANI
COUVERTURES DE CHOCOLAT	COUVERTURES DE CHOCOLAT	CACAO POWDRE	PÂTES CONCENTRÉES	DÉCORS	BEURRES DE CACAO COLORÉS	FRUITS SECS ENTIERS
Komuntu 80% <b>48579</b>	Millot 74% <b>31508</b>	Poudre de cacao <b>159</b>	Régilisse <b>39403</b>	Moustache <b>46807</b>	Préparation colorée noire <b>28748</b>	Noisettes Piemonte <b>40476</b>

VALRHONA		SOSA		CHOCOLATREE		ADAMANCE	
COUVERTURES DE FRUITS	CONCENTRÉ DE JUS DE CACAO	PÂTES CONCENTRÉES	BEURRES DE CACAO COLORÉS	DÉCORS	PURÉES DE FRUITS 100%		
Inspiration Passion <b>15390</b>	Oabika <b>34200</b>	Fruit de la passion <b>39383</b>	Préparation colorée orange <b>28750</b>	Fleur orange rose 3 modèles <b>46549</b>	Mandarine en purée 100% <b>36788</b>	Abricot en purée 100% <b>32350</b>	

VALRHONA		SOSA		CHOCOLATREE		ADAMANCE	
COUVERTURES DE FRUITS	FRUITS LYOPHILISÉS	FRUITS CONFITS	FOOD COLOR**	DÉCORS	PURÉES DE FRUITS 100%		
Inspiration Yuzu <b>19998</b>	Mangue en dés lyophilisée <b>38039</b>	Copeaux de citron <b>37785</b>	Concentré de carthame et citron <b>49177</b>	Canard jaune <b>46913</b>	Fruit de la passion en purée 100% <b>32359</b>	Citron en purée 100% <b>32357</b>	

VALRHONA		SOSA		CHOCOLATREE		ADAMANCE		PARIANI
PRALINÉS	PETA CRISPIES	BEURRES DE CACAO COLORÉS	DÉCORS		PURÉES DE FRUITS 100%	FRUITS SECS ENTIERS		
Praliné Pistache <b>11936</b>	Peta crispy chocolat blanc-citron vert <b>40928</b>	Préparation colorée verte <b>28743</b>	Transfert pois vert <b>46477</b>	Perles craquantes Opalys vert <b>28642</b>	Citron vert en purée 100% <b>48590</b>	Pistaches de Sicile hachées <b>40464</b>		

\*Liste de produits non exhaustive, rapprochez-vous de votre commercial pour découvrir toute la gamme !

\*\*Food Color : Poudre colorante d'origine naturelle créée à partir de matières végétales

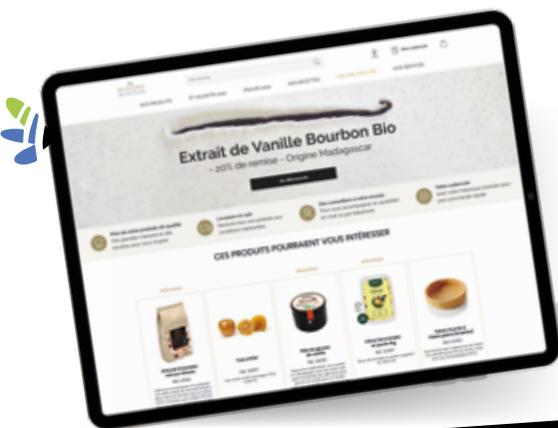


SOSA		CHOCOLATREE			ADAMANCE	
FLEURS CRISTALLISÉES	FRUITS LYOPHILISÉS	FOOD COLOR**	DÉCORS		PURÉES DE FRUITS 100%	
						
Pétales de violette <b>38931</b>	Myrtilles <b>37953</b>	Concentré de carotte et hibiscus <b>49178</b>	Anneaux bleu et rose <b>47128</b>	Œufs piafs Pâques <b>46844</b>	Myrtille sauvage en purée 100% <b>48591</b>	Cassis en purée 100% <b>32356</b>

VALRHONA		SOSA		CHOCOLATREE		ADAMANCE
COUVERTURES DE FRUITS	PARSEMAGES	FRUITS & SAUCES	TASTE COLOUR	FOOD COLOR**	DÉCORS	PURÉES DE FRUITS 100%
						
Inspiration Framboise <b>19999</b>	Perles craquantes framboise <b>26689</b>	Framboises entières <b>37237</b>	Fraise lyophilisée en poudre <b>38650</b>	Concentré de betterave <b>49186</b>	Ovale fleur Pâques <b>47090</b>	Framboise en purée 100% <b>32355</b>

VALRHONA		SOSA		CHOCOLATREE		ADAMANCE
COUVERTURES DE CHOCOLAT	PARSEMAGES	PRÊTS À GARNIR	PETA CRISPIES	PARSEMAGES	DÉCORS	PURÉES DE FRUITS 100%
						
Ivoire 35% <b>4660</b>	Perles craquantes Opalys <b>10843</b>	Solstis blanc <b>14645</b>	Peta crispy au yaourt <b>39093</b>	Micro copeaux blanc <b>47886</b>	Œufs lapin Pâques <b>46710</b>	Crème de noix de coco 100% <b>32358</b>

Pour en savoir plus sur la couleur et nos engagements responsables, téléchargez nos livrets thématiques !



Retrouvez tous nos produits sur [www.valrhona-selection.fr](http://www.valrhona-selection.fr)

Scannez-moi !





“ Pensez aux couvertures de fruits pour de jolies variations colorées et à quelques inclusions craquantes pour apporter encore plus de fantaisie ! ”

# Rock'n Pop

Recette calculée pour 16 œufs

## PRALINÉ AMANDE NOISETTE À CADRER

<b>110 g</b>	<b>ÉQUATORIALE LACTÉE 35%</b>	:	Fondre la couverture lactée et le beurre de cacao à 45/50 °C puis mélanger avec le praliné.
<b>30 g</b>	<b>Beurre de cacao</b>	:	Réchauffer la masse à 45 °C.
<b>440 g</b>	<b>Praliné amande noisette 50% fruité craquant</b>	:	Tempérer la masse pour amorcer une cristallisation à 25/26 °C avant de cadrer.
<b>580 g</b>	<b>Poids total</b>	:	

## APPAREIL À PULVÉRISER DULCEY

<b>90 g</b>	<b>Beurre de cacao</b>	:	Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 40/45 °C.
<b>210 g</b>	<b>BLOND DULCEY 35%</b>	:	
<b>300 g</b>	<b>Poids total</b>	:	

## NOISETTES SABLÉES

<b>120 g</b>	<b>Noisette grillée entière</b>	:	Torréfier les noisettes à 150 °C pendant environ 12 minutes.
<b>60 g</b>	<b>Sucre semoule</b>	:	Cuire le sucre et l'eau à 115 °C.
<b>18 g</b>	<b>Eau minérale</b>	:	Verser les noisettes et la fleur de sel sur le sucre cuit.
<b>1,2 g</b>	<b>Fleur de sel</b>	:	Sabler le tout et mettre à refroidir sur une plaque.
<b>200 g</b>	<b>Poids total</b>	:	

## MONTAGE ET FINITION

<b>QS</b>	<b>Noisettes « nocciola piemonte pgi », décortiquées PARIANI</b>
<b>QS</b>	<b>MILLOT 74%</b>
<b>QS</b>	<b>JIVARA 40%</b>

### Le socle carré :

Couler le praliné en cadre de 34 x 34 cm de 4 mm de hauteur, collé sur feuille guitare préalablement chablonnée de couverture lactée. Laisser cristalliser à 17 °C et 60% d'hygrométrie.

Une fois cristallisé, disposer un cadre de 2 mm de hauteur.

Tempérer le chocolat Dulcey, puis couler 25 g aussitôt sur le praliné.

Utiliser une spatule pour donner un effet de vagues.

Découper des carrés de 8 x 8 cm avec un couteau.

Laisser cristalliser complètement à 16 °C, avant d'ôter la feuille guitare.

Une fois cristallisé, placer au réfrigérateur pendant 10 minutes et ensuite pulvériser avec l'appareil à pulvériser Dulcey pour donner un effet velours.

### Le socle rond :

Couler 30 g de praliné en cercles de 10 cm, collés sur une feuille guitare préalablement chablonnée de couverture lactée.

Laisser cristalliser à 17 °C et 60% d'hygrométrie.

Tempérer le chocolat Dulcey, puis couler 25 g aussitôt sur le praliné.

Utiliser une spatule pour donner un effet de vagues.

Découper les ronds à l'aide d'un cercle de 10 cm.

Laisser cristalliser complètement à 16 °C, avant d'ôter la feuille guitare.

Une fois cristallisé, placer au réfrigérateur pendant 10 minutes.

Ensuite, pulvériser avec l'appareil à pulvériser Dulcey pour donner un effet velours.

### Pour les œufs :

À l'aide de chocolat Millot 74% et Jivara 40% précristallisés, mouler en une couche pas trop fine les « Demi-œufs (Réf.3733) » VALRHONA.

Égoutter entre deux règles et araser les moules.

Laisser cristalliser à 17 °C.

Démouler ensuite les demi-œufs et les coller ensemble à l'aide d'une plaque chauffante.

Ensuite, fondre les œufs sur un angle.

### Montage et Décor :

À l'aide de chocolat Millot 74% et Jivara 40% précristallisés, déposer des gouttes sur les socles en Dulcey-praliné et coller les œufs pour donner l'impression qu'ils sont en train de fondre au soleil.

### Finaliser avec le décor « Accessoire rock 4 modèles (Réf. 46555) » CHOCOLATREE.

Ajouter sur le socle quelques noisettes sablées réalisées avec les « Noisettes « nocciola piemonte pgi », décortiquées » PARIANI (Réf. 40476).

Laisser cristalliser à 17 °C.



**PRALINÉ AMANDE  
NOISETTE 50% FRUITÉ  
CRAQUANT**  
5621



**MILLOT 74%**  
**Cacao Pur Madagascar**  
FRUITÉ, ACIDULÉ  
& CORSÉ  
31508



**DEMI-ŒUFS**  
HAUTEUR 5 CM - 3732  
HAUTEUR 7,5 CM - 3733



**NOISETTES « NOCCIOLA  
PIEMONTE PGI » DÉCORTIQUÉES**  
40476

## chocolatree

Pour Pâques pensez aux décors thématiques !

★ **Rock !** ★



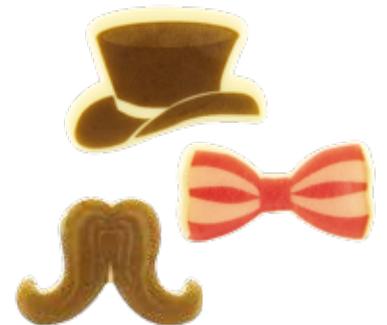
**ACCESSOIRE ROCK 4 MODÈLES**  
BLISTER - 47 X 35 MM  
192 PIÈCES SOIT 64 ASSORTIMENTS  
46555

⚡ **Super Hero !** ⚡



**SUPER MIAM**  
CHABLON - 46 X 42,5 MM  
96 PIÈCES SOIT 32 SUPERS MIAM  
46393

👑 **Chic !** ◀



**ACCESSOIRE GENTLEMAN 3 MODÈLES**  
BLISTER - 41,5 X 30 MM  
144 PIÈCES SOIT 48 ASSORTIMENTS  
47130

**VALRHONA** : Équatoriale lactée 35% (4662 - 19844), Praliné amande noisette 50% fruité craquant (5621), Blond Dulcey 35% (31870), Millot 74% (31508), Jivara 40% (4658), Beurre de cacao (160), Moules demi-œufs (3732-3733).

**CHOCOLATREE** : Accessoire rock 4 modèles (46555).

**PARIANI** : Noisettes « nocciola piemonte pgi », décortiquées (40476), Noisettes « nocciola piemonte pgi », torréfiées (40460/1 kg - 40473/5 kg).



---

“ Une mise en scène originale et ludique qui attirera tous les regards et fera craquer les petits comme les grands ! ”

---



" Et si vous donniez vie à vos créations ?  
 Rendez très facilement expressive  
 toutes vos figurines de Pâques grâce  
 à l'assortiment des yeux en chocolat  
 Chocolatree ! "

Yeux Ø 15 mm  
 Formes poules Pâques 2 modèles  
 Réf. 47107

# Pic Pop

Recette calculée pour 12 pièces - Moule Poule de 14 cm (Réf.12815)

## SOCLE PERLES CRAQUANTES

400 g	<b>TANARIVA 33%</b>	:	Fondre et tempérer la couverture lactée.
800 g	<b>Perles craquantes Caramélia</b>	:	Ajouter les perles craquantes.
1200 g	<b>Poids total</b>	:	

## MONTAGE ET FINITION

- QS **OPALYS 33%**
- QS **INSPIRATION FRAISE**
- QS **INSPIRATION FRAMBOISE**
- QS **INSPIRATION PASSION**
- QS **INSPIRATION AMANDE**

### Le moulage :

À l'aide de la couverture Opalys 33% tempérée, mouler les « **Moule Poule 14 cm (Réf.12815) VALRHONA** ».

Retourner et laisser s'écouler la couverture quelques instants puis araser.

Égoutter les moules entre 2 règles.

Avant cristallisation complète, ébarber puis mouler une seconde fois si nécessaire (tapoter plus ou moins selon l'épaisseur souhaitée).

Laisser cristalliser, ébarber de nouveau et mettre au réfrigérateur quelques minutes, ou laisser à 17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

Ensuite, coller les demi-poules en fondant chaque bord de pièce sur une plaque chaude (entre 58 ° et 60 °C) afin d'obtenir une soudure résistante.

Laisser cristalliser.

### Le socle :

Réaliser la base en « **Perles craquantes Caramélia (Réf. 8425) VALRHONA** ».

Étaler cette base sur 1 cm d'épaisseur et une fois cristallisée, casser quelques éclats afin d'en rassembler 3 ensembles (chaque base doit être environ de 120 g).

Tempérer les différentes couvertures de fruits Inspiration, et à l'aide d'un pinceau, décorer la poule avec des traits de façon irrégulière.

Finaliser avec les décors « **Formes poules Pâques 2 modèles** » (Réf. 47107) **CHOCOLATREE**.

Coller la poule sur son socle et pour une belle mise en avant dans votre boutique, présentez-la dans une boîte moulage joliment illustrée (Réf. 48219) ou unie verte (Réf. 12885).



**POULE 14 CM**  
2 EMPREINTES - LOT DE 10  
12815



**PETITE BOÎTE MOULAGE**  
11,7 X 10 X 14,5 CM - LOT DE 50  
48219



**PERLES CRAQUANTES CARAMÉLIA**  
8425

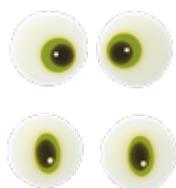


**INSPIRATION**  
Inspiration Amande : 14029  
Inspiration Fraise : 15391  
Inspiration Passion : 15390  
Inspiration Framboise : 19999  
Inspiration Yuzu : 19998

\* Plein les yeux avec  
\* Chocolatree!



**FORMES POULES PÂQUES  
2 MODÈLES**  
BLISTER - CRÊTE 28 X24 / BEC 21X21 /  
YEUX Ø 15 MM  
120 PIÈCES SOIT 30 VISAGES  
**47107**



**YEUX VERTS 2 MODÈLES**  
CHABLON Ø 15 MM  
152 PIÈCES SOIT 76 PAIRES D'YEUX  
**47056**



**YEUX MARRONS 2 MODÈLES**  
BLISTER - 20 X 14 MM  
225 PIÈCES SOIT 112 PAIRES D'YEUX  
**46430**



**YEUX MARRONS KAWAII**  
BLISTER - 20 X 14 MM  
225 PIÈCES SOIT 112 PAIRES D'YEUX  
**47101**



Des idées  
en plus!



Retrouvez la **recette Toupie** dans le  
Livret Pâques 2021!

# INSPIRATION

## LE FRUIT AUTREMENT

Inspiration est la première gamme de couvertures de fruits créée par Valrhona avec un goût et une couleur naturels. Retrouvez tout le savoir-faire chocolatier de Valrhona mis en œuvre pour développer cette prouesse technique combinant la texture unique du chocolat au goût et à la couleur intenses des fruits.

### RECETTE

FRUIT



BEURRE DE CACAO  
ET UNE PINCÉE DE LÉCITHINE



SUCRE

## L'EXCEPTION INSPIRATION



GOÛT ET COULEUR  
100 % NATURELS

Sans conservateur, sans ajout  
de colorants ou d'arômes artificiels



GOÛT INTENSE  
DU FRUIT

Développé avec l'expertise  
des équipes R&D Valrhona



LA TEXTURE UNIQUE  
D'UNE COUVERTURE

Inspiration se travaille comme une  
couverture et possède ses propres  
courbes de tempérage



14029

**INSPIRATION  
AMANDE**

FRUITS SECS  
& AMANDE DOUCE

Les notes douces et  
sucrées d'amande  
fraîche d'Inspiration  
Amande nous emmènent  
en promenade dans les  
champs d'amandiers par  
une belle journée d'été.



15391

**INSPIRATION  
FRAISE**

FRUITS CONFITURÉS  
& FRAISE

Les notes confiturées  
d'Inspiration Fraise  
rappellent la joie de  
plonger sa cuillère dans  
le pot de confiture.



15390

**INSPIRATION  
PASSION**

FRUITS TROPICAUX  
& PASSION

Les notes tropicales et  
acidulées d'Inspiration  
Passion font rêver à la  
fraîcheur d'un sorbet  
passion sous le soleil  
d'été.



19999

**INSPIRATION  
FRAMBOISE**

FRUITS CONFITURÉS  
& FRAMBOISE

Inspiration Framboise,  
avec sa pointe  
d'acidité, évoque le  
parfum réjouissant du  
coulis de framboises  
juste cuit.



19998

**INSPIRATION  
YUZU**

AGRUMES & YUZU

Inspiration Yuzu exprime  
à merveille la douceur  
et l'amertume du yuzu,  
agrumes emblématique  
du Japon, éblouissant  
comme les rayons du  
soleil levant.



ASTUCE

*“ Pensez à notre cercle inox Valrhona pour la création de vos socles gourmands ! ”*



Cercle inox Ø 5 cm  
Hauteur 4,5 cm  
Réf. 8062

# Texture



Recette calculée pour 10 pièces - Moule trio œufs texture 7cm (Réf.25675)

## APPAREIL À PUVÉRISER GUANAJA

120 g	Beurre de cacao	:	Fondre ensemble les ingrédients.
280 g	GUANAJA 70%	:	Chinoiser avant utilisation.
400 g	Poids total	:	Tempérer le mélange à 30/31°C, pour une pulvérisation dans des moules, donner un aspect brillant sur des montages ou des pièces artistiques.

### Astuce

Pour une pulvérisation "velours", utiliser un mélange chaud (40/45°C) et pulvériser-le sur un support congelé.

## APPAREIL À PUVÉRISER JIVARA

160 g	Beurre de cacao	:	Fondre ensemble les ingrédients.
240 g	JIVARA 40%	:	Chinoiser avant utilisation.
400 g	Poids total	:	Tempérer le mélange à 28/29 °C, pour une pulvérisation dans des moules, donner un aspect brillant sur des montages ou des pièces artistiques.

## MONTAGE ET FINITION

QS	GUANAJA 70%
QS	JIVARA 40%
QS	Cacao poudre
QS	Beurre de cacao
250 g	Noisette entière du piémont

### Moulage des œufs :

Tempérer les appareils à pulvériser puis à l'aide d'un pistolet, déposer respectivement un voile dans les moules « Trio œufs texture 7 cm » (Réf. 25675) VALRHONA.

Laisser cristalliser. Mouler respectivement avec du Jivara ou du Guanaja précristallisé.

Retourner, laisser s'écouler quelques instants puis araser. Égoutter les moules entre 2 règles. Avant cristallisation complète, ébarber puis mouler une seconde fois (tapoter plus ou moins selon l'épaisseur souhaitée). Laisser cristalliser, ébarber de nouveau et mettre au réfrigérateur quelques minutes, ou laisser à 17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul. Ensuite, coller les demi-œufs « Moule trio œufs texture 7cm » (Réf. 25675) en fondant chaque bord de pièce sur une plaque chaude (entre 58 et 60 °C) afin d'obtenir une soudure résistante. Laisser cristalliser à 16 °C.

### Création du socle :

**Base de noisettes :** Garnir des « Cercles inox » (Réf.8062) VALRHONA de diamètre 5 cm x 4,5 cm de hauteur (Réf. 8062), en alternant les noisettes torrifiées et la couverture Guanaja précristallisée. Laisser cristalliser à 16 °C.

**Base de fèves :** À l'aide d'un robot mixeur ou d'un couteau de tour, hacher grossièrement des fèves de couverture Guanaja afin d'obtenir des morceaux de différentes tailles.

Tamiser et transférer dans un cul de poule.

Pour obtenir un effet de roche, verser une quantité suffisante de beurre de cacao fondu à 45 °C sur les morceaux de chocolat hachés, mélanger soigneusement, ajouter immédiatement la poudre de cacao et continuer le mélange jusqu'à obtenir un résultat homogène.

Disposer sur une feuille guitare en un rectangle de 20 x 10 cm.

À l'aide d'une poche sans douille, dresser de la couverture Guanaja précristallisée sur les fèves de chocolat de façon à créer un seul bloc. Laisser cristalliser à 16 °C.

**Le socle :** Coller le socle noisette sur le milieu du socle de fèves de chocolat avec de la couverture Guanaja précristallisée en prenant soin de décristalliser les deux parties. Laisser cristalliser et retourner le socle.

**Finition :** Coller les œufs sur le socle de fèves de chocolat avec de la couverture Guanaja précristallisée ainsi que des demies « Noisettes «nociola piemonte pgi» torrifiées » (Réf. 40460/1 kg) PARIANI. Laisser cristalliser à 16 °C.



MOULE TRIO OEUFS  
TEXTURE 7 CM

6 EMPREINTES - LOT DE 10

25675



BOÎTE POUR 3 OEUFS 7 CM

16,5 X 5,5 X 7,5 CM  
LOT DE 10

41297



GUANAJA 70%

ÉQUILIBRÉ, GRILLÉ  
& AMERTUME

4653



NOISSETTES « NOCCIOLA  
PIEMONTE PGI » TORRIFIÉES

40460

## TARTELETTE

OPALYS - SARRASIN - POMME - MIEL



~ ~ ~  
*" Une délicieuse recette de  
pâte sablée au sarrasin que vous  
pourrez remplacer très facilement  
par son alternative prêt à garnir  
La Rose Noire. "*



# Pom'Art

Recette calculée pour 24 tartelettes



## EMPOIS DE BASE SARRASIN

150 g	Lait entier UHT	:	Chauffer le lait avec le sarrasin et laisser infuser 20 minutes.
30 g	Graine de sarrasin	:	Mixer et chinoiser.
4 g	décortiquée grillée Kasha	:	Rectifier le poids de lait.
	Fécule de pommes de terre	:	Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre, réserver.
184 g	Poids total	:	Chauffer le reste du lait entre 85/90 °C.
		:	Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait / fécule.
		:	Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

## CRÈME LÉGÈRE OPALYS SARRASIN

2,5 g	Gélatine poudre 220 Bloom	:	Réhydrater la gélatine.
12,5 g	Eau d'hydratation	:	Mélanger l'empois chaud avec la gélatine préalablement réhydratée, verser progressivement sur l'Opalys.
175 g	Empois de base sarrasin	:	Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
130 g	OPALYS 33%	:	Mixer le sarrasin.
15 g	Graine de sarrasin	:	Ajouter la crème liquide froide et la poudre de sarrasin.
	décortiquée grillée Kasha	:	Mixer à nouveau de façon très brève.
315 g	Crème UHT 35%	:	Filmer au contact, réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser au minimum 12 heures.
673 g	Poids total	:	Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule.

## COMPOTE DE POMMES

235 g	Pomme Royal Gala	:	Laver et couper grossièrement les pommes.
40 g	Miel AOP	:	Faire chauffer le miel et la vanille grattée.
2,5 g	Gousse de vanille bio de Madagascar	:	Ajouter les pommes Royal Gala et quand elles commencent à devenir translucides, les flamber avec le Calvados (option).
220 g	Pomme Opal en purée 100%	:	Ajouter la purée de pommes et laisser cuire à frémissement pendant 10 minutes.
10 g	Calvados (option)	:	Réserver en chambre froide.
140 g	Pomme Granny Smith	:	Éplucher et détailler les pommes Granny Smith en petite brunoise et les conserver avec un peu d'eau et d'acide ascorbique afin d'éviter l'oxydation.
QS	Acide Ascorbique	:	Une fois la compote refroidie, ajouter la brunoise de pomme vertes.
648 g	Poids total	:	

## SIROP DE POMMES

345 g	Jus de Pomme Granny Smith	:	Faire chauffer le jus de pommes centrifugé avec la gousse de vanille grattée.
2 g	Gousse de vanille bio de Madagascar	:	Chinoiser puis ajouter le miel.
60 g	Miel AOP	:	Réserver.
407 g	Poids total	:	

## BILLES DE POMMES POCHÉES

40 g	Pomme Granny Smith	:	À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne réaliser des billes de pommes.
40 g	Pomme Reinette	:	Porter le sirop à ébullition, ajouter les billes de pommes et réserver en chambre froide dans le sirop.
420 g	Sirop de pommes	:	
500 g	Poids total	:	

## BISCUIT AU MIEL

120 g	Œuf entier	:	Dans une cuve de batteur, mélanger tous les ingrédients au fouet.
50 g	Jaune d'œuf	:	Monter au batteur pendant 15 minutes à vitesse moyenne.
50 g	Miel AOP	:	
105 g	Poudre d'amandes	:	
50 g	Sucre semoule	:	
10 g	Amidon de maïs	:	
385 g	Poids total	:	

## PÂTE SABLÉE SARRASIN

60 g	Graine de sarrasin	:	Mixer le sarrasin en poudre.
240 g	Beurre sec 84%	:	Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre de sarrasin, les œufs et la farine de sarrasin.
4 g	Sel fin	:	Attention à ne pas monter.
180 g	Sucre glace	:	Dès que le mélange est homogène, ajouter la deuxième partie de farine.
100 g	Œuf entier	:	Étaler la pâte entre deux feuilles guitare.
120 g	Farine de sarrasin	:	Réserver au réfrigérateur.
350 g	Farine T55	:	
1050 g	Poids total	:	

## NAPPAGE NEUTRE À PULVÉRISER

**455 g** Absolu Cristal  
**45 g** Eau minérale  
**500 g** Poids total

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.  
 Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.

## MONTAGE ET FINITION

QS Grains de pollen

Réaliser la crème légère, la compote de pommes, les billes de pommes pochées et la pâte sablée.

Foncer la pâte dans des cercles à tartelettes de 7,6 cm de diamètre et cuire à 150 °C pendant 12 minutes.

Réaliser le biscuit au miel et dresser 15 g de biscuit dans les fonds de tartelettes sarrasin.

Cuire 8 minutes à 170 °C. Réserver.

Déposer 25 g de compote de pommes et lisser à hauteur.

Foisonner la crème légère au sarrasin en gardant une texture souple. À l'aide d'une poche munie d'une douille de 8 mm, dresser en arc de cercle (voir photo) en veillant à faire dépasser la crème de chaque côté de la tartelette. Lisser les bords avec une petite spatule.

Déposer 3 billes de pommes de différentes couleurs. Réaliser le nappage Absolu Cristal et à l'aide d'un pistolet, pulvériser un léger voile.

Finaliser en ajoutant quelques points de pollen.

Ajouter selon vos envies un décor en chocolat, logo personnalisé ou décor de Pâques CHOCOLATREE.



**OPALYS 33%**  
 VANILLÉ & TYPE LAIT  
 FRAIS  
 8118



**GOUSSE DE VANILLE  
 BIO DE MADAGASCAR**  
 31356 - 125 g  
 26521 - 250 g



Pour la touche finale  
 pensez aux décors  
 Chocolatree!

Mini feuille élégance **46781**  
 Feuille orange 2 modèles **46905**  
 Joyeuses Pâques 4 modèles **46396**



**POMME OPAL  
 EN PURÉE 100%**  
 48589 - 4x1 kg  
 48592 - 2x5 kg



### PROFITEZ DES DERNIÈRES !

Colorée, goûteuse et rafraîchissante la pomme est un fruit très bon marché qui se travaille de 1000 façons !  
 Onctueuse en compote, croquante en brunoise, fondante en gelée ... elle se travaille très facilement et offre une infinité de variations sucrées !

#tousresponsables

Achetez-les auprès de votre producteur local  
 qui les aura conservés naturellement en cave.

## LAROSE NOIRE

### LE FOND DE TARTE PAR EXCELLENCE

100%  
 FAIT-MAIN



**FONDS DE TARTE SARRASIN**  
 Réf. 48557

Découvrez la gamme de fonds de tarte prêts à garnir sans gluten et végan fabriquée à base de farine de sarrasin !

Le fond de tarte au sarrasin est 100% fait main et réalisé à partir de farine de sarrasin, manioc et riz. Il est idéal pour des recettes sucrées et salées et s'adapte aux régimes spéciaux car il est sans gluten & végan.

Contactez votre commercial  
 pour plus de renseignements  
 ou commandez directement  
 sur [www.valrhona-selection.fr](http://www.valrhona-selection.fr)







« Décorez facilement vos entremets grâce au chablon ajouré et un confit de fruit coloré ! »



« Ajoutez un brin de fantaisie avec Chocolatree ! »

Bulle croque moi  
Réf. 47124

# Dots

Recette calculée pour 6 entremets

## CHEESECAKE CUIT

440 g	Cream cheese	: Mélanger le Cream cheese avec le yaourt pour obtenir une texture crémeuse. Ajouter le sucre et l'amidon de maïs. Enfin, terminer avec la vanille, les zestes, les œufs, le beurre fondu et le jus de citron.
60 g	Yaourt nature	
130 g	Sucre semoule	
10 g	Amidon de maïs	
2 g	Pâte de gousse de vanille bio de Madagascar	
2 g	Zeste de citron jaune	
145 g	Œuf entier	
5 g	Beurre sec 84%	
5 g	Jus de citron jaune	
799 g	Poids total	

## CONFIT MYRTILLE

720 g	Myrtille Vaccinum Myrtillus en purée 100%	: Chauffer la purée de myrtilles avec le glucose à 40 °C, puis ajouter le sucre semoule préalablement mélangé avec la pectine. Porter à ébullition et ajouter le jus de citron.
120 g	Glucose DE35/40	
120 g	Sucre semoule	
16 g	Pectine NH	
25 g	Jus de citron jaune	
1001 g	Poids total	

## SABLÉ CACAHUÈTE

130 g	Cacahuète salée et grillée à sec	: Hacher les cacahuètes au couteau. Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une consistance homogène.
170 g	Beurre sec 84%	
170 g	Sucre semoule	
170 g	Farine T55	
40 g	Poudre d'amandes	
70 g	Pâte de cacahuètes 70%	
750 g	Poids total	

## MOUSSE WAÏNA CREAM CHEESE

610 g	Cream cheese	: Faire chauffer le cream cheese avec la gélatine préalablement réhydratée et mélanger avec le chocolat fondu à 40/45 °C. Quand le mélange est à 40 °C, incorporer la crème montée.
13 g	Gélatine poudre 220 Bloom	
65 g	Eau d'hydratation	
775 g	WAÏNA 35%	
940 g	Crème UHT 35%	
2403 g	Poids total	

## NAPPAGE NEUTRE À PULVÉRISER

455 g	Absolu Cristal	: Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau. Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.
45 g	Eau minérale	
500 g	Poids total	

## MONTAGE ET FINITION

Réaliser le cheesecake cuit, couler 120 g dans un moule silicone circulaire de 14 cm et cuire à 110 °C pendant 25 minutes. Congeler.

Réaliser le confit myrtille, couler à chaud 140 g dans un moule silicone circulaire de 14 cm, congeler.

Réaliser le sablé cacahuète, étaler-le entre deux feuilles cuisson sur 4 mm d'épaisseur.

Détailler avec un cercle de 14 cm de diamètre et cuire sur toile siliconée perforée à 155 °C pendant 15 minutes.

Réaliser la mousse Waïna - Cream cheese, couler 200 g dans le moule à entremets 16 x 4 cm et insérer le confit myrtille.

Ajouter 100 g de mousse et insérer le cheesecake.

Ajouter un petit peu de mousse pour recouvrir l'insert et déposer le sablé cacahuète pour arriver à hauteur du moule.

**Décor :** Réaliser un chablon en forme d'œuf en papier guitare de 9 x 6 cm.

Démouler l'entremets, déposer le chablon œuf et une feuille silicone ajourée de petits ronds par-dessus.

Étaler du confit myrtille sur la feuille silicone, retirer la feuille silicone et ensuite le chablon œuf.

Pulvériser l'entremets avec le glaçage Absolu Cristal.

Finaliser avec un décor « Bulle croque moi » (Réf. 47124) CHOCOLATREE.



**WAÏNA 35%**  
VANILLÉ & TYPE LAIT  
FERMIER  
15002



**BULLE CROQUE MOI**  
Blister - 30 x 43 mm  
**64 pièces**  
47124



**GLUCOSE LIQUIDE**  
**35-40 DE**  
37305



**MYRTILLE VACCINUM**  
**EN PURÉE 100%**  
48591 - 4x1 kg  
48594 - 2x5 kg



### SÉLECTION TRANSPARENCE

Des ingrédients d'origine 100% naturelle

Pour incarner son engagement responsable et afin d'offrir le meilleur de la nature, Sosa Ingrédients a créé la collection Transparence, une sélection de plus de 100 produits **sans arômes artificiels, sans colorants ni conservateurs synthétiques, sans OGM et sans huile de palme.**

*"Vecteurs de l'innovation dans la gastronomie, nous souhaitons œuvrer pour une gastronomie plus responsable et naturelle. Nous avons ainsi pris soin de sélectionner des produits élaborés avec des matières premières 100% d'origine naturelle."*



**VALRHONA** : Waina 35% (15002), Absolu Cristal (5010), Pâte de cacahuètes 70% (19864).

**SOSA** : Glucose liquide 35-40 DE (37305/1,5 kg), Pectine NH (37850/500 g), Farine d'amandes Marcona extra fine (37333/1 kg - 37332/10 kg), Gélatine Bovine (38670/750 g).

**CHOCOLATREE** : Bulle croque moi (47124).

**NOROHY** : Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar (34283/500 g).

**ADAMANCE** : Myrtille Vaccinum Myrtillus en purée 100 % (48591/1kg - 48594/5 kg).

100%  
fruit

PLUS DE RESPECT



## Des myrtilles cueillies en famille

Nos myrtilles ne sont pas cultivées, elles poussent naturellement sans intervention de l'homme. Leur cueillette est essentielle pour l'économie locale. Des familles se réunissent chaque été pour cet évènement et beaucoup en vivent.



Découvrez comment est ramassée la myrtille sauvage en Estonie et nos conseils pour la mettre en oeuvre. Ou sur [adamance.fr](https://adamance.fr)



*“ La régularité du biscuit  
est primordiale pour  
des strates parfaites ! ”*



# Tetrix

Recette calculée pour 1 cadre de 30 x 40 cm

## BISCUIT AMANDES COCO TORRÉFIÉES

390 g	Poudre d'amandes	:	Torréfier la poudre d'amandes et la poudre de noix de coco râpée à 150 °C jusqu'à obtention d'une couleur blonde.
180 g	Noix de coco râpée	:	
495 g	Œuf entier	:	Dans un robot coupe, mélanger les œufs et le sucre (sans monter) puis ajouter le lait de coco, la poudre d'amandes et de coco torrifiées, la levure chimique et le sel.
520 g	Sucre semoule	:	
310 g	Lait de coco	:	Fondre le beurre à environ 45 °C, puis incorporer une partie de l'appareil à biscuit et mélanger le tout dans le robot coupe.
8 g	Levure chimique	:	
5 g	Sel	:	Attention de ne pas trop chauffer le beurre au risque d'activer la levure chimique au moment du mélange.
440 g	Beurre sec 84%	:	
2348 g	Poids total	:	Cuire à 170 °C.

## CARAMEL AU BEURRE SALÉ

280 g	Crème UHT 35%	:	Chauffer la crème fleurette avec la pâte de gousses de vanille.
5 g	Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar	:	Tiédifier le glucose, ajouter le sucre semoule en plusieurs fois et cuire pour obtenir un caramel clair.
30 g	Glucose DE35/40	:	Décuire le caramel avec le beurre salé.
280 g	Sucre semoule	:	Ajouter la crème chaude sans les gousses de vanille et cuire le tout à 112 °C.
75 g	Beurre salé	:	
670 g	Poids total	:	

## GANACHE PASSION ORIZABA

150 g	Fruit de la passion en purée 100%	:	Porter à ébullition la purée de passion, la crème fleurette et le cremesucre.
450 g	Crème UHT 35%	:	Verser une partie du liquide chaud sur le chocolat fondu et mélanger énergiquement, une séparation apparaît.
100 g	Cremesucre en pâte	:	Continuer l'ajout progressivement jusqu'à l'obtention d'une texture lisse, brillante et élastique.
945 g	ORIZABA 39%	:	Ajouter le reste en veillant à conserver cette émulsion jusqu'à la fin du mélange.
1645 g	Poids total	:	Mixer pour parfaire l'émulsion.
		:	Couler et laisser cristalliser.

## GLAÇAGE ESKIMO ORIZABA PRALINÉ COCO

160 g	Noix de coco râpée et torrifiée	:	Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.
510 g	ORIZABA 39%	:	Torréfier la poudre de noix de coco au four à 150 °C.
35 g	Beurre de cacao	:	Fondre la couverture et le beurre de cacao, ajouter le praliné Amande noix de coco.
125 g	Praliné amande 55% et noix de coco 12,5%	:	Ajouter l'huile et la noix de coco torrifiée à température ambiante.
95 g	Huile de pépins de raisin	:	L'ensemble doit se situer entre 30/35 °C.
925 g	Poids total	:	

## MONTAGE ET FINITION

### Montage :

Réaliser le biscuit et étaler 1100 g sur une plaque silicone de 40 x 60 cm à rebords.

Cuire à 170 °C pendant environ 13 minutes.

Après refroidissement détailler 4 plaques de biscuits de 30 x 40 cm.

Cuire le caramel à 112 °C et couler 500 g sur une plaque de biscuit dans un cadre de 30 x 40 cm.

Bien étaler le caramel et déposer par dessus une seconde plaque de biscuit.

Placer le cadre au réfrigérateur avant de le décadrer.

Réaliser la ganache passion Orizaba et couler 750 g sur une feuille de biscuit dans le cadre, égaliser à la palette et déposer le premier montage biscuit-caramel sur la ganache.

Rajouter une couche de ganache passion Orizaba de 750 g avant de déposer le dernier biscuit sur la ganache.

Laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 3 heures.

Couper des bandes dans le cadre de 3,5 cm et de longueurs différentes (voir photos), pour réaliser des formes originales ou des cubes pour des cakes individuels.

Assembler les différentes formes entre elles.

Coller sur la tranche avec la ganache restante, en alternant leurs orientations. Surgeler.

### Finition :

À l'aide de pics, glacer partiellement le gâteau de voyage avec le glaçage eskimo à 35 °C.

Napper la surface supérieure avec le glaçage absolu.

Étaler de la couverture Orizaba sur la feuille transfert "œuf pois jaune" CHOCOLATREE (Réf. 46636) et détailler des carrés de différentes tailles (3,5 cm, 2,5 cm, et 1,5 cm). Après cristallisation, retirer la feuille guitare.

Pocher quelques points de ganache sur le gâteau et finaliser avec le décor.



**ORIZABA 39%**  
LACTÉ, TYPE LAIT FERMIER &  
NOTES CARAMELISÉES  
6640



**CREMSUCRE  
EN PÂTE**  
37821

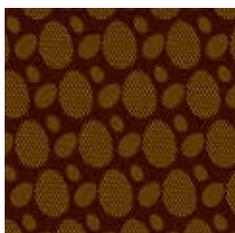


**PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE  
BIO DE MADAGASCAR**  
34283



**FRUIT DE LA PASSION  
EN PURÉE 100%**  
48102 - 4x1 kg  
48103 - 2x5 kg

DES IDÉES EN PLUS AVEC *chocolatree*



**TRANSFERT OEUF POIS  
JAUNE PÂQUES**  
46636



**TRANSFERT COLORÉ  
PÂQUES**  
46695



**TRANSFERT FESTIVITÉS  
PÂQUES**  
46511

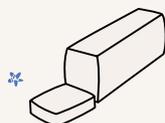
Consultez notre catalogue pour découvrir  
d'autres décors et idées inspirantes !



**LES GÂTEAUX DE VOYAGE**

Quels formats proposer ?

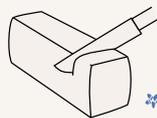
Les gâteaux de voyage sont des pâtisseries à déguster à toute heure de la journée ! Prêts à emporter dans une jolie boîte ou en part individuelle pour le goûter, c'est un dessert qui offre de très belles opportunités pour développer ses ventes toute l'année !



**À PARTAGER**  
Pour les petits déjeuners, à l'heure du goûter, mais aussi en dessert et pour tous les moments conviviaux.



**PORIONS INDIVIDUELLES**  
Pour compléter une offre snacking à emporter.



**À LA COUPE**  
Pour les gâteaux de taille plus importante. L'avantage est de pouvoir choisir un assortiment.

Facile à transporter



**BOÎTE GÂTEAU DE VOYAGE**  
18 x 5,5 x 7,5 cm - lot de 30  
Réf. 18665

VALRHONA : Orizaba 39% (6640), Praliné amande 55% et noix de coco 12,5% (19822), Beurre de cacao (160).  
SOSA : Farine d'amandes extra fine (37333/1 kg - 37332/10 kg), Cremsucre en pâte (37821/7 kg), Glucose liquide 35-40 DE (37305/1,5 kg).  
CHOCOLATREE : Feuille transfert "œuf pois jaune" (46636).  
NOROHY : Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar (34283/500 g).  
ADAMANCE : Fruit de la passion en purée 100% (48102/4x1 kg - 48103/2x5 kg).



*chocolatree* 

## LA PERSONNALISATION



Pour signer vos créations  
Pour vous différencier  
Pour indiquer un parfum  
Pour créer une cohérence de gamme



### **Vous avez une idée plus ou moins précise ?**

Contactez votre commercial et découvrez avec lui une multitude de tailles et formes disponibles dans son « book de formes » et commencez votre projet de personnalisation !

Téléphone : **+33 (4) 50 82 55 90**

Email :

**CRÉATION DE DÉCORS**

**CRÉATION DE MOULES**

 [persofrance@chocolatree.fr](mailto:persofrance@chocolatree.fr)

[contact3d@valrhona-selection.fr](mailto:contact3d@valrhona-selection.fr)

# Des fruits en purée

sans sucres ajoutés et sans additifs,  
pour artisans engagés.



#### DU RESPECT POUR LES HOMMES ET LA TERRE

Des fruits en purée que vous êtes fiers de travailler



#### DES FRUITS 100% TRACÉS DES PRODUCTEURS AUX VARIÉTÉS

Des histoires à partager avec vos clients



#### 100% FRUIT, SANS SUCRES AJOUTÉS ET SANS ADDITIFS

Des fruits mûrs plutôt que du sucre ajouté



#### TOUS NOS SAVOIR-FAIRE DU FRUIT À VOTRE SERVICE

150 recettes d'applications à explorer



1KG : 32357  
5KG : 32368



1KG : 48590  
5KG : 48593



1KG : 32353  
5KG : 32364



1KG : 32354  
5KG : 32365



1KG : 32355  
5KG : 32366



1KG : 32356  
5KG : 32367



1KG : 32350  
5KG : 32361



1KG : 48591  
5KG : 48594



1KG : 48589  
5KG : 48592



1KG : 32352  
5KG : 32363



1KG : 32351  
5KG : 32362



1KG : 32360  
5KG : 32371



1KG : 48102  
5KG : 48103



1KG : 32358  
5KG : 32369

C'EST NOUVEAU !



1KG : 36788  
5KG : 36790



1KG : 36788

CONDITIONNEMENT : CARTON DE 4 BARQUETTES DE 1KG  
ET CARTON DE 2 SEAUX DE 5KG

# 100% ORIGINE VÉGÉTALE

*saveur maximale*

*Fibre d'agrumes*  
Natur Emul

*Protéine de pomme de terre*  
Potatowhip

*Racine de chicorée*  
Inuline à chaud

*Agar agar et  
amidon de tapioca*  
Vegan Mousse Gelatine

DÉCOUVREZ LES  
INDISPENSABLES  
DE LA PÂTISSERIE  
VÉGÉTALE

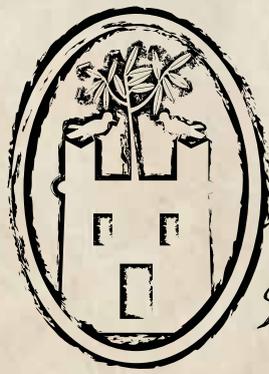


*Sosa*



[www.sosa.cat](http://www.sosa.cat)

[@sosaingredients](https://www.instagram.com/sosaingredients)



# PARIANI

*Ricerca ed Eccellenza*



**PIEMONTE**  
Noisette  
"Nocciola Piemonte IGP"  
Récolte: SEPTEMBRE



**TOSCANA**  
Pignon de Pin  
"1er Choix"

Récolte: NOVEMBRE/FÉVRIER



**VENETO**  
Noix  
"Lara"

Récolte: NOVEMBRE



**SICILIA**  
Amande  
"Pizzuta d'Avola"

Récolte: AOÛT/SEPTEMBRE



**SICILIA**  
Pistache  
"Bronte DOP Pistachio"

Récolte: SEPTEMBRE



**PARIANI**

*Ricerca ed Eccellenza*

# KOMUNTU 80%

CRÉÉ AVEC VOUS, POUR VOUS

Ketut Pantiana Sophie Maignett Michael  
Cchiuti Aoki Yusuke Susum Rojas Lino Jo  
César Garcia Dominique Ducroix Thalia H  
Lynn Liddicoat Eric Rousseau Mingler  
Tomazina Sanchez Jérez Jean-Baptiste  
Michel Guito Gil Ramecourt May  
Lase Dominique Clayton William  
Kamel Gueriz Dumaire Céline  
Duhamel Domiel Luis Manu  
Marie Müller Iga Junji Patric  
Demess Paul A. Young Olga Campos Flav  
Millet Raul Ramiron Luis Emily Bar  
osé Del Valle Hernández Eva Martine  
Diabate Vafing Nora Valson Nancy Lu  
Eduardo Espinora Tamariz Catherine Boiss



100<sup>ans</sup>  
d'engagement

VALRHONA



## VALRHONA SELECTION, UN COLLECTIF DE MARQUES ENGAGÉES



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

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



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



Il y a le goût, le visuel... et la texture ! Les crispies, peta crispies et autres cantonais Sosa sont là pour rendre chaque dégustation unique. La nature aussi est mise à l'honneur, avec la collection « transparence », dont 100% des ingrédients sont d'origines naturelles.



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



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



Entre « Noro » et « Rohy » (lumière et lien en malgache) voici une parfaite illustration de notre mission : mettre en lumière les femmes et les hommes qui travaillent la vanille et créer du lien entre les planteurs et les chefs pour révéler cette matière première d'exception. Pour notre gamme origine Madagascar, toute la chaîne de valeur de ce produit bénéficie du label bio.



Nos fruits en purée, sans sucres ajoutés et sans additifs, tracés jusqu'aux producteurs, respectent autant la nature que les femmes et les hommes qui la travaillent.

Pour créer du lien en ces fêtes de fin d'année, vous aurez de belles histoires de fruits à partager avec vos clients !



L'entreprise, fondée en 2010, propose des fruits à coque sourcés parmi les meilleures variétés du territoire Italien, comme la noisette « Nocciola Piemonte I.G.P » ou encore la pistache « Verde di Bronte D.O.P » et déclinés sous toutes leurs formes : entière, poudre, hachée, huile biologique, pâte pure, crème... L'ensemble des producteurs respectent la charte stricte « Filiera PARIANI », plus exigeante que celle de l'IGP, qui garantit la plus haute qualité des matières premières.

Avec son slogan « Recherche et Excellence », l'entreprise atteste de sa mission : créer des ingrédients et des produits exceptionnels, satisfaire les palais les plus exigeants et inspirer des recettes créatives.



[www.valrhona-selection.fr](http://www.valrhona-selection.fr)

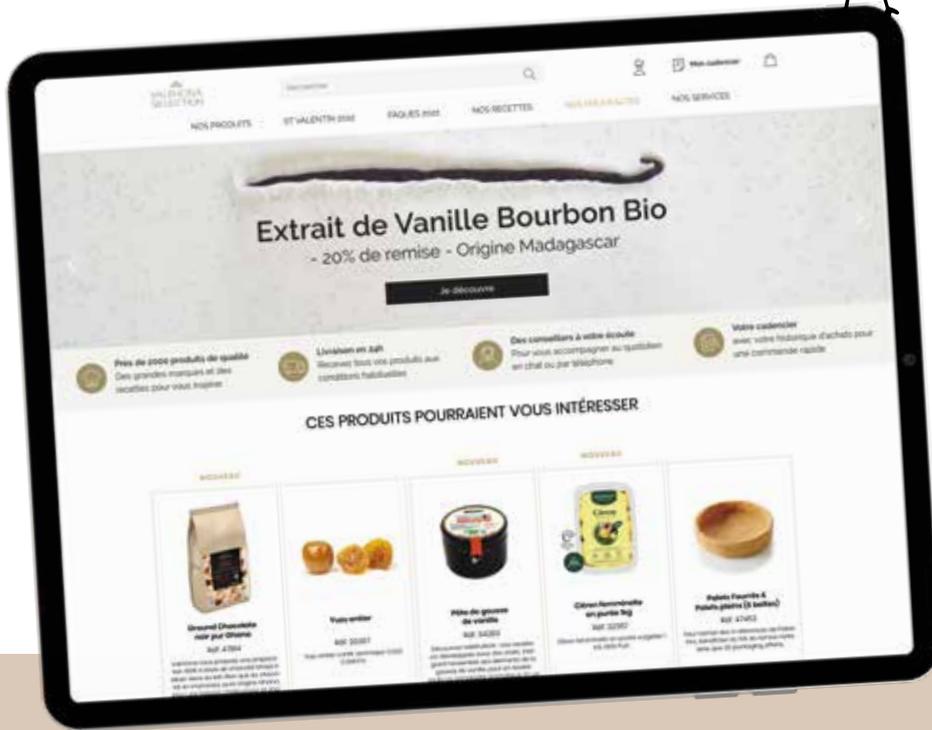


# VALRHONA SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



Retrouvez le meilleur du chocolat et de la gastronomie sucrée sur  
**VALRHONA-SELECTION.FR**



Un service disponible 7J/7, 24H/24  
-2% de remise exclusive web  
Vos remises habituelles  
Des promotions et des nouveautés  
Des recettes saisonnières  
Accès à votre cadencier

Scannez-moi !



Valrhona Selection, un collectif de 7 marques engagées  
pour co-construire une gastronomie plus responsable

