

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

LE PARTENAIRE DES
traiteurs



Un collectif de marques engagées
partenaire de votre créativité.

LA ROSE NOIRE

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat

Sosa
premium ingredients
modern gastronomy

chocolatree
COMPLICE DE VOS CRÉATIONS

NOROHY

adamance
fruits du bon sens

LA ROSE NOIRE

Des fonds de tarte
gourmands

POUR TOUTES VOS
PRÉPARATIONS

LES INCONTOURNABLES

Produits idéals pour vos cocktails, réceptions et buffets.
Textures adaptées à tous vos besoins (crunchy, goût cacao, sablé...).
100% fait main et fabriqués avec des ingrédients de haute qualité,
nos produits sont à bords droits et glacés au doigt.
Résistants à l'humidité.



MINI RONDS SUCRÉS
VANILLE



MINI CARRÉS SUCRÉS
CACAO



MINI ÉCLAIRS SUCRÉS
VANILLE



MINI RONDS SUCRÉS
CITRON



MINI RONDS SUCRÉS
CRUNCHY



CÔNES SUCRÉS
VANILLE

POUR L'ACHAT DE
5 CARTONS AU CHOIX DE LA GAMME
LA ROSE NOIRE



★
BÉNÉFICIEZ DU
6^{ÈME}
CARTON
OFFERT*

AU CHOIX PARMIS
L'ENSEMBLE DE LA
GAMME LA ROSE NOIRE

*voir date de validité de la promotion convenue avec votre commercial

*Une large gamme
de couvertures*

POUR VOS
DESSERTS CHOCOLATÉS



**REALISEZ VOS RECETTES
AVEC NOS INDISPENSABLES,**
Guanaja 70%, Jivara 40%,
Équatoriale Noire 55%, Extra Bitter 61%...

NOS GRANDS CRUS
Nyangbo 68%, Millot 74%, Tulakalum 75%...

**NOS INCONTOURNABLES
GOURMANDS**
Blond Dulcey 35%, Opalys 33%,
gamme Inspiration...



100% de nos cacaos sont tracés depuis les producteurs.

POUR L'ACHAT DE
24 KG D'EQUATORIALE NOIRE



★
BÉNÉFICIEZ DE :
30%
DE REMISE NETTE*
AVEC LE CODE : 50409

Équatoriale Noire 55 % se distingue par sa rondeur,
ses notes très chocolatées gourmandes et sa facilité d'utilisation.

PROMOTION 4 COULEURS

POUR L'ACHAT DE
DE 12KG DE CHOCOLAT
(3KG GUANAJA 70%, 3KG JIVARA 40%,
3KG OPALYS 33%, 3KG DULCEY 35%)



★
BÉNÉFICIEZ DE :
15%
DE REMISE NETTE*
AVEC LE CODE : 50408

*voir date de validité de la promotion convenue avec votre commercial

*Des décors en couleurs
d'origines naturelles*

POUR
**TOUJOURS PLUS
D'ORIGINALITÉ**



LES DÉCORS À POSER

Grâce à notre gamme complète, apportez de la couleur et animez vos événements clients (mariage, baptême...).



LES INTEMPORELS

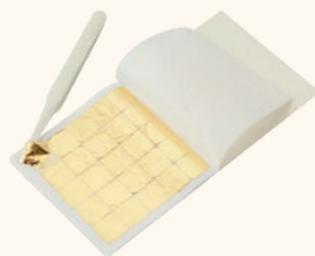
Perles craquantes, feuilles d'or ou parsemages... Des incontournables pour habiller et apporter du relief à vos recettes.

LES PRÊTS-À-GARNIR EN CHOCOLAT

Pour une simplicité d'utilisation et un gain de temps assuré.



Demi coque et larmes à garnir



Sosa

Des textures
et du goût

POUR VOS
DESSERTS



GELCREME FROID & GELCREME CHAUD

FROID : Facilite la réalisation de crémeux de fruits sans cuisson et sans matière grasse.

CHAUD: Epaississant à chaud qui facilite vos recettes de crèmes pâtisseries congelables. Résiste très bien aux hautes températures.

FROID ET CHAUD : Résistent très bien à la congélation.

Découvrez également tous nos texturants pour parfaire vos desserts dans notre catalogue Sosa - Demandez-le à votre commercial !

DES TOPPINGS PRÊTS A L'EMPLOI

crispy wetproof, fruits & sauces, fruits confits, fruits secs caramélisés (pécan, sésame, amandes, noisettes...).

DES PÂTES CONCENTRÉES

(de café ou de fruits) aux goûts intenses. Avec une texture lisse et facile à travailler.



POUR L'ACHAT DE
L'UN DE CES 2 PRODUITS



OU



3 KG DE PÂTE
PURE PISTACHE

AVEC LE CODE : 50256

3 KG DE PÂTE
PURE NOISETTE

AVEC LE CODE : 50255

★
BÉNÉFICIEZ DE :

15%

DE REMISE NETTE*

*voir date de validité de la promotion convenue avec votre commercial

NOROHY

Des vanilles
d'exception

POUR
SUBLIMER VOS DESSERTS



**VANIFUSION - PÂTE DE
GOUSSES DE VANILLE BIO**



Tous les composants de la gousse de vanille réunis dans une pâte facile à doser. Une recette co-développée avec des chefs.

**EXTRAIT DE VANILLE
BOURBON BIO**



Une recette sans compromis :
une sélection des gousses bio à
maturité, un taux de vanilline garanti
et une liste d'ingrédients courte.



POUR L'ACHAT DE
**2 KG D'EXTRAIT
DE VANILLE BOURBON BIO**



BÉNÉFICIEZ DE :

10%

DE REMISE NETTE*

AVEC LE CODE : 50410

POUR L'ACHAT DE
**2 POTS DE PÂTE DE
GOUSSES DE VANILLE BIO,
SOIT 1KG**



BÉNÉFICIEZ DE :

10%

DE REMISE NETTE*
AINSI QU'UNE CUILLÈRE
DOSEUSE OFFERTE

AVEC LE CODE : 49302

*voir date de validité de la promotion convenue avec votre commercial

adamance
fruits du bon sens

Des purées
100% fruit

POUR VOS
APPLICATIONS
PÂTISSIÈRES



DES PURÉES 100% FRUIT

sans sucres ajoutés, sans additifs et
des couleurs naturelles préservées.



DES FRUITS 100% TRACÉS

jusqu'aux producteurs.

UNE GAMME DE 14 RÉFÉRENCES

de fruits en purée surgelée.



100% respectueux de l'environnement, dans une démarche
agroécologique responsable en collaboration avec les producteurs.

POUR L'ACHAT :

DANS LA GAMME
DE 32 KG À 59 KG



★
7%

DE REMISE INCLUS
DANS LE PRIX*

DANS LA GAMME
DE 60 À 119 KG



★
13%

DE REMISE INCLUS
DANS LE PRIX*

DANS LA GAMME
DE 120 À 299 KG



★
18%

DE REMISE INCLUS
DANS LE PRIX*

DANS LA GAMME
À PARTIR DE 300 KG



★
21%

DE REMISE INCLUS
DANS LE PRIX*

LIVRAISON OFFERTE À PARTIR DE 20 KG.

*voir date de validité de la promotion convenue avec votre commercial

Tarte rectangle tout chocolat

RECETTE CALCULÉE POUR ENVIRON
84 MOYENS RECTANGLES SUCRÉS CACAO

TARTELETTE CACAO AU PRALINÉ, GANACHE SATILIA LACTÉE ET NOISETTES CANTONAISES

Ganache Entremets Satilia Lactée 35%

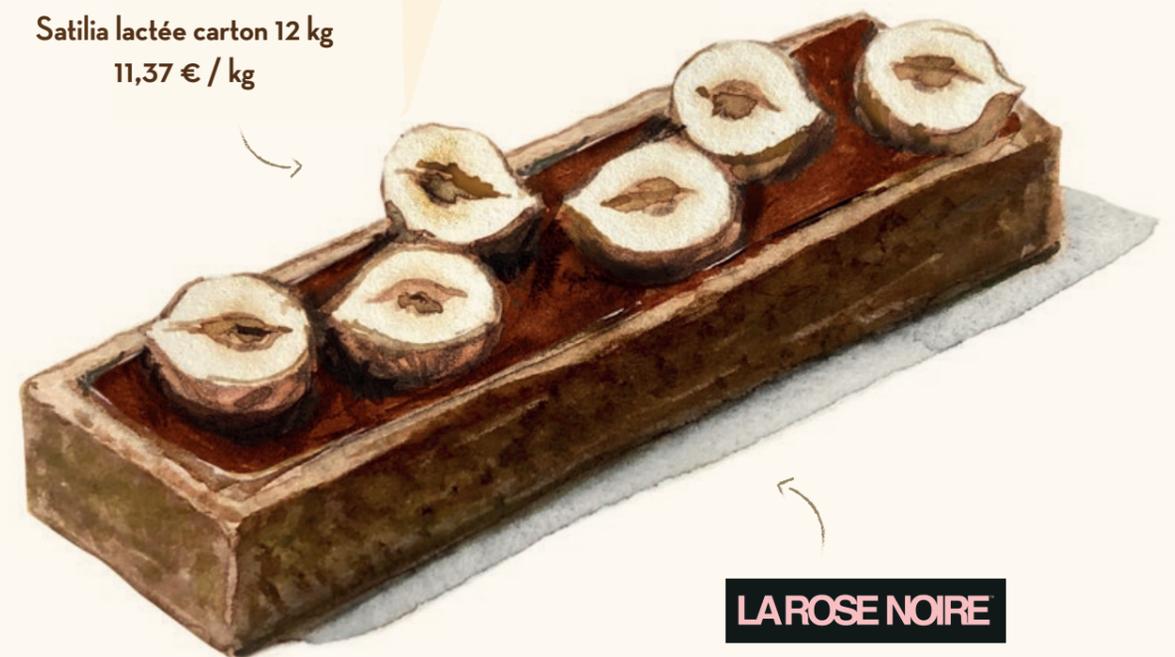
600 g	Crème UHT 35%	Chauffer la crème avec le sucre inverti.
100 g	Sucre inverti	Verser progressivement le mélange chaud
1000 g	Couverture Satilia lactée 35%	sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Couler.

FINITIONS ET MONTAGE :

Déposer une fine couche de praliné croustillant au fond des tartelettes.
Couler la ganache Satilia Lactée. Avant qu'elle cristallise complètement, décorer avec les noisettes cantonaises caramélisées.

 **VALRHONA**
Imaginons le meilleur du chocolat®
**PRALINÉ
CROUSTILLANT
SATILIA LAIT**
7347
Satilia lactée carton 12 kg
11,37 € / kg


**NOISETTES
CANTONAISES**
37853
Pot de 600 g
33,18 € / pc



LAROSE NOIRE
**MOYENS RECTANGLES
SUCRÉS CACAO**
15370
L 95mm x | 25mm x H 14mm
0,61 € / pc

Petits fours citron

RECETTE CALCULÉE POUR ENVIRON
210 MINI-RONDS SUCRÉS SPECULOOS

PETITE TARTELETTE SPÉCULOOS, ZESTES DE CITRONS EN DÉS ET GANACHE MONTÉE EQUATORIALE NOIRE

Ganache montée Equatoriale Noire 55%

450 g	Crème UHT 35%	Chauffer la petite quantité de crème, le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat partiellement fondu en prenant soin d'émulsionner le mélange. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la grande quantité de crème liquide froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 h. Foisonner.
50 g	Glucose DE38 / 40	
50 g	Sucre inverti	
431 g	Couverture Equatoriale Noire 55%	
970 g	Crème UHT 35%	

Nappage Absolu à pulvériser

1000 g	Nappage 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.
100 g	Eau	

FINITIONS ET MONTAGE :

Déposer quelques cubes de zestes de citrons confits SOSA dans la tartelette. A l'aide d'une palette, déposer de la ganache montée sur les tartelettes et lisser pour obtenir un « dôme ». Tremper ensuite les tartelettes dans le bac de ganache montée afin d'obtenir des pics irréguliers. Terminer en déposant un voile de nappage.

chocolatree
COMPLICE DE VOS CRÉATIONS

RONDS FRUIT EXOTIQUE 3 MODÈLES

17198

DÉCOR CITRON - Blister Ø 30 mm

180 pièces

Prix à l'unité : 0,12 €

Sosa

ZESTES DE CITRON
EN DÉS FRUITS&SAUCES

37242

Seau de 1,5 kg

15,71 € / kg

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat*

GANACHE MONTÉE
ÉQUATORIALE NOIRE 55%

47474

Équatoriale Noire 55% **PROMO**

Sac de 3 kg

7,59 € / kg



LA ROSE NOIRE

MINI SPÉCULOOS

15418

Minis ronds sucrés speculoos

Ø 33 H 19 mm

0,31€ / pc

Tartelette Sans Gluten Satialia Lait Framboise

RECETTE CALCULÉE POUR ENVIRON
100 MOYENS RONDS SANS GLUTEN

TARTELETTE GRAND ROND SANS GLUTEN, NAMELAKA SATILIA LAIT, FRAMBOISES ENTIÈRES

Namelaka Spatialia lactée 35%

200 g	Lait entier UHT	Chauffer le lait avec le glucose.
5 g	Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	Ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser progressivement sur la couverture fondue.
25 g	Eau d'hydratation	Mixer pour parfaire l'émulsion.
390 g	Couverture Spatialia Lactée 35%	Ajouter la crème liquide froide.
400 g	Crème UHT 35%	Mixer de nouveau.

FINITIONS ET MONTAGE :

Déposer quelques framboises entières SOSA dans les fonds de tarte.
Couler le Namelaka et le laisser cristalliser au réfrigérateur. Terminer en déposant des framboises fraîches et déposer un voile de nappage pour les protéger.

 **VALRHONA**
Imaginons le meilleur du chocolat®

SATILIA LACTÉE 35%

7347

Satialia lactée carton 12 kg

11,37 € / kg

 **Sosa**

FRAMBOISES ENTIÈRES
FRUITS&SAUCES

37237

Framboise Sosa (1,5 kg)

22,39 € / kg



LA ROSE NOIRE

MOYEN ROND
SANS GLUTEN

30122

Ø 51 H 17 mm

0,64 € / pc

Tartelette Forêt Noire

RECETTE CALCULÉE POUR ENVIRON
100 MOYENS ROUNDS EN CHOCOLAT

TARTELETTE EN CHOCOLAT, CRÉMEUX SATILIA BLANCHE, CERISES ENTIÈRES ET AMANDES CANTONNAISES

Crèmeux Satilia Blanche 31%

CRÈME ANGLAISE DE BASE

400 g Crème UHT 35%
400 g Lait entier UHT
160 g Jaunes d'œufs
80 g Sucre semoule

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.
CUISSON : Cuire le tout à 84 °C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite.

CRÉMEUX

800 g Crème anglaise de base
500 g **Satilia Blanche 31%**
5,5 g Gélatine en poudre
220 bloom
28 g Eau d'hydratation

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, ajouter la gélatine réhydratée. Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

N.B. : Il est possible d'ajouter 5 % de Kirsh dans le crèmeux pour l'aromatiser

 VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

CRÉMEUX

SATILIA BLANCHE 31%

19959

Satilia blanche carton 12 kg

11,14€ / kg

 Losa

AMANDES CANTONNAISES
CARAMÉLISÉES EN BÂTONNETS

38870

Amande cantonais (600 g)

26,48 € / pc



LA ROSE NOIRE

MOYEN ROND
EN CHOCOLAT

19158

Ø 57 H 16 mm

0,52 € / pc

Cornet fraise

POUR ENVIRON 140 MINI CÔNES SUCRÉS VANILLE

GANACHE MONTÉE ARIAGA BLANCHE À LA FRAISE, TREMPÉ DANS L'INSPIRATION FRAISE

Ganache montée Ariaga Blanche 30% Fraise

245 g	Crème UHT 35%	Porter à ébullition la petite quantité de crème. Ajouter le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement le mélange chaud (60 °C) sur le chocolat fondu et mélanger au centre pour créer un « noyau » élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide progressivement. Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter la deuxième quantité de crème fleurette froide ainsi que la pâte de fraise concentrée. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Foisonner.
10 g	Sucre inverti	
25 g	Glucose DE38 / 40	
40 g	Pâte de Fraise concentrée SOSA	
334 g	Chocolat Ariaga Blanche 30%	
368 g	Crème UHT 35%	

Glaçage Eskimo Inspiration Fraise

1000 g	Inspiration Fraise	Mélanger la couverture fondue avec l'huile. Utiliser à 30 - 35 °C.
200 g	Huile de pépins de raisin	

FINITIONS ET MONTAGE :

Pocher la ganache montée à la fraise dans les cônes et surgeler. Tremper dans le glaçage eskimo Inspiration Fraise et décorer avec les Crispy Fraise. Les cônes peuvent être conservés à -18 °C ou à 4 °C.



FRAISE CRISPY
WET PROOF

37921

Fraise crispy wet-proof (400 gr)

32,32 € / pc



LA ROSE NOIRE

MINI CÔNES
SUCRÉS VANILLE

15297

Ø 25 H 65 mm

0,40 € / pc

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

GANACHE ARIAGA
BLANCHE TREMPÉE
DANS INSPIRATION FRAISE

15391

Inspiration fraise sac 3 kg

23,35€ / kg

12141

Ariaga blanche 30% carton 5 kg

11,59€ / kg

Tarte abricots Opalys vanille

RECETTE CALCULÉE POUR ENVIRON
75 MOYENS RONDS SUCRÉS AUX AMANDES BEURRE AOP

Marmelade d'abricot

45 g	Eau minérale	Mélanger l'eau avec la fécule. Couper les abricots frais en gros cubes. Mélanger une moitié des cubes d'abricot avec le sucre, la pulpe d'abricot et les gousses de vanille. Confire durant quelques minutes. Incorporer le mélange eau, fécule et l'autre moitié d'abricots en cubes. Redonner une ébullition. Réserver au réfrigérateur.
23 g	Fécule	
1330 g	Abricot frais	
202 g	Sucre semoule	
462 g	Pulpe d'abricot	
12 g	Gousse de vanille Norohy	

Ganache montée Opalys 33% vanille Norohy

450 g	Crème UHT 35%	Chauffer la petite quantité de crème avec les gousses de vanille fendues et grattées. Infuser 10 minutes puis chinoiser. Ajouter le sucre inverti et le glucose. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la grande quantité de crème froide et mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures. Foisonner.
20 g	Gousse de vanille Norohy	
50 g	Sucre inverti	
50 g	Glucose DE38 / 40	
650 g	Chocolat Opalys 33%	
900 g	Crème UHT 35%	

Nappage Absolu à pulvériser

1000 g	Nappage 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.
100 g	Eau	

FINITIONS ET MONTAGE :

Garnir les fonds de tarte avec la marmelade d'abricots. Pocher la ganache montée Opalys Vanille en forme de gouttes. Terminer en déposant un voile de nappage et quelques crispy wet proof entre les gouttes de ganache montée.

 **VALRHONA**
Imaginons le meilleur du chocolat®

 **NOROHY**
- LE COMPAGNON DE LA VANILLE -

**GANACHE OPALYS
& VANILLE NOROHY**

8118

Opalys sac 3 kg

17,71€ / kg

26521

Vanille Norohy sachet de 250 g

300€ / kg

 **Losa**

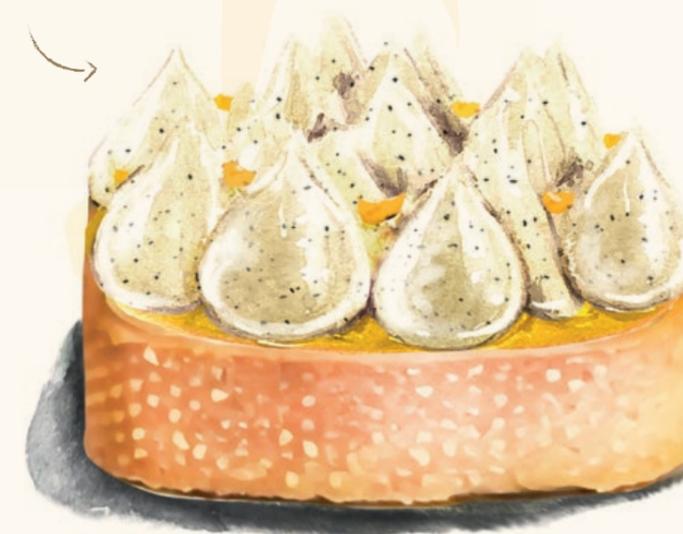
**MANGUE CRISPY
WET PROOF**

38778

Mangue crispy

Wet-proof 400 gr

22,91 € / pc



LAROSE NOIRE

**MOYENS RONDS SUCRÉS
AUX AMANDES BEURRE AOP**

15354

Ø 50 H 17 mm

0,53€ / pc



PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VOUS SOUHAITEZ EN SAVOIR PLUS SUR TOUTES NOS MARQUES ?

RENDEZ-VOUS SUR
VALRHONA-SELECTION.FR

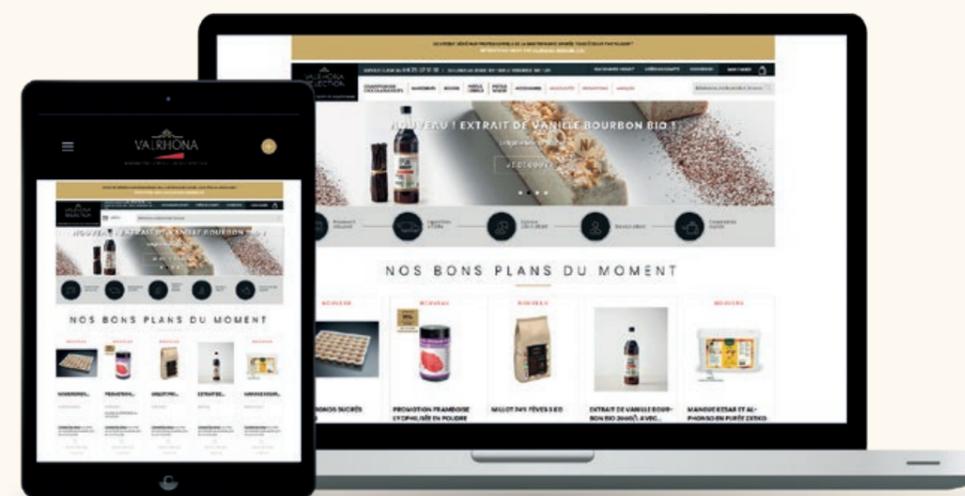
Votre site e-commerce 24/7
avec + de 5 000 références

SERVICE CLIENT

+33 4 75 09 26 38

scvalrhona@valrhona.fr

ou rapprochez vous de votre commercial
dédié pour passer commande.

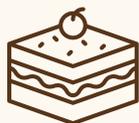


Pour vous Valrhona Selection rassemble le meilleur
du chocolat et de la gastronomie sucrée, sur
VALRHONA-SELECTION.FR

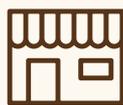
EN UN CLIC
RETROUVEZ
FACILEMENT TOUS
NOS SERVICES ET
LE CONTENU QUI
VOUS EST DEDIE !



OU
RENDEZ-VOUS SUR
VALRHONA-SELECTION.FR/OFFRE-TRAITEURS



Recettes



Conseils



Inspiration

Commandez sur WWW.VALRHONA-SELECTION.FR
ou contactez votre interlocuteur commercial
ou le service client au :

+33 4 75 09 26 38 - SCVALRHONA@VALRHONA.FR