

RECETAS FESTIVAS
NAVIDAD Y FIN DE AÑO

2025



VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA

Sosa

chocolatree

LA ROSE NOIRE

NOROHY

adamance

PARIANI
Ricerca ed Eccellenza

Editorial

En torno a una mesa magníficamente presentada, nos gusta sorprender, embelesar y emocionar a los nuestros con creaciones que despierten los sentidos y traigan recuerdos eternos.

Este año, los chefs de la École Valrhona le invitan a explorar un universo culinario en el que la audacia se encuentra con la tradición. Inspirados por la búsqueda de equilibrio entre innovación y sosiego, han imaginado recetas que celebran la riqueza de los contrastes. Especias vibrantes como la canela se mezclan con los sabores intemporales de la vainilla, de las avellanas y del chocolate, para ofrecer postres que reconfortan el corazón y despiertan la curiosidad.

La Gula Razonada sigue en el centro de nuestras creaciones: asociaciones sutiles que maridan placer y moderación, texturas y ligereza, para sublimar cada bocado.

VALRHONA
SELECTION

Gracias a la alianza de nuestras excepcionales marcas – **Valrhona, Sosa, Chocolatree, La Rose Noire, Norohy, Adamance y Pariani** – ponemos a su disposición todo lo necesario para imaginar postres a la altura de sus aspiraciones.

Porque su éxito es nuestra prioridad, Valrhona Selection se compromete cada día a acompañarle en sus proyectos y a responder a sus expectativas con productos de una calidad irreprochable.

Le deseamos una bonitas fiestas de fin de año, llenas de momentos dulces, golosos e inolvidables.

El equipo de Valrhona Selection y los chefs de la École Valrhona.

L'École
VALRHONA



Índice

Las Recetas

ARTESANADO

- Tronco Andorine p. 8
Tronco Vilma p. 12
Abeto Pikan p. 16
Tarta Myrkana p. 20

RESTAURACIÓN

- Mignardises Trío 1 p. 24
Mignardises Trío 2 p. 30

pero también...

- Novedades 2025 p. 4
Formación Navidad y Año Nuevo p. 36

Nuestras novedades



IMAGINE, CREE, VIBRE...¡HASTA EL INFINITO!

Revele la expresión de su personalidad en un chocolate con un sabor único: el suyo.

Despierte sus sentidos gracias a 4 familias de bases Compoz. Guiado por el Valrhona Lab, un servicio en línea inédito, mezcle las bases de cacao, de leche, dulces y especiadas. Enriquezca la paleta aromática del chocolate excepcional creando un chocolate a medida.

DESCUBRA LA EXPERIENCIA COMPOZ Y CREE SU CHOCOLATE A MEDIDA EN 4 ETAPAS GRACIAS AL VALRHONA LAB



1 DESPIERTE SUS SENTIDOS

... con los perfiles aromáticos singulares de las bases de cacao, de leche y especiadas.



2 COMPONGA

... sus recetas a medida gracias al Valrhona Lab.



3 CREE

... fácilmente su chocolate personalizado mezclando las bases.



4 VIBRE

... degustando y compartiendo creaciones únicas e infinitas.

- 1 Elija un universo sensorial: negro, con leche o blanco.
- 2 Seleccione las bases Compoz en función de sus perfiles aromáticos.
- 3 Equilibre la intensidad de cada una para perfeccionar su sello.
- 4 Guarde sus creaciones a medida en su espacio personal para modificarlas, editarlas en etiquetas, fichas técnicas o fichas de producción.

¡CONECTESE Y CREE EL CHOCOLATE QUE VA CON USTED!





Imaginons le meilleur du chocolat®



Compoz

ENTRE EN LA NUEVA ERA DE
LA EMOCIÓN DE CHOCOLATE

Revele la expresión de su personalidad en un chocolate con un sabor único: el suyo. Despierte sus sentidos gracias a 4 familias de bases Compoz. Guiado por el Valrhona Lab, un servicio en línea único, mezcle las bases de cacao, de leche, dulces y especiadas. Enriquezca la paleta aromática del chocolate excepcional creando un chocolate a medida. Imagine, cree, vibre... hasta el infinito. ¡Únase al movimiento!

PARA SABER MÁS SOBRE COMPOZ, CONÉCTESE A VALRHONA.COM
O CONTACTE CON NOSOTROS EN EL +34 934121999



Gama Empreinte:
Soporte papel reciclable - Resultado mate

chocolatree



**BOQUILLA REDONDA
V ESTRELLAS**

85 x 75 mm (40 unidades)

38021CNR



**ESTRELLAS PURO
NEGRO 2 MEDIDAS**

56 x 52 mm (160 unidades)

38112CNR



**REDONDO PUNTOS
2026**

Ø 30 mm (160 unidades)

37947CCD

NOROHY



VAKANA

PERLAS DE VAINILLA

51397 -100 g

51396 - 500 g

MADAGASCAR



- Ultraconcentrada con granos naturales
- Sin azúcar añadido 100 % vainilla
- Envase 100 % reciclable
- Aporta los marcadores de la vainilla sin colorear la aplicación
- Dosis recomendada: entre 3 y 5 g/kg



Descubra este producto
en la receta de la tarta
Myrkana pág.20



TADOKA

TADOKA AHUMADO

44651

ESPAÑA LA VERA



Inspírese con la receta
Venere Norohy

Tadoka, la dosis justa de ahumado, le permite aromatizar de manera instantánea sus preparaciones en un solo gesto.

- Una receta Clean Label: sin aditivos ni conservantes
- Aplicación en caliente o en frío: sin aditivos ni conservantes
- Sin azúcar, para recetas saladas o dulces
- De 2 a 7 dosis máx. por kilo de preparación
- Origen: Pimentón (pimiento dulce ahumado) de La Vera AOP (España - Provincia de Cáceres)





IDESCUBRA NUESTRA GAMA REFRIGERADA!

Nuestro puré está listo para usar, con un tapón de rosca y se conserva en la nevera hasta 10 días después de abrirlo. ¡Un puré de frutas práctico!



Envasado:
Caja 2 x 1 kg



GRACILA GEL
Gelificante 100 % de origen vegetal
43201 - 600 g



PROFIBER
Estabilizante para helados y sorbetes 100 % de origen vegetal
45116 - 600 g
45339 - 3 kg



ARROZ INFLADO
Ideal para interiores crujientes y originales
44600 - 800 g

LA ROSE NOIRE®

Receta vegana



BASE DE TARTA CARAMELO

51084 - Mini Ø 32 - Alt: 16 mm
51085 - Mediano Ø 51 mm - Alt: 16 mm
51088 - Grande Ø 75 mm - Alt: 16 mm



CANTIANO AMARENA SEMICONFITADA
52098 - 1 kg



CREMA DE UNTAR DE AVELLANAS 50%
52101 - 1 kg

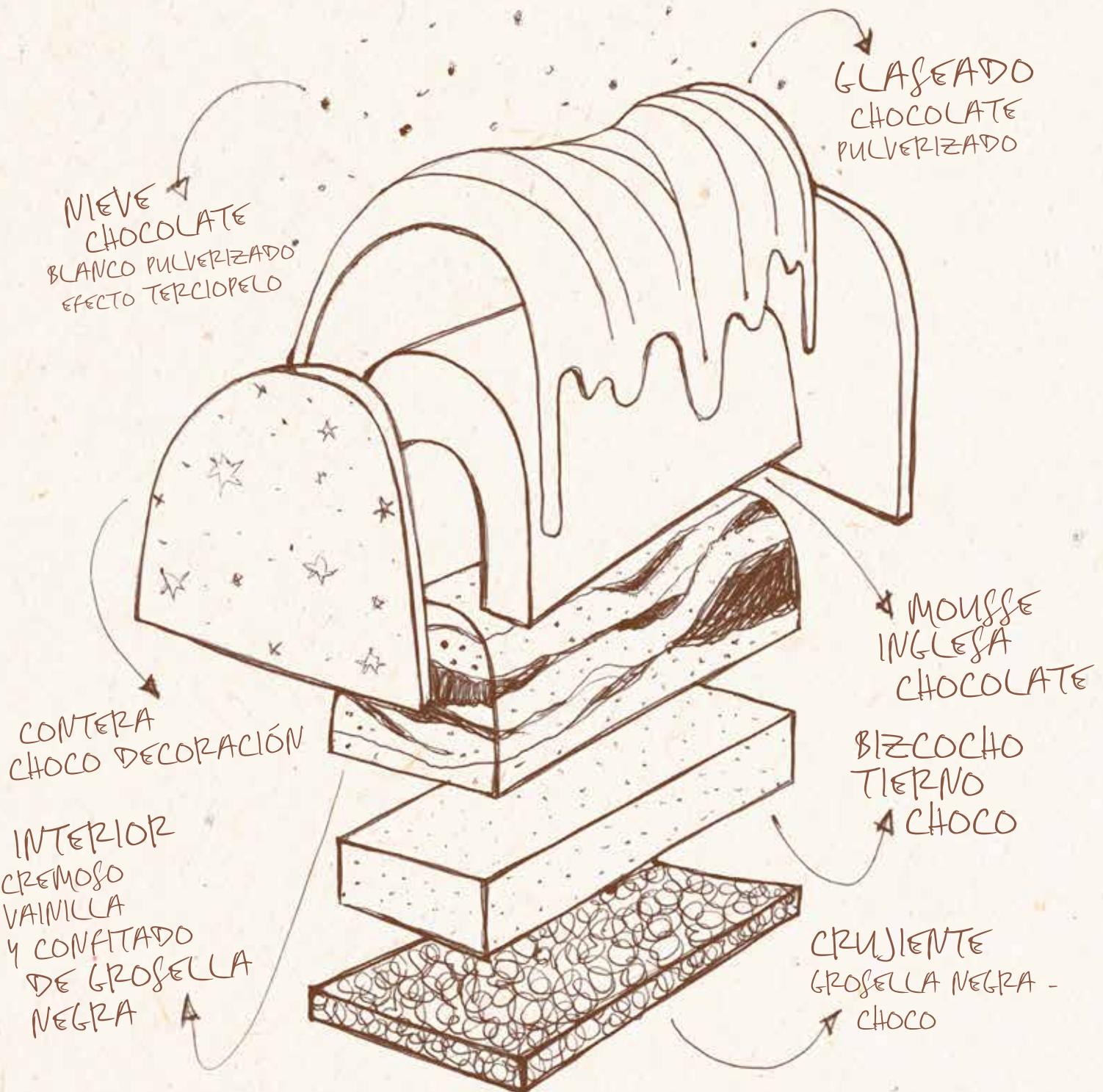


PASTA PURA DE AVELLANA DEL PIEMONTE «NOCCIOLA» IGP TUESTE MEDIO
40454 - 1 kg
40471 - 5 kg



AVELLANA DEL PIEMONTE «NOCCIOLA» IGP TOSTADA
40460 - 1 kg
40473 - 5 kg





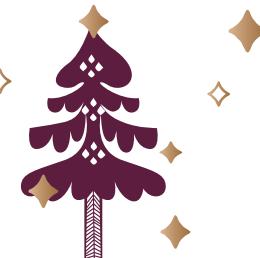
TRONCO ANDORINE

YOHAN DUTRON

Tronco Andorine



Yohan Dutron
CHEF PASTELERO
FORMADOR



Una receta calculada para 5 troncos (Molde tronco diseño ref.44225).

CONFITADO DE GROSELLA NEGRA

1900g	Puré de grosella negra	Calentar la mitad del puré.
	Blackdown y Andorine 100 %	A 40 °C, añadir la mezcla de azúcar, glucosa y pectina.
275g	Azúcar	Llevar a ebullición, después verter sobre el resto de los purés a 4 °C.
275g	Glucosa en polvo DE33	
38g	Pectina NH	
15g	Puré de limón Femminello 100 %	
2503g	Peso total	

CREMOSO PERLAS DE VAINILLA

1820g	Nata UHT 35 %	Llevar a ebullición la nata con las perlas de vainilla y verter sobre las yemas de huevos anteriormente mezclados (sin blanquear) con el azúcar.
27 g	Vakana perlas de vainilla	
430g	Yemas de huevo	Cocerlo todo a 84 °C y después añadir la gelatina hidratada. Batir.
365g	Azúcar	
18g	Gelatina en polvo 220 Bloom	
90g	Agua para hidratación	
2750g	Peso total	

CRUJIENTE CONFECTION 80 % - GROSELLA NEGRA CRISPY

345g	Éclat d'Or	Mezclar todos los ingredientes y añadir el chocolate fundido.
345g	Corn flakes	
110g	Crispy Grosella Negra	Utilizar.
690g	CONFETION REPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %	
1550g	Peso total	

BIZCOCHO CHOCOLATE TIENZO INTENSO CONFECTION 80 %

415g	Agua	Mezclar en frío un poco de agua con el almidón de maíz. Reservar.
25g	Almidón de maíz	Calentar el resto del agua a 85/90 °C.
300g	CONFETION REPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %	Verter una parte del agua caliente en la mezcla de agua y almidón.
265g	Yemas de huevo	Ponerlo todo en una cacerola y llevar a ebullición.
160g	Harina T65	Emulsionar con las varillas vertiendo poco a poco sobre el chocolate sin fundir.
405g	Claras de huevo	Añadir las yemas de huevo y mezclar.
180g	Azúcar	Agregar la harina de huevo y mezclar.
1750g	Peso total	Montar las claras añadiendo todo el azúcar al principio.
		Cuando la ganache de base esté entre 35 °C y 40 °C, incorporar las claras montadas suavemente con la lengua pastelera. Utilizar enseguida.

CREMA INGLESA DE BASE

700g	Leche entera UHT	Llevar a ebullición la leche y la glucosa DE60 y verter sobre las yemas.
160g	Glucosa DE60	Cocerlo todo a 84 °C y batir para homogeneizar.
160g	Yemas de huevo	Utilizar enseguida o enfriar rápidamente y reservar en la nevera.
1020g	Peso total	

MOUSSE INGLESA INTENSA CONFECTION 80 %

1010g	Crema inglesa de base	Pesar la cantidad de crema inglesa caliente necesaria para la receta.
915g	CONFETION REPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %	Emulsionar con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.
1720g	Nata UHT 35 %	Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
3645g	Peso total	Comprobar la temperatura de esta base 45/47 °C para los chocolates negros y, con la lengua pastelera, incorporar la nata montada poco a poco y delicadamente.



Esta preparación se ha elaborado aplicando criterios inspirados en la Gula Razonada.

PREPARACIÓN PARA PULVERIZAR OPALYS

525g **OPALYS 33%**
225g **Manteca de cacao**
750g **Peso total**

- Fundir juntos los ingredientes.
- Colar antes de usar.
- Templar la mezcla a 28/29 °C, para una pulverización en moldes, dar un aspecto brillante sobre montajes o piezas artísticas.
- Para una pulverización tipo terciopelo, utilizar una mezcla caliente (40/45 °C) y pulverizar sobre un soporte congelado.

GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR CONFETION 80 %

1010g **Glaseado Absolu Cristal**
100g **Agua**
240g **CONFETION REPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %**
1350g **Peso total**

- Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua.
- Añadir el chocolate y batir.
- Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80 °C.

MONTAJE Y ACABADO

CS EXTRA BITTER 61 %

Montaje:

Preparar el confitado de grosella negra y el cremoso de vainilla, reservar.
 Realizar el crujiente y extender 1500g en marco de 40×60cm sobre una hoja de papel de horno.
 Reservar en la nevera.
 Preparar el bizcocho y pesar 1700g por marco de 40×60cm.
 Cocer en horno ventilado a 165 °C durante 15/18 minutos.
 Una vez enfriado, cortar en tiras de 5,5×52cm.
 Escudillar 500g de cremoso de vainilla en un «molde interior U» (ref. Mini U: 33977), después, añadir 460g de confitado a lo largo y hacer un marmolado con una lengua pastelera.
 Poner una tira de bizcocho. Congelar.
 Cortar tiras de crujiente de 7,5×52cm.
 Realizar la mousse y verter directamente 690g por molde.
 Colocar el interior anteriormente desmoldado con el bizcocho hacia el exterior, añadir un poco de mousse después poner el crujiente, congelar.

Acabado:

Extender chocolate negro precristalizado entre dos hojas guitarra y cortar conteras de tronco con un cortapastas de 10cm, después cortar un fondo de 9cm. Dejar cristalizar.
 Con la preparación para pulverizar, realizar círculos después soplar aire para obtener círculos sobre las conteras de troncos (ver foto).
 Desmoldar los troncos, pulverizar con el glaseado de chocolate, después hacer un efecto terciopelo sobre un lado con la preparación para pulverizar Opalys.
 Cortar y decorar los troncos con la contera de tronco «Boquilla Redonda V Estrellas» (Ref.38021CNR) CHOCOLATREE.



CONFETION RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %
Habas de cacao de la República Dominicana

ACIDULADO, FRUTAS MADURAS, AMARGOR Y NOTAS DE CACAO

46176 - 3 kg



PURÉ DE GROSELLA NEGRA BLACKDOWN Y ANDORINE 100 %

CONGELADO | FRESCO
41185 - 4 x 1 kg | **50980 - 2 x 1 kg**
32367 - 2 x 5 kg



CRISPY GROSELLA NEGRA

40395 - 200 g



BOQUILLA REDONDA V

ESTRELLAS

38021CNR

VALRHONA: Confection République Dominicaine 80% (46176/3kg) - Opalys 33% (44155/3kg), Manteca de cacao (160), Absolu Cristal (5010).

SOSA: Glucosa en polvo DE33 (41434/3kg), Pectina NH (48667/500g), Crispy Grosella negra (40395 - 200g), Glucosa líquida DE60 (43294/1,5kg), Gelatina en polvo 220 Bloom (37859/500g).

CHOCOLATREE: Boquilla Redonda V Estrellas (38021CNR).

NOROHY: Vakana perlas de vainilla (51397/100g - 51396/500g).

ADAMANCE: Puré de Grosella negra Blackdown y Andorine 100% (Congelado: 41185/1 kg - 32367/5 kg - Fresco: 50980/1 kg).



Tronco Vilma

Lorena Criollo

CHEF PASTELERA
FORMADORA

Receta calculada para 4 moldes (Grande U: 33978 - Mini U: 33977).

CREMA INGLESA DE BASE CON HUEVO CON VAINILLA

610g	Leche entera UHT
260g	Nata UHT 35%
5g	Vaina de vainilla de Tahití
7g	Vainas de vainilla de México
175g	Huevos enteros
20g	Azúcar
1077g	Peso total

Llevar a ebullición la leche con la nata e infusionar las vainas de vainilla rajadas y raspadas. Verter sobre los huevos anteriormente mezclados (sin blanquear) con el azúcar. Cocerlo todo a 84 °C y batir para homogeneizar. Utilizar enseguida o enfriar rápidamente y reservar en la nevera.



CREMOSO INTENSO OPALYS - VAINILLA - RON

985g	Crema inglesa con huevo
15g	Gelatina en polvo 220 Bloom
65g	Agua para hidratación
805g	OPALYS 33%
130g	Ron oscuro
2000g	Peso total

Cuando la crema inglesa esté caliente y batida, añadir la gelatina anteriormente hidratada. Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido. Añadir el ron. Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4 °C.

BIZCOCHO TIERNO DE FRUTOS SECOS

215g	Almendras en polvo de Sicilia
330g	Claras de huevo
160g	Azúcar
275g	Huevos enteros
175g	Agua
3g	Sal fina
245g	Harina T65
1403g	Peso total

Tostar la harina de frutos secos a 150 °C durante unos 15 minutos. Dejar enfriar. Montar las claras con todo el azúcar. Mezclar los frutos secos en polvo, los huevos, el agua y la sal. Agregar la harina y mezclar nuevamente. Incorporar delicadamente las claras con una lengua pastelera. Utilizar enseguida.

BIZCOCHO TIERNO DE FRUTOS SECOS Y CACAO

60g	Almendras en polvo de Sicilia
95g	Claras de huevo
45g	Azúcar
7g	Cacao en polvo
80g	Huevos enteros
50g	Agua
1g	Sal fina
65g	Harina T65
404g	Peso total

Tostar la harina de frutos secos a 150 °C durante unos 15 minutos. Dejar enfriar. Montar las claras con todo el azúcar. Mezclar los frutos secos en polvo, el cacao en polvo, los huevos, el agua y la sal. Agregar la harina y mezclar nuevamente. Incorporar delicadamente las claras con una lengua pastelera. Utilizar enseguida.

STREUSEL ÉCLAT D'OR - ALMENDRA

110g	Almendras «Tuono» de Sicilia
145g	Mantequilla seca 84 %
145g	Azúcar moreno
55g	Harina T55
110g	Éclat d'Or
1g	Sal fina
2g	Vainilla bio de Madagascar en polvo
568g	Peso total

Tostar las almendras a 150 °C durante unos 10 minutos. Dejar enfriar después picarlas de manera desigual. Cortar la mantequilla fría en dados, y, con la batidora con la pala, mezclar con el azúcar moreno y la harina hasta obtener una masa. Añadir, entonces, las almendras picadas, el Éclat d'Or, la sal y la vainilla en polvo. Mezclar brevemente con cuidado de que no se desmigue demasiado. Hornejar a 150 °C tiro abierto para obtener un color ámbar.

STREUSEL PRENSADO CONFECTION GHANA 80 %

500g	Streusel Éclat d'Or Almendra
160g	CONFECTION GHANA 80 %
660g	Peso total

Cuando esté listo el streusel y haya enfriado, pesarlo y picarlo ligeramente. Mezclarlo con la cobertura fundida y presionarlo inmediatamente sin romperlo. Reservar en la nevera.

MERMELADA DE PERA

640 g	Peras frescas	Pelar y cortar las peras en dados.
1270 g	Puré de pera William verde 100%	Poner los dados en agua con limón para evitar que se ennegrezcan.
330 g	Glucosa en polvo DE33	Calentar el puré y los dados de pera con la glucosa.
250 g	Azúcar	A 40 °C, añadir la mezcla de azúcar y pectina.
44 g	Pectina NH	Dar un hervor y añadir la gelatina hidratada.
21,8 g	Gelatina en polvo 220 Bloom	Utilizar a 50/60 °C después dejar gelificar a 4 °C.
111 g	Agua de hidratación	
2667 g	Peso total	

CREMA INGLESA DE BASE

470 g	Leche entera UHT	Llevar a ebullición la leche y la glucosa DE60 y verter sobre las yemas.
100 g	Glucosa DE60	Cocerlo todo a 84 °C y batir para homogeneizar.
100 g	Yemas de huevo	Utilizar enseguida o enfriar rápidamente y reservar en la nevera.
670 g	Peso total	

MOUSSE INGLESA INTENSA CONFECTON GHANA 80 %

INTENSIDAD DE CACAO

610 g	Crema inglesa de base	Pesar la cantidad de crema inglesa caliente necesaria para la receta.
550 g	CONFECTON GHANA 80 %	Emulsionar con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.
1040 g	Nata UHT 35 %	Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
2200 g	Peso total	Comprobar la temperatura de esta base 45/47 °C para los chocolates negros y, con la lengua pastelera, incorporar la nata montada poco a poco y delicadamente.
		Utilizar enseguida y congelar.

MONTAJE Y ACABADO

CS OPALYS 33%
CS CARAÏBE 66%

Molde interior REF.33977
Molde exterior REF.33978

Preparar el cremoso Opalys.

Hacer las dos masas de bizcocho, mezclarlas ligeramente y extender 850g de masa en cada bandeja, con un silpat.

Hornear a 180 °C durante 10 minutos. Dejar enfriar.

Desmoldar sobre una hoja de guitarra y retirar el silpat.

Elaborar el crujiente. Repartir para obtener un rectángulo de 6×52 cm y 1 cm de altura (unos 160g). Reservar en la nevera.

Escudillar unos 250g de cremoso Opalys sobre el crujiente con una manga con boquilla de 8mm. Congelar.

Realizar la compota de pera. Verter 300g en moldes de tronco mediano U. Poner el montaje cremoso-crujiente. Congelar.

Batir la compota restante y extender 600g en cada plancha de bizcocho.

Cortar tiras de bizcocho de 18×53 cm cortando al mismo tiempo la hoja de guitarra para poder manipularlo y desmoldarlo más fácilmente.

Colocar en un molde grande U.

Desmoldar el interior. Congelar.

Preparar la mousse y verter 500g sobre el bizcocho, poner el interior con el crujiente hacia el exterior. Congelar.

Desmoldar el tronco.

Con una manga con boquilla, escudillar 200g de cremoso Opalys por encima del tronco, alisar con un rhodoid y dibujar ondas con ayuda de una espátula con codo.

Realizar el glaseado Absolu y pulverizar una capa fina. Decorar con las conteras de tronco.

DECORACIÓN

Colocar en los extremos coberturas blanca y negra. Mezclarlas para hacer un ligero marmolado. Extender sobre una hora de guitarra a 2mm con un tubo de PVC. Antes de que cristalice por completo, cortar discos de Ø8cm con un cortapastas y cortar la base de 2cm. Dejar cristalizar entre dos bandejas en una cámara para chocolate a 16 °C y 65% de humedad.



CONFETION GHANA 80 %
Habas de cacao de Ghana

VAINILLA, FRUTOS SECOS TOSTADOS, AMARGOR Y NOTAS DE CACAO

46174 - 3 kg

VAINA DE VAINILLA DE MÉXICO

25721 -125 g

HARINA DE ALMENDRA DE SICILIA BLANQUEADA

43535 - 1 kg

43536 - 5 kg

PURÉ DE PERA WILLIAM VERDE 100 %

CONGELADO

41191 - 4 x 1 kg

32363 - 2 x 5 kg

VALRHONA: Ghana 80% (46174/3kg) - Opalys 33% (44155/3kg), Caraïbe 66% (4654/3kg), Cacao en polvo (159), Absolu Cristal (5010).

SOSA: Glucosa en polvo DE33 (41434/3kg), Pectina NH (48667/500g), Glucosa líquida DE60 (43294/1,5kg), Gelatina en polvo 220 Bloom (37859/500g).

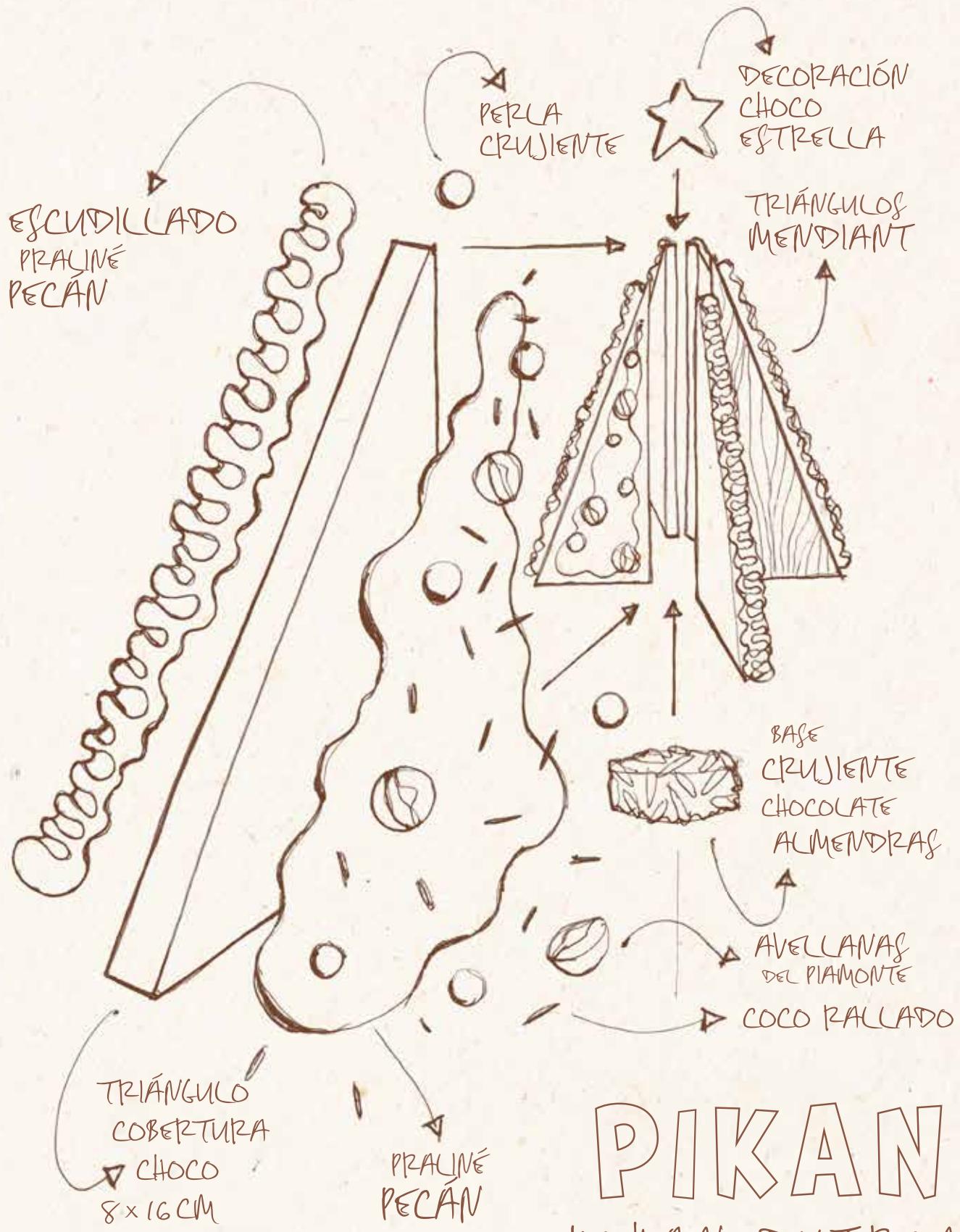
NOROHY: Vainilla en polvo bio de Madagascar (29626/500 g - 25637/15 kg), Vaina de vainilla de México (25721/125 g).

ADAMANCE: Puré de pera William verde 100% (41191/1 kg - 32363/5 kg).

PARIANI: Almendra «Tuono» de Sicilia 34/36 blanqueada (43526/1 kg - 43525/5kg), Harina de almendra de Sicilia blanqueada (43535/1 kg - 43536/5kg).







Pikan



Yohan Dutron
CHEF PASTELERO
FORMADOR

Receta calculada para 5 unidades.

PRALINÉ PECÁN MONTADO

135 g	BAHIBE 46%	Fundir la cobertura a 45°C y mezclar con el praliné.
400 g	Praliné pecán 50% afrutado	Iniciar una cristalización a 24°C.
535 g	Peso total	Verter sobre una placa y dejar cristalizar 24 horas. Montar esta masa en la batidora con hoja sin superar los 25/26°C.

CRUJIENTE ALMENDRA

90 g	Palitos de almendras	Mezclar todos los ingredientes con la cobertura fundida.
45 g	Éclat d'Or	Utilizar para la base.
65 g	EXTRA BITTER 61%	
200 g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

CS	EXTRA BITTER 61%
CS	Perlas crujientes Opalys
CS	Avellanas del Piamonte IGP tostadas
CS	Dados de naranja confitada
CS	Perlas crujientes Inspiration Frambuesa
CS	Granillo de pistacho de Sicilia
CS	Coco rallado

Realizar el praliné montado Pecán después dejar cristalizar a 16°C durante 24 horas.
Enmarcar a 2 mm de grosor con la cobertura atemperada.

Antes de la completa cristalización, cortar triángulos de 8 x 16 cm y dejar cristalizar a 16°C.
Cepillar una cara del triángulo con un pequeño cepillo metálico.

Montar el praliné pecán en la batidora, extender de 10 a 15 g sobre el lado sin cepillar después esparcir frutos secos, frutos confitados y perlas crujientes como un mendiant. Dejar cristalizar.

Realizar el crujiente, después pesar de 25 a 30 g por base de 5 cm de diámetro.

Pegar 6 triángulos juntos y pegarlos en la base.

Con una manga cortada tipo Saint Honoré, realizar los bordes del abeto (ver foto) de arriba a abajo.

Decoración y esparcir:

Poner una decoración «Estrella puro negro 2 medidas» (38112CNR) CHOCOLATREE en lo alto del abeto.

Esparrir frutos secos PARIANI, frutas confitadas SOSA, perlas crujientes VALRHONA, perlas coloreadas CHOCOLATREE... al gusto.

Dejar cristalizar a 16°C.



PRALINÉ PECÁN 50%

11937 - 5 kg



NOTAS TOSTADAS



DADOS DE NARANJA

8 x 8 mm

43202



GRANILLO DE

PISTACHO DE SICILIA

40463 - 1 kg



ESTRELLA PURO NEGRO

2 MEDIDAS

38112CNR

VALRHONA: Bahibe 46% (9997/3kg), Extra Bitter 61% (4657/3kg - 100/1kg - 19846/12kg), Perlas crujientes Opalys (10843/3kg), Perlas crujientes Inspiration Frambuesa (26689/1kg).

SOSA: Naranja confitada en dados 8 x 8 mm (43202/1kg).

CHOCOLATREE: Estrella puro negro 2 medidas (38112CNR).

PARIANI: Avellanas del Piamonte IGP tostadas (40460/1kg - 40473/5kg), Granillo de pistacho de Sicilia (40463/1kg - 40479/5kg).





chocolatree 

Círculo puntos 2026
37947CCD

Tarta Myrkana



Marie Juguet

CHEF PÂTISSIÈRE
FORMADORA

Receta calculada para 6 tartas de 6 personas.

BIZCOCHO INTENSO DE FRUTOS SECOS

300 g	Harina de almendra de California blanqueada
180 g	Claras de huevo
85 g	Azúcar
530 g	Huevos enteros
85 g	Azúcar
3 g	Sal fina
70 g	Harina integral
1253 g	Peso total

Tostar la harina de frutos secos a 150 °C durante unos 15 minutos.
Dejar enfriar.
Montar las claras con la primera cantidad de azúcar.
Mezclar la harina de frutos secos, los huevos, la segunda cantidad de azúcar y la sal.
Agregar la harina y mezclar nuevamente.
Incorporar delicadamente las claras con una lengua pastelera.
Utilizar enseguida.

CONFITADO DE ARÁNDANOS

1100 g	Puré de arándanos Vaccinium Myrtillus 100 %
245 g	Arándanos frescos
185 g	Glucosa DE35/40
185 g	Azúcar
25 g	Pectina NH
35 g	Puré de limón
	Femminello 100 %
1775 g	Peso total

Calentar el puré de arándanos con los arándanos frescos y la glucosa a 40 °C , después añadir el azúcar mezclado con la pectina.
Llevar a ebullición y añadir el zumo de limón y reservar en la nevera.

CRUJIENTE PRALINÉ - INSPIRATION ALMENDRA

130 g	INSPIRATION ALMENDRA
300 g	Praliné de almendra 70 % afrutado
215 g	Éclat d'Or
645 g	Peso total

Fundir la cobertura y mezclar todos los ingredientes juntos.

MERENGUE ITALIANO AFRUTADO DE ARÁNDANOS

30 g	Puré de arándanos Vaccinium Myrtillus 100 %
4 g	Albuwhip
10 g	Agua
35 g	Azúcar
79 g	Peso total

En un vaso de batidora, mezclar el puré de fruta a 4 °C y la albúmina tamizada.
Mezclar y esperar de 15 a 20 minutos hasta que la albúmina se hidrate.
En una cacerola, mezclar el agua y el azúcar, cocer a 118 °C y verter sobre la mezcla de puré de fruta y albúmina, espumosa.
Montar con una batidora a velocidad media hasta que la mezcla enfríe (unos 30 °C).

NATA MONTADA AFRUTADA DE ARÁNDANOS

40 g	Puré de arándanos Vaccinium Myrtillus 100 %
70 g	Nata UHT 35 %
110 g	Peso total

Mezclar el puré de fruta a 4 °C y la nata a 4 °C después montar a velocidad media hasta obtener una textura espumosa como para una nata batida estándar.

MOUSSE INTENSA ARÁNDANOS VACCINUM MYRTILLUS

6,5 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
100 g	Puré de arándanos Vaccinium Myrtillus 100 %
200 g	Puré de arándanos Vaccinium Myrtillus 100 %
80 g	Merengue italiano afrutado de arándanos
120 g	Nata montada afrutada con arándanos
507 g	Peso total

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad de puré de fruta a 4 °C, después esperar entre 15 y 20 minutos a que la gelatina se hidrate.
Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, después verter sobre la segunda cantidad del puré a 4 °C y batir para homogeneizar.
Mezclar aproximadamente un tercio del puré de fruta con el merengue italiano y empezar a mezclar con las varillas para unir las texturas.
Añadir el resto del puré de fruta, mezclar con la lengua pastelera e incorporar la nata batida con cuidado para evitar bajar la mezcla.
Verter enseguida.

CREMA INGLESA DE BASE

300g	Leche entera UHT
60g	Glucosa DE60
60g	Yemas de huevos
420g	Peso total

Llevar a ebullición la leche y la glucosa DE60 y verter sobre las yemas. Cocer todo a 84 °C y batir para homogeneizar. Utilizar enseguida o enfriar rápidamente y reservar en la nevera.

MOUSSE INGLESA INTENSA OPALYS - VAKANA

385g	Crema inglesa de base
4g	Vakana perlas de vainilla
10g	Gelatina en polvo 220 Bloom
50g	Agua para hidratación
625g	OPALYS 33%
655g	Nata UHT 35%
1729g	Peso total

Pesar la cantidad de crema inglesa caliente necesaria para la receta. Añadir las perlas de vainilla y la gelatina anteriormente rehidratada. Emulsionar con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido. Batir energicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Comprobar la temperatura (30/32 °C) y, con la lengua pastelera, incorporar la nata montada poco a poco y delicadamente. Utilizar enseguida y congelar.

GLASEADO ABSOLU NEUTRO PARA PULVERIZAR

475g	Glaseado Absolu Cristal
25g	Agua
500g	Peso total

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua. Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80 °C.

GLASEADO PARA PULVERIZAR DE ARÁNDANO

500g	Glaseado Absolu Cristal
50g	Puré de arándanos Vaccinium Myrtillus 100 %
550g	Peso total

Llevar a ebullición el glaseado Absolu Cristal con el puré de arándanos, batir y colar por el chino. Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80 °C.

MONTAJE Y ACABADO

CS OPALYS 33%

Realizar el bizcocho y pesar 200g por aro de 16 cm, después cocer 25 minutos a 160 °C. Al sacarlos de la cocción, ponerlos en el congelador.

Realizar el confitado y extender 250g por aro sobre el bizcocho, alisar y congelar.

Realizar el crujiente de almendra y extender 90gr en aros de 14 cm. Reservar en la nevera.

Realizar la mousse intensa de arándano y verter 10g por bola del molde Silikomart Truffles 40 (ref. 36.258.87.0065) y 4g por bola del molde Silikomart Truffles 5 (ref. 36.257.87.0065). Congelar.

Montaje:

Preparar la mousse inglesa Opalys Vakana y, para conseguir un montaje más definido, dejar cristalizar ligeramente antes de utilizar.

Colocar el interior, confitado hacia abajo en el molde Silikomart Wave (ref. 20.466.13.0065).

Escudillar 270g de mousse sobre los bordes y la parte superior del interior, terminar por el crujiente después congelar.

Acabado:

Desmoldar las tartas y las bolitas de mousse de arándano. Poner 5 bolas grandes y 6 pequeñas sobre el confitado.

Pulverizar glaseado Absolu sobre toda la tarta, después solo las aristas con el glaseado de arándano para crear sombras regulares.

Colocar una decoración de chocolate «Círculo puntos 2026» (37947CCD) CHOCOLATREE.



OPALYS 33%
AVAINILLADO Y TIPO
LECHE FRESCA
44155 - 3 kg



PURÉ DE ARÁNDANOS
VACCINUM MYRTILLUS 100 %
CONGELADO
41195 - 4 x 1 kg
48594 - 2 x 5 kg



VAKANA PERLAS
DE VAINILLA
51397 - 100 g
51396 - 500 g



ALBUWHIP
48688 - 500 g
49565 - 15 kg

VALRHONA: Inspiration Almendra (14029/3kg), Opalys 33% (44155/3kg), Praliné almendra 70% afrutado (9015/5kg), Éclat d'Or (8029), Absolu Cristal (5010).

SOSA: Glucosa líquida 35-40 DE (48647/1,5kg), Pectina NH (48667/500g), Glucosa líquida DE60 (43294/1,5kg), Gelatina en polvo 220 Bloom (37859/500g), Albuwhip (48688/500g - 49565/15kg).

CHOCOLATREE: Círculo puntos 2026 (37947CCD).

NOROHY: Vakana perlas de vainilla (51397/100g - 51396/500g).

ADAMANCE: Puré de arándanos Vaccinium Myrtillus 100 % (41195/1 kg - 48594/5 kg), Puré del limón Femminello 100 % 41186/1 kg - 32368/5 kg - 50088/10 kg).

PARIANI: Harina de almendra de California blanqueada (43540/5kg).





Mignardises Trío 1



Laurent Masse

CHEF PÂTISSIER
FORMADOR



Bola de Navidad

CONFECTION REP DOM 80 % - PRALINÉ PECÁN - MANDARINA

Receta calculada para 100 unidades.

CRUJIENTE ARROZ INFILADO PRALINÉ PECÁN

185g	CONFECTION RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %	Fundir el chocolate Confection con la manteca de cacao.
35g	Manteca de cacao	Añadir el praliné Pecán y el arroz inflado.
150g	Praliné pecán 50 % afrutado	Mezclar todo y reservar.
370g	Arroz inflado	
740g	Peso total	

MEZCLA DE BASE

495g	Agua	En una cacerola, pesar el agua y añadir la fécula de patata.
20g	Fécula de patata	Cocer a fuego lento hasta que espese.
502g	Peso total	Utilizar enseguida.

GANACHE MONTADA VEGETAL PRALINÉ PECÁN

502g	Mezcla de base	Una vez hecha la mezcla de base, verter y mezclar progresivamente sobre el praliné y la manteca de cacao fundida.
365g	Praliné pecán 50 % afrutado	Batir cuanto antes para perfeccionar la emulsión.
230g	Manteca de cacao	Reservar en la nevera y dejar cristalizar idealmente 12 horas.
1097g	Peso total	Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula.

GEL MANDARINA Y ESFERA MANDARINA

690g	Puré de mandarina Ciaculli 100%	En una cacerola poner los purés de fruta, las cortezas, incorporar la mezcla azúcar-Gracila gel y llevar a ebullición.
20g	Cortezas de mandarina	Batirlo todo para reducir las cortezas de mandarina.
35g	Zumo de lima	
35g	Azúcar	
15g	Gracila Gel	
795g	Peso total	

CORTEZAS DE MANDARINA CONFITADA

210g	Agua	Realizar un sirope con el agua y el azúcar y llevar a ebullición.
270g	Azúcar	Añadir los hilos de corteza de mandarina.
70g	Cortezas de mandarina	Dejar confitar en el sirope durante una noche.
550g	Peso total	Escurrir antes de utilizar.

GLASEADO ABSOLU NEUTRO PARA PULVERIZAR

670g	Glaseado Absolu Cristal	Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua.
70g	Agua	Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80°C.
740g	Peso total	

PREPARACIÓN PARA PULVERIZAR CONFECTION RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %

290g	CONFECTION RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %	Fundir juntos los ingredientes.
180g	Manteca de cacao	Colar antes de usar.
470g	Peso total	Para una pulverización tipo terciopelo, utilizar una mezcla caliente (40/45 °C) y pulverizar sobre un soporte congelado.

MONTAJE Y ACABADO

1710g Aceite de pepitas de uva

Preparar el crujiente de arroz inflado y pesar unos 7g en pequeños moldes de savarin de silicona de 4cm. Reservar en la nevera.

Preparar la ganache montada de praliné y reservar en la nevera.

Preparar el gel de mandarina y separar 320g. Dejar enfriar.

Poner el aceite de pepitas en un recipiente y llevarlo al congelador.

Con una botella, hacer gotas en el aceite frío con el resto del gel.

Después de enfriar, filtrar las perlas y enjuagarlas con agua clara antes de almacenarlas en un bote con un poco de zumo de mandarina.

Realizar las pieles de mandarina y reservar.

Con una manga sin boquilla, llenar las bases de crujiente, con 3g de gel de mandarina en el hueco.

Dar volumen a la ganache montada y con una manga con boquilla de 20, escudillar gotas en la base de crujiente.

Hacer un hueco en la ganache con una cuchara de melón. Congelar.

Pulverizar las mignardises con una primera capa de absoluto cristal después dar un efecto terciopelo sobre la base de crujiente con el velo de chocolate.

Escurrir las perlas de mandarina y poner en el hueco de la ganache.

Decorar con una piel de mandarina confitada realizada anteriormente en la receta.



PRALINÉ PECÁN 50%

11937 - 5 kg



NOTAS TOSTADAS



PURÉ DE MANDARINA

CIACULLI 100%

CONGELADO	FRESCO
41196 - 4 x 1 kg	50991 - 2 x 1 kg
36790 - 2 x 5 kg	



GRACILA GEL

43201- 600 g



ARROZ INFALDO

44600 - 800 g

¡Ideal para que este bocado sea ultra crujiente y exquisito!



Estrella framboesa vainilla

P125 COEUR DE GUANAJA - OPALYS - FRAMBUESA



Receta calculada para 100 unidades.

MASA SABLÉ P125 CŒUR DE GUANAJA

145g	Mantequilla seca 84%	En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla fría cortada en dados hasta obtener una mantequilla pomada.
80g	P125 COEUR DE GUANAJA	Añadir el chocolate P125 Coeur de Guanaja fundido a 35 °C.
110g	Azúcar glas	Verter el azúcar glas, la harina de almendras y la sal.
35g	Harina de almendras	Incorporar los huevos.
2g	Sal fina	Añadir la harina y mezclar hasta que se obtenga una masa homogénea.
60g	Huevos enteros	Extender enseguida y reservar.
235g	Harina T55	
650g	Peso total	



BIZCOCHO CHOCOLATE TIENRO INTENSO P125 CŒUR DE GUANAJA

480g	Agua	Mezclar en frío un poco de agua con el almidón de maíz. Reservar.
20g	Almidón de maíz	Calentar el resto del agua a 85/90 °C.
330g	P125 COEUR DE GUANAJA	Verter una parte del agua caliente en la mezcla de agua y almidón.
305g	Yemas de huevo	Ponerlo todo en una cacerola y llevar a ebullición.
185g	Harina T65	Emulsionar con las varillas vertiendo poco a poco sobre el chocolate sin fundir.
465g	Claras de huevo	Añadir las yemas de huevo y mezclar.
210g	Azúcar	Agregar la harina y mezclar.
2000g	Peso total	Montar las claras añadiendo todo el azúcar al principio.
		Cuando la ganache de base esté entre 35 °C y 40 °C, incorporar las claras montadas suavemente con la lengua pastelera.
		Utilizar enseguida.

CONFITADO Y VELO DE FRAMBUESA

1010g	Puré de frambuesa Meeker 100%	Calentar el puré y la glucosa a 40°C y añadir en lluvia el azúcar mezclado con Gracila Gel.
101g	Glucosa DE35/40	Llevar el conjunto a ebullición.
101g	Azúcar	
13g	Gracila Gel	
1225g	Peso total	

CREMA INGLESA DE BASE DE VAINILLA

160g	Leche entera UHT	Llevar a ebullición la leche con las perlas de vainilla y la glucosa DE60 y verter sobre las yemas.
5g	Vakana perlas de vainilla	Cocerlo todo a 84°C y batir para homogeneizar.
35g	Glucosa DE60	Utilizar enseguida o enfriar rápidamente y reservar en la nevera.
35g	Yemas de huevo	
235g	Peso total	

MOUSSE INGLESA INTENSA OPALYS 33 % FRAMBUESA

210g	Crema inglesa de base de vainilla	Pesar la cantidad de crema inglesa caliente necesaria para la receta.
5g	Gelatina en polvo 220 Bloom	Añadir la gelatina hidratada con anterioridad.
25g	Agua para hidratación	Emulsionar con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.
340g	OPALYS 33%	Batir intensamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión e incorporar el licor.
355g	Nata UHT 35%	Comprobar la temperatura (30/32°C) y, con la lengua pastelera, incorporar la nata montada poco a poco y delicadamente.
30g	Licor de frambuesa	Utilizar enseguida y congelar.
965g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

CS OPALYS 33%

Preparar la masa sablé y extenderla a 2,5mm de grosor.

Cortar discos con un cortapastas acanalado de 3cm.

Hornear las bases a 150°C durante 10/12 minutos.

Realizar el confitado de frambuesa: reservar 720g y verter 360g sobre cada placa templada de 40x60cm. Inclinar para repartir el coulis sobre toda la superficie.

Reservar en la nevera. Moldear el resto en esferas de 1cm de diámetro (5g aproximadamente) y dejar gelificar en la nevera. Congelar.

Hacer el bizcocho y extender unos 900g por cada bandeja de 40x60cm.

Hornear a 145°C durante unos 20 minutos.

Cortar discos de bizcocho de 2cm de diámetro con un cortapastas. Reservar.

Realizar la mousse vainilla frambuesa y llenar con 8g los moldes de silicona esfera de 3cm, añadir una esfera de confitado de frambuesa y terminar con un disco de bizcocho. Congelar.

Desmoldar las esferas y ponerlas en las bases de sablé, después cortar con un cortapastas de 6cm el velo de frambuesa, ponerlo sobre la bola y darle forma hasta obtener una estrella.

Extender cobertura blanca precrystalizada entre dos hojas transferts CHOCOLATREE y con un cortapastas, cortar círculos de 2cm, dejar cristalizar.

Poner la decoración sobre el velo.



P125 COEUR DE GUANAJA

CON NOTAS A CACAO Y TOSTADO

6360 - 3kg



VAKANA PERLAS DE VAINILLA

51397 - 100g
51396 - 500g



PURÉ DE FRAMBUESA MEEKER 100%

CONGELADO	FRESCO
41188 - 4x1kg	50987 - 2x1kg
32366 - 2x5kg	
50090 - 10kg	



GRACILA GEL

43201 - 600g





Tronquito

JIVARA 40% - ALMENDRA - MANGO PASIÓN



Receta calculada para 100 unidades.

BIZCOCHO INTENSO DE FRUTOS SECOS ALMENDRAS

360g	Harina de almendra blanqueada extrafina	Tostar la harina de frutos secos a 150°C durante unos 15 minutos.
210g	Claras de huevo	Dejar enfriar.
105g	Azúcar	Montar las claras con la primera cantidad de azúcar.
635g	Huevos enteros	Mezclar la harina de frutos secos, los huevos, la segunda cantidad de azúcar y la sal.
105g	Azúcar	Agregar la harina y mezclar nuevamente.
3g	Sal fina	Incorporar delicadamente las claras con una lengua pastelera.
80g	Harina integral	
1500g	Peso total	

CONFITADO EXÓTICO MANGO PASIÓN

330g	Puré de mango Kesar y Alphonso 100%	Calentar los purés de frutas con la glucosa a 40°C y añadir el azúcar mezclado con la pectina.
140g	Puré de fruta de la pasión 100%	Llevar a ebullición y reservar en la nevera.
140g	Glucosa en polvo DE33	
70g	Azúcar	
11g	Pectina NH	
691g	Peso total	

MEZCLA DE BASE

510g	Leche entera UHT	Mezclar en frío un poco de leche con la fécula de patata y reservar.
15g	Fécula de patata	Calentar el resto de la leche entre 85°C y 90°C.
525g	Peso total	Verter una parte de la leche caliente sobre la mezcla de leche y fécula. Ponerlo todo en el recipiente de cocción y llevar a ebullición.

GANACHE MONTADA INTENSA JIVARA 40 %

475g	Mezcla de base	Pesar la cantidad de la mezcla de base caliente necesaria para la receta y añadir la gelatina hidratada.
3g	Gelatina en polvo 220 Bloom	Emulsionar con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.
15g	Agua para hidratación	Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
320g	JIVARA 40 %	Añadir la nata líquida fría.
190g	Nata UHT 35 %	Batir de nuevo.
1003g	Peso total	Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4°C. Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula.

GLASEADO ESKIMO JIVARA

600g	JIVARA 40 %	Fundir la cobertura a 45/50°C.
60g	Aceite de pepitas de uva	Añadir el aceite y mezclar.
660g	Peso total	La mezcla debe estar entre 30/35°C. Si es necesario, enfriar.

GLASEADO ABSOLU NEUTRO PARA PULVERIZAR

400g	Glaseado Absolu Cristal	Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua.
40g	Agua	Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80°C.
440g	Peso total	



MONTAJE Y ACABADO

CS ANDOA NOIRE 70 %

Realizar el bizcocho y extender unos 740g sobre una placa de 40x60cm con silpat. Hornear a 175 °C durante unos 12-15 minutos en horno ventilado.

Realizar el confitado y la ganache montada, reservar en la nevera. Preparar el glaseado tipo eskimo. Reservar.

Cortar el bizcocho en 4 rectángulos de 16x28cm, y extender 80g de confitado exótico. Congelar.

Dar volumen a la ganache montada y extender 120g sobre el confitado.

Enrollar el bizcocho y apretarlo con una rejilla, después ponerlo en el congelador. Cortar tronquitos de 2cm y ponerlos sobre una placa.

Escudillar una punta de ganache montada con una manga con boquilla de 10mm sobre la unión del bizcocho. Reservar en el congelador.

Pulverizar los tronquitos con glaseado absoluto.

Con un palillo, sumergir la parte inferior de los tronquitos en el glaseado eskimo fundido a 45 °C a media altura.

Con un cornete con cobertura negra precrystalizada, realizar árboles de Navidad.

Dejar cristalizar. Poner la decoración sobre los tronquitos



ANDOA NOIRE 70%
Cacao puro Perú
AFRUTADO, AMADERADO
Y AMARGOR
12515 - 3 kg



JIVARA 40%
LACTEADO, MALTEADO Y VAINILLA
4658 - 3 kg



**PURÉ DE MANGO KESAR Y
ALPHONSO 100%**
CONGELADO | FRESCO
41189 - 4x1kg | 50988 - 2x1kg
32371 - 2x5kg | 50098 - 10kg



PECTINA NH
37850 - 1 kg

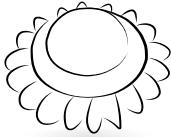


Mignardises Trío 2



Marie Jauquet

CHEF PÂTISSIÈRE
FORMADORA



Lizhi

MERENGUE - LICHI - OSMANTO

Receta calculada para 100 unidades.

MERENGUE SUIZO

270g Claras de huevo

535g Azúcar

805g Peso total

En el bol de la batidora al baño María, mezclar las claras y el azúcar hasta que la mezcla alcance 55/60 °C.

Retirar el bol del baño María y montar en una batidora con varillas.

GEL IOTA LICHI - OSMANTO

25g Azúcar

3g (Iota) Pro Pannacotta

4g Polvo de osmanto

520g Puré de lichi Chinensis 100 %

552g Peso total

Mezclar el azúcar con los iotas carragenanos y el polvo de osmanto, después verter en lluvia sobre el puré de lichi a 4 °C.

Calentar a 85 °C sin parar de remover.

Batir enérgicamente.

Verter enseguida.

CHANTILLY AFRUTADA LICHI GELIFICADA

3g Gelatina en polvo 220 Bloom

230g Puré de lichi Chinensis 100 %

25g Azúcar

340g Nata UHT 35 %

598g Peso total

Hidratar la gelatina en 45g de puré de lichi.

Mezclar el azúcar con el resto del puré de lichi a 4 °C, calentar la masa gelificada y añadirla al puré azucarado.

Añadir la nata.

Dejar cristalizar en frío.

Con una batidora con varillas, montar la mezcla a velocidad media, hasta obtener una textura que se pueda escudillar con la manga.

MONTAJE Y ACABADO

CS Polvo de osmanto

Realizar el merengue suizo: con una manga con boquilla acanalada de 18, escudillarlo sobre la mitad de semiesferas de 3cm de diámetro giradas. Espolvorear los merengues con polvo de osmanto. Cocer durante 4 horas a 60 °C.

Realizar el gel iota. Moldear directamente en bolita en los moldes Silikomart Truffles (Ref. 36.257.87.0065).

Dejar gelificar a 4 °C durante 30 minutos después congelar.

Realizar la chantilly gelificada de lichi y dejar cristalizar idealmente 4 horas a 4 °C.

Desmoldar los merengues y, en frío, limar la parte inferior de los merengue para crear un fondo liso.

Montar la chantilly y escudillar 5g por merengue con una manga con boquilla de 12.

Desmoldar las bolitas de iota lichi y ponerlas en la crema hasta obtener un pequeño burlete de crema entorno a las bolitas.

Esplicar sobre la crema algunas flores de osmanto secas. Escudillar antes de cada servicio.



PURÉ DE LICHI
CHINENSIS 100 %
CONGELADO
45616 - 4 x 1 kg



(IOTA) PRO PANNACOTTA
48650 - 800 g



GELATINA PORCINA
220 BLOOM
37859 - 500 g



Milta

ANDOA NOIRE 70 % BIO - MENTA - LIMA



Receta calculada para 100 unidades.

CREMA INGLESA DE BASE CON HUEVO

285g Leche entera UHT
 125g Nata UHT 35 %
 80g Huevos enteros
 30g Azúcar
 520g Peso total

Llevar a ebullición la leche con la nata y verter sobre los huevos mezclados (sin blanquear) con el azúcar.
 Cocerlo todo a 84 °C y batir para homogeneizar.
 Utilizar inmediatamente o enfriar rápidamente y reservar en la nevera.

CREMOSO INTENSO ANDOA NOIRE

485g Crema inglesa de base con huevo
215g ANDOA NOIRE 70 %
 700g Peso total

Pesar la cantidad de crema inglesa caliente necesaria para la receta.
 Emulsionar con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.
 Batir energicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
 Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4 °C.

CREMOSO DE MENTA

105g Leche entera UHT
 20g Menta fresca
 90g Nata UHT 35 %
 30g Azúcar
 1,5g Pectina X58
 30g Huevos enteros
 1g Gelatina en polvo 220 Bloom
 5g Agua de hidratación
 15g Mantequilla seca 84 %
 298g Peso total

Batir la leche con la menta durante 30 segundos. Colar.
 Ajustar el peso de la leche si es necesario.
 Calentar la leche con la nata, a 40 °C añadir la mezcla azúcar-pectina y llevar a ebullición.
 Añadir los huevos, la gelatina hidratada y batir añadiendo la mantequilla.
 Reservar o verter inmediatamente.

GEL MENTA

205g Agua
 70g Zumo de limón
 7g Gracila Gel
 20g Menta fresca
 302g Peso total

Hervir el agua, el zumo de limón y el Gracila.
 Dejar cristalizar en frío.
 Batirlo todo muy fino con las hojas de menta.

MASA PARA PULVERIZAR JIVARA

60g JIVARA 40 %
 40g Manteca de cacao
 100g Peso total

Fundir juntos los ingredientes.
 Colar antes de usar.
 Para una pulverización tipo terciopelo, utilizar una mezcla caliente (40/45 °C) y pulverizar sobre un soporte congelado.

MONTAJE Y ACABADO

CS ANDOA NOIRE 70 %

Realizar el cremoso Andoa, el cremoso de menta y el gel. Reservar en la nevera.
 Extender finamente cobertura Andoa Noir precrystalizada entre dos hojas de guitarra y cortar discos con un cortapastas acanalado de 4 cm de diámetro. Hacer un trazo con el cuchillo a los 3/4 del disco para realizar una base.
 Cortar también pequeños copos de nieve.
 Una vez cristalizados, desmoldar los copos, ponerlos en la nevera y pulverizarlos en terciopelo con una preparación para pulverizar de leche.
 Con un cornete, pegar los copos sobre uno de los discos de la futura mignardise.
 Sobre el lado sin decorar, escudillar el cremoso de chocolate (3g) y escudillar el gel de menta (1g).
 Poner un nuevo disco por encima y escudillar el cremoso de menta (2g).
 Colocar un tercer disco y escudillar de nuevo el cremoso de chocolate y el gel de menta.
 Poner el último disco de chocolate



Nwel

OPALYS 33 % - CARAÏBE 66 % - PAN DE ESPECIAS

Una receta calculada para 100 tartaletas (mini redondas dulces caramelo LA ROSE NOIRE).

MEZCLA DE BASE DE AGUA

220g Agua
7g Fécula de patata
29g **Peso total**

Mezclar en frío un poco de agua con la fécula de patata y reservar.
Calentar el agua restante entre 85 y 90°C.
Verter progresivamente la mezcla de agua/fécula en el agua caliente sin dejar de batir y llevar a ebullición.
Utilizar enseguida.



GANACHE MONTADA INTENSA OPALYS - ESPECIAS DE NAVIDAD

205g Mezcla de Base de agua
5g Especias para pan de especias
3g Gelatina en polvo 220 Bloom
15g Agua para hidratación
150g **OPALYS 33%**
125g Nata UHT 35%
503g **Peso total**

Pesar la cantidad de mezcla de base caliente añadiendo la mezcla para pan de especias necesaria para la receta y añadir la gelatina hidratada.
Emulsionar con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.
Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
Añadir la nata líquida fría. Batir de nuevo.
Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4°C.
Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula.



GANACHE INTENSA PASTELES Y TARTAS CARAÏBE - NARANJA

310g Leche entera UHT
205g Nata UHT 35%
5g Cortezas de naranja
90g Glucosa DE60
15g Azúcar
4g Pectina X58
420g **CARAÏBE 66%**
1049g **Peso total**

Calentar la leche, la nata, las cortezas de naranja y la glucosa DE60 a 40/45°C.
Incorporar la mezcla de azúcar y pectina y llevarlo todo a ebullición durante unos segundos para activar la pectina correctamente.
Cuando la base de pectina esté caliente, filtrar y emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido.
Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Verter a 40/45°C.

MONTAJE Y ACABADO

La víspera, realizar la ganache montada y dejarla cristalizar 12 horas a 4°C.

Montaje:

Realizar la ganache Caraïbe naranja y verter 10g por **base de tarta «mini redondos caramelo - Ø 32 mm, Alt 16» (15307) LA ROSE NOIRE**. Dejar cristalizar durante 2 horas a 4°C.

Dar volumen a la ganache montada de especias y con una manga con boquilla de 11 cm, escudillar 4g de ganache sobre una hoja de guitarra.

Poner una hoja transfert «Acebo galleta Navidad» (13640CNZ) CHOCOLATREE sobre los puntos de ganache.

Aplastarlo todo sin sobrepasar los 3,5cm de diámetro por gota. Congelar.

Despegar de un golpe seco la hoja de transfert y poner un disco de ganache montada por tartaleta.

Realizar antes de cada servicio.



CARAÏBE 66%
Mezcla
ESPECIAS DULCES,
TOSTADO Y AMARGO

4654 - 3kg



OPALYS 33%
AVAINILLADO Y TIPO
LECHE FRESCA

8118 - 3kg



**TRANSFERT ACEBO
GALLETA NAVIDAD**
8 x 8 mm

13640CNZ



**MINI REDONDO
CARAMELO**
Ø 32 mm - ALT: 16 mm

51084

Receta vegana

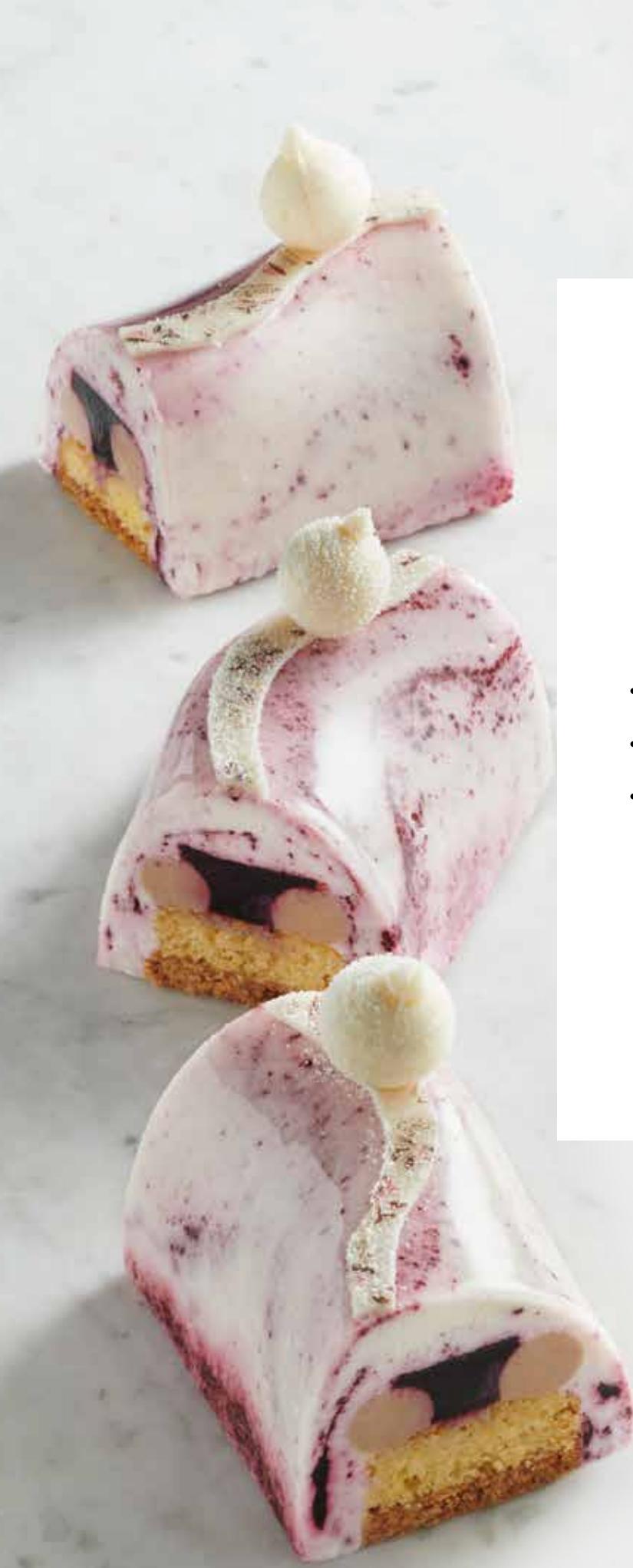
Recetas para inspirarse

¿En busca de nuevas ideas para sus recetas de fin de año?

Descubra más recetas de la École Valrhona.







L'École
VALRHONA

Perfecciónese gracias
a la formación de Navidad y Año
Nuevo con chefs pasteleros

- Innovar para renovar su gama de troncos y tartas de año nuevo.
- Conocer los métodos de fabricación, montaje y acabado.
- Descubrir nuevas asociaciones de sabores.

Programa de formación



Juntos

CULTIVAMOS SU TALENTO

LA ECOLE VALRHONA PROPONE A LOS PROFESIONALES DE LA GASTRONOMÍA FORMACIONES PARA PERFECCIONARSE, ESTIMULAR SU CREATIVIDAD Y DESARROLLAR NUEVAS COMPETENCIAS EN SUS CAMPUS DE PARÍS Y DE TAIN -L'HERMITAGE. ¡Descubra nuestro programa de formación 2025, que incluye nuestros cursos emblemáticos, citas inéditas y nuevas ofertas! Nuestras formaciones están animadas por los Chefs formadores de la École así como por Chefs invitados de prestigio, tales como los Meilleurs Ouvriers de France y Campeones del Mundo.



VALRHONA SELECTION, UN COLECTIVO DE MARCAS COMPROMETIDAS



En Valrhona Selection, unimos marcas referentes y comprometidas con un proceso responsable como **Valrhona**, **Chocolatee**, **Sosa**, **Norohy**, **La Rose Noire**, **Adamance** y **Pariani** para proponer una oferta variada y responder a sus necesidades.

Todas estas marcas tienen la misma voluntad: inscribir su desarrollo en un proyecto común y sostenible.

Para ello, se comprometen de manera concreta a poner en marcha acciones con el fin de preparar mejor el futuro respetando la naturaleza y la humanidad.



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



En SOSA INGREDIENTS reinventamos la gastronomía para adaptarla a su época. Acompañados por los más importantes chefs, elaboramos ingredientes: texturizantes, liofilizados y crispies, frutos secos o incluso frutas confitadas, más inspiradores e innovadores, para que sus creaciones sean una deliciosa mezcla de modernidad y emoción.



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



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



La misión de Norohy es destacar las mujeres y hombres que trabajan la vainilla en toda la cadena de valor. Trabajamos cada día para defender usos de la vainilla más justos y claros y para un sector más transparente. Le aseguramos así una trazabilidad de producto óptima para soluciones aromatizantes naturales, deliciosas y responsables.



Nuestros purés de fruta, sin azúcares añadidos y sin aditivos, 100 % trazados, respetan tanto el buen sabor de fruta madura como la naturaleza y las mujeres y hombres que la trabajan en agroecología.

Para que los artesanos comprometidos puedan explicar a sus clientes las frutas que utilizan.



La empresa, fundada en 2010, propone frutos de cáscara seleccionados entre las mejores variedades del territorio italiano, como la avellana «Nocciole Piemonte IGP» o el pistacho «Verde di Bronte DOP», y declinados en todas sus formas: entero, en polvo, picado, aceite ecológico, pasta pura, crema, etc. Todos los productores respetan la estricta normativa «Filiera PARIANI», más exigente que la de la IGP, que garantiza la máxima calidad de las materias primas.

Con el eslogan «Investigación y Excelencia», Pariani da fe de su misión: crear ingredientes y productos excepcionales y totalmente naturales, satisfacer los paladares más exigentes e inspirar recetas creativas.



Confection 80%

AÑADA INTENSIDAD A SUS CREACIONES

Con Confection 80 %, esté seguro de haber elegido el chocolate más adaptado al uso y a la intensidad de cacao deseadas. Una gama de 4 chocolates Puro Origen, sin manteca de cacao añadida, que concentra toda la maestría de Valrhona, para confeccionar y sublimar sus interiores (ganaches, cremas pasteleras), mousses, bizcochos, soufflés, helados.

PARA SABER MÁS SOBRE CONFECTION, CONÉCTESE A VALRHONA.COM
O CONTACTE CON NOSOTROS EN EL +34 934121999

