

ARTISANAT



LES
TARTES
S'ANIMENT...

PAR LES CHEFS PATISSIERS
DE L'ÉCOLE VALRHONA

LES RENDEZ-VOUS CERCLE V

PRINTEMPS / ÉTÉ 2016

CercleV 
PARTENAIRE VALRHONA



SOMMAIRE

SUPERSTARTES P 4

LES TARTES FONT LEUR SHOW P 6

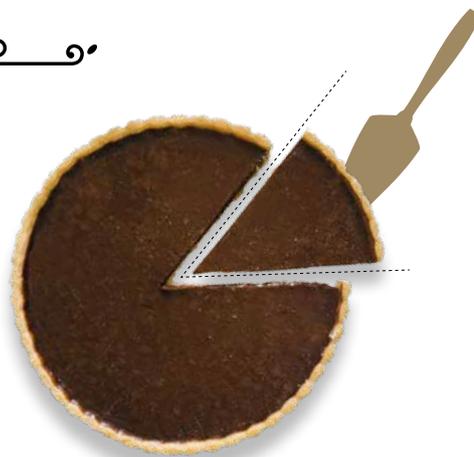
INTERVIEW CHRISTOPHE ADAM P 8

LES RECETTES P 10

A VOS TARTES, PRÊTS, COMMUNIQUEZ! P 22



EDITO



Ronde ou carrée, individuelle ou à partager, aux fraises, au citron, au chocolat ou au caramel... la tarte est un classique incontestable de la gastronomie française. Cette star de nos goûters et des dimanche en famille, simple et délicieusement régressive, libère toutes les imaginations. Après les macarons, l'éclair et les choux, voilà qu'elle s'affiche comme la tendance du moment !

Dans ce livret, Valrhona vous dévoile comment les plus grands chefs pâtissiers, notamment dans l'interview de Christophe Adam, bousculent et réinterprètent ce grand classique. Vous découvrirez 6 recettes exclusives aux membres du Cercle V, dont 2 utilisant le moule créé par Christophe Renou, Chef exécutif de l'École Valrhona, avec lequel il a été élu MOF 2015.

Et parce que le fruit reste l'ingrédient phare de ce dessert, les chefs pâtissiers de l'École Valrhona vous offrent toute leur expertise et leur créativité pour vous révéler les associations subtiles et audacieuses de fruits et chocolat qui feront votre différence.

Comme toujours, l'ambition de Valrhona est de vous inspirer avec des recettes entre tradition et modernité, de vous inviter à jongler avec des formes, des goûts et des textures différentes, de vous accompagner pour valoriser votre savoir-faire en boutique.



VALRHONA

Expertise & Experience

Depuis plus de 25 ans les pâtissiers de l'École Valrhona sont installés au plus près des artisans et restaurateurs du monde entier. L'École Valrhona a en effet 4 sites dans le monde : à Tain l'Hermitage, Paris (France), Tokyo (Japon) et Brooklyn (USA). Ils apportent leur soutien aux professionnels au quotidien, dans leur laboratoire. C'est donc plus de 25 pâtissiers formateurs que VALRHONA met à disposition de ses clients afin de les aider dans le développement de leur activité. En collaboration avec Frédéric Bau, Directeur de la Création et de

l'Innovation pâtissière, aux compétences reconnues et à l'expérience internationale, l'équipe de l'École Valrhona travaille à la recherche et au développement de nouvelles recettes, concepts pâtissiers, techniques, nouveaux matériels. La proximité avec les ingénieurs spécialisés permet le développement de nouvelles techniques et une approche scientifique des matières premières et de leur mise en œuvre.

Les pâtissiers de l'École Valrhona ayant participé à la confection des recettes de ce livret :



Jérémy Aspa
Chef Pâtissier



Nicolas Riveau
Chef Pâtissier



David Briand
Chef Pâtissier



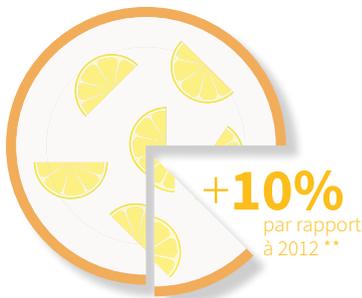
Rémi Montagne
Chef Pâtissier



LES SUPERSTARTES

Si la mousse et le fondant au chocolat (Valrhona bien sûr!) arrivent toujours en tête des desserts préférés des français*, la tarte n'est pas en reste et se place comme l'une des tendances fortes de 2016.

Le chocolat toujours en tête des desserts préférés: misons sur la tarte chocolat!

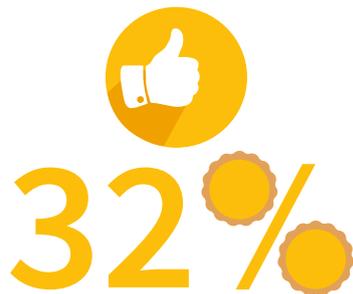


=
RETOURS DES CLASSIQUES
+
ESPRIT FAIT MAISON

4 Tartes différentes dans le TOP 20!
Tarte citron
Tarte aux pommes
Tarte aux fraises
Tarte tatin

2 1 3

La tarte au **CITRON MERINGUÉE** détrône le millefeuille et l'eclair.



des jeunes de 18-24 ans citent la tarte comme leur dessert préféré.

TOP 5

LA TARTE SE PLACE DANS LE **TOP 5** DES DESSERTS PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS!

↑
TARTE CITRON MERINGUÉE

↓
ÎLE FLOTTANTE

L'IMPRÉVU CRÉATEUR*

La **sérendipité** (ou l'imprévu créateur) est l'art de trouver ce que l'on ne cherche pas en cherchant ce que l'on ne trouve pas. Le hasard fait naître les circonstances.

IL ÉTAIT UNE FOIS LA TARTE TATIN

Selon la légende, la plus célèbre des tartes aux pommes, fondante à souhait, serait née de l'étourderie d'une des sœurs Tatin qui, dans la précipitation d'un service au restaurant oublie de mettre la pâte de sa tarte et rattrape son erreur en inversant l'ordre de sa recette.



LA BELLE HISTOIRE DU CHOCOLAT DULCEY: UN SUCCÈS MONDIAL!

Au sein même de l'École Valrhona, cet imprévu créateur a donné naissance à une merveille... Lors d'une démonstration pâtissière, Frédéric Bau laissa un peu trop longtemps du chocolat blanc au bain-marie. Quand il s'aperçoit de cet oubli, il constate que la couleur a viré au blond et qu'une délicieuse odeur de sablé grillé et de lait caramélisé s'en échappe... Le Dulcey était né! Il faudra ensuite 8 années de recherche pour mettre au point la recette unique que l'on connaît aujourd'hui.

La sérendipité, c'est donc aussi l'art de faire par hasard, par chance ou par inadvertance des découvertes, des inventions ou des innovations inattendues.

Quant à vous, membres du Cercle V: avez-vous un exemple d'"imprévu créateur" à nous raconter?

👉 **N'hésitez pas à nous envoyer vos anecdotes de créations et vos photos!**

TENDANCES

Formes, recettes inédites, mariages inattendus... les tartes se déclinent à l'infini. Surprenez et laissez la part belle à une créativité débridée !

FORMES & FORMATS



A GÉOMÉTRIE VARIABLE



FORMAT SOLO OU FAMILIAL



ÉLÉGANT PETIT FOUR
ET BOUCHÉE PRÊTE À
CROQUER!



POPS'TARTES

Fusion régressive entre la sucette et la tarte, la Pops'tarte est la nouveauté qui séduira petits et grands.



MARIAGES GOURMANDS



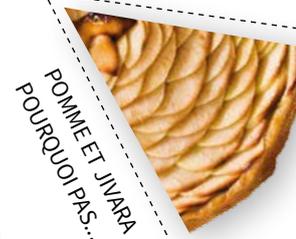
DES ASSOCIATIONS INÉDITES



SEUL OU À PARTAGER...



POMME ET JIMARA
POURQUOI PAS...



SANS GLUTEN ET SANS MODÉRATION

Retrouvez toutes les recettes réalisées par l'École Valrhona en collaboration avec l'AFDIAG.

Téléchargez le livret «Sans gluten avec plaisir» sur www.valrhonapro.com



AFDIAG
www.afdiag.fr



LES TARTES

FONT LEUR SHOW

Un vent nouveau souffle sur les classiques de la pâtisserie, qui se réinventent avec audace par les couleurs, les formes, les textures. Les tartes contemporaines sont ludiques, surprenantes et inventives. Succombez!

JOUEZ AVEC LES FORMES

Qui a dit qu'une tarte devait être ronde? Rectangle, carrée, triangulaire, ovale, longiligne... jouez sur les formes car toutes les géométries sont bonnes!



(DÉ)MESUREZ

De tradition, la tarte est symbole de partage et de convivialité. Imaginez une tarte juste pour 2, une tarte XXL à partager nombreux, ou au contraire des mini-formats: la juste dose pour les envies sucrées, en toutes circonstances!



Une même recette à décliner en tarte, tartelette, mignardise... pour satisfaire tous les gourmets.

TWISTEZ LES CLASSIQUES

Il suffit parfois d'un petit décalage pour faire un succès: un mariage de saveurs inattendues, une mise en scène qui invite à la découverte, une forme ludique... réveillent à coup sûr un classique.



TARTES À DÉCOUPER EN MIGNARDISES À L'ENVIE OU TARTES À COMPOSER SOI-MÊME

LA TARTE AU CITRON REVISITÉE VERSION GOURMANDISE RAISONNÉE

DESTRUCTUREZ

Vos recettes de tartes peuvent être recomposées de manière originale, sous forme de verrine par exemple.

TARTE AU CHOCOLAT EN VERRINE





CRÉER LA SUPERSTARTE DE LA SAISON:
FRAISE ET GUANAJA, J'EN RÊVE DÉJÀ...

30
-YEARS OF-
GUANAJA



GUANAJA 70%
Amertume & Élégance



noisette



griotte



figue



amande



cassis

RYTHMEZ

Suivez le rythme des saisons et proposez ainsi de nouvelles créations régulièrement. Chaque création sera l'occasion de jouer sur une palette de couleurs et de saveurs inspirée par la saison.

MARIEZ-LES

Associez fruit et chocolat pour créer des mariages inédits et inventer de nouveaux délices.



Les suggestions des chefs de l'École Valrhona :

PRALINÉ NOISETTE 55%
JIVARA 40%
BAHIBÉ 46%
ILLANKA 63%

CITRON
FRUITS JAUNES
BANANE
MYRTILLE

Découvrez nos suggestions d'associations pour chocolats et pralinés dans le livret «**Goût & équilibre**» disponible sur www.valrhonapro.com

SURPRENEZ

Brisée, sablée, feuilletée... variez les textures de pâtes. Agrémentez votre pâte pour créer des textures surprenantes!

Votre pâte peut être agrémentée d'**épices**, de **son d'avoine**, de **grué**, de **perles croustillantes**...



LES STAGES

Les grands classiques revisités

RÉINTERPRÉTATION DES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

DURÉE	TARIF	PUBLIC	NIVEAU
3 jours	1 390 € HT	Tout public	Tout niveau

DATE: 19/21 sept. 2016



Retrouvez l'ensemble des stages sur www.valrhonapro.com ou contactez-nous au 04 75 07 90 95 ou sur ecole@valrhona.fr



Christophe Adam

L'éclair de génie
www.leclairdegenie.com



Dans un écrien de pâte fine sucrée et vanillée, Christophe Adam dresse une crème au fruit sur laquelle repose des morceaux de fruits et des toppings croustillants...

Christophe Adam ouvre ses portes à VALRHONA le temps d'une interview gourmande et créative...

VALRHONA | A chaque nouvelle saison, vous dévoilez une collection inédite d'éclairs, et au Printemps 2015, vous avez lancé les « Barlettes ». Pouvez-vous nous décrire ce concept en quelques mots ?

Christophe Adam : Après les éclairs, j'avais envie de travailler sur les fruits frais, et la pâte à choux n'est pas le support idéal pour cela. En revanche, une bonne pâte sucrée aux fruits secs est la base parfaite, car elle s'adapte merveilleusement aux fruits frais de chaque saison, et c'était bien là mon objectif. C'est comme ça que sont nées les Barlettes : une forme d'éclair avec un fond de pâte sucrée pour jouer les saisons à fond ! Avec ce concept inédit, on recherche une sorte de quintessence du produit et ce dans un laps de temps très court. Cette approche est assez nouvelle et on va jusqu'au bout du concept.

VALRHONA | Le bilan est plutôt très positif pour cette création 2015. Est-ce que vous avez envie de le reproduire sur 2016 ?

Christophe Adam - On fera autre chose...

VALRHONA | Une petite idée déjà ? Quelque chose à l'esprit ?

Christophe Adam : Oui ! C'est dans les tuyaux... et en cours de création !

D'un côté, nous proposons nos éclairs, notre gamme d'épicerie, nos chocolats et de l'autre, nous développons de nouveaux produits comme les Barlettes ou les Meringués. L'idée est de travailler sur des produits carte blanche !

VALRHONA | Depuis plusieurs années, nous assistons à un regain d'intérêt pour les grands classiques, et en particulier les tartes et tartelettes. Comment expliquez-vous cette tendance ?

Christophe Adam : Les tartes ont toujours été là !

Comme je le disais, c'est une merveilleuse base de travail pour créer et changer de parfum toute l'année. La pâtisserie en général est devenue tendance ! C'est donc un peu normal que dans les vitrines des pâtisseries, la présentation des tartes fasse l'objet d'autant d'attention.

VALRHONA | Justement ! En 2012 nous avons découvert votre livre « Tartelettes ! » ... et pourquoi pas les tartes ?

Christophe Adam : Parce que j'aime travailler le gâteau individuel, je trouve ça plus joli et ça me correspond beaucoup plus.

VALRHONA | Vous disiez que les fruits sont la source d'inspiration pour vos Barlettes. Parlons maintenant tarte et chocolat : quelle texture, quel goût, quelle recette cela vous inspire ?

Christophe Adam : Avec le chocolat, j'aime les choses très simples ! Chocolat-noisette, passion-chocolat au lait, chocolat blanc-fleur d'oranger...

C'est d'ailleurs ma façon de travailler les produits en général... Je travaille rarement avec trop de parfums, sauf pour certaines barlettes que l'on souhaitait très haut de gamme, très travaillées en finition, jeux de textures et parfums. On a réussi ! Mais c'est un énorme travail que l'on ne peut pas reproduire au quotidien dans nos boutiques.



Barlette Orange : Crème pâtissière au Panettone, ganache vanille, agrumes, kumquat confit, orange sanguine



CRAQUEZ POUR 40 RECETTES IRRÉSISTIBLES!

TARTELETTES!
Christophe Adam
 Édition la Martinière

VALRHONA | À propos de boutiques, vous accordez une attention particulière à la présentation et la mise en scène de vos produits. Vous avez une approche très esthétique, une véritable attention du détail...dans un esprit proche de la cosmétique en somme! Avez-vous un secret ?

Christophe Adam : Je n'ai pas de recettes miracles! ... et je trouve la comparaison avec l'univers de la cosmétique intéressante.

Il est vrai qu'il ne s'agit pas juste d'un produit... mais d'un goût, d'un visuel, d'un marketing...et surtout le fruit d'un vrai travail d'équipe. C'est toute une symphonie!

Je veille à ce que le produit soit toujours juste au niveau du goût et de la finition, qu'il soit pensé pour 1 000 et non pour 1.

J'accorde beaucoup d'importance à notre façon de gérer les produits tout au long de l'année. Il y a dans l'année des périodes dédiées à la création. Elles dépendent des saisons et de l'activité chez « L'éclair de génie », très intense depuis 3 ans!

VALRHONA | Question marketing, comment travaillez-vous le discours de vente de vos produits ?

Christophe Adam : Nos boutiques sont ouvertes 7/7 jours, certaines de 8h30 à 21h00. Notre vision de la vente associe modernité et rentabilité. C'est une façon très spécifique de voir les choses. Nous ne cherchons pas l'excellence d'un 3 macarons, mais la simplicité et la proximité.

Notre philosophie n'est pas seulement un discours de vente, c'est une attitude, une tenue vestimentaire, une façon de dire bonjour... beaucoup de petites choses, de petits détails à aligner. Et il ne faut pas s'y tromper, les choses sont simples mais les rouages complexes!

Ce sont ces mêmes détails qui ont fait la réussite des grandes marques installées et reconnues comme Pierre Hermé, Dalloyau, ou Fauchon.

Nous sommes juste derrière, et nous essayons d'être à la hauteur, à notre manière.

VALRHONA | Cette année, quel est le bilan de l'opération caritative "Choc'October", en partenariat avec Retinostop, l'Association de lutte contre le rétinoblastome ?*

Christophe Adam : C'est un énorme succès! Nous avons récolté près de 15 000 euros, soit 15 000 éclairs vendus. Soutenir cette association chaque année est très important pour moi, et c'est aussi un plaisir. Une telle somme représente beaucoup pour une petite association peu connue comme Retinostop. C'est une vraie récompense pour tous les bénévoles de France qui se sont engagés dans cette cause. Je remercie tous les partenaires, dont Valrhona et tous les humoristes qui ont collaboré au projet, pris leur temps pour venir le samedi en boutique et vendre des éclairs au profit de cette association.

VALRHONA | L'édition féminine en 2014, les humoristes en 2015...allez-vous nous dévoiler en avant-première l'idée de la prochaine opération Choc'October ?

Christophe Adam : Nous aimerions mobiliser des sportifs, car l'année 2016 sera très sportive avec l'Euro et les jeux olympiques.

Si vous en connaissez, prêts à s'investir pour une bonne cause, invitez-les à nous contacter via Facebook ou directement sur notre site internet!

Association Retinostop contre le rétinoblastome : www.retinostop.org

Découvrez maintenant les 5 recettes inédites des chefs pâtisseries de l'École Valrhona. Mariages gourmands fruits chocolats...

TARTE 1692

Une recette originale de l'École Valrhona
Calculée pour 6 tartes Ø 16 cm



GANACHE MONTÉE BAHIBÉ COCO

200 g Lait de coco
25 g Glucose
25 g Sucre inverti
250 g COUVERTURE
BAHIBÉ 46%
500 g Crème fleurette 35%
20 g Liqueur de Coco 21°C

Chauder le lait de coco avec le glucose et le sucre inverti.
Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème fleurette liquide froide et terminer par la liqueur de coco.
Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit.
Foisonner.

MERINGUE FRANÇAISE COCO

250 g Blancs d'œufs
240 g Sucre semoule
240 g Sucre glace
130 g Poudre de coco

Foisonner les blancs à vitesse moyenne afin d'obtenir un alvéolage régulier tout en ajoutant le sucre semoule progressivement.
Ajouter délicatement le sucre glace et la poudre de coco à la Maryse.
Cuire à 90°C environ 2 heures.

MÉLANGE PISTOLET

140 g CHOCOLAT OPALYS 33%
60 g BEURRE DE CACAO
QS Oxyde de Titane

Fondre l'ensemble des ingrédients.
Tempérer le mélange à 30/32°C.
Chinoiser avant utilisation.

MARMELADE ANANAS

530 g Dés d'Ananas
1 Gousse de vanille
20 g Jus de citron
25 g Vieux Rhum
10 g Amidon de maïs
1 Zeste de citron vert

Peler les ananas et les couper en dés.
Faire suer les dés avec la vanille.
Ajouter le jus de citron, le rhum et l'amidon de maïs mélangés ensemble.
Bien mélanger et porter à ébullition.
Ajouter le zeste puis réserver.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER

300 g NAPPAGE NEUTRE
ABSOLU CRISTAL
30 g Eau

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

Préparer la ganache montée. Réaliser la ganache montée et déposer 120 g de meringue coco dans des cercles de 16 cm de diamètre préalablement beurrés et chemisés de coco rappée.

A l'aide d'une cuillère, donner des formes aléatoires de vagues à la meringue. Cuire à 90°C environ 2 heures. Protéger les meringues froides d'un voile d'appareil à pulvériser Opalys afin de protéger la meringue de l'humidité. Déposer environ 60 g de marmelade ananas sur la meringue.

Foisonner la ganache montée et en dresser environ 140 g de façon aléatoire sur chaque fond à l'aide d'une poche munie d'une douille Saint Honoré. Déposer environ 20 g de marmelade ananas sur la ganache montée. Surgeler.

A l'aide d'un pistolet, déposer un voile de nappage neutre Absolu Cristal.

Pour le décor Chocolat :

Mouler d'une fine couche de chocolat blanc les coques Solstis (réf: 6409) et saupoudrer de coco rappée.

Laisser cristalliser, puis casser des morceaux de coques coco et décorer.

BAHIBÉ 46%



9997

**Pur République
Dominicaine**
**Force cacaotée
& Lacté**

Grâce à sa forte teneur en cacao, Bahibé sublime la douceur du lait de notes cacaotées intenses, teintées de fruits secs et relevé d'une acidité fruitée et d'une légère amertume.

TARTE IDA

Une recette originale de l'École Valrhona

Calculée pour 6 tartes Ø 16 cm



GANACHE MONTÉE ILLANKA

200 g Crème fleurette 35%
25 g Glucose
25 g Sucre inverti
190 g COUVERTURE ILLANKA 63%
410 g Crème fleurette 35%

Chauffer la petite quantité de crème fleurette, le glucose et le sucre inverti.
Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la deuxième quantité de crème fleurette liquide froide.
Mixer de nouveau. Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement une nuit.
Foisonner.

MOUSSEUX FRAMBOISE

430 g Pulpe de framboise
380 g Œufs entiers
7 g Gélatine
190 g Beurre sec 84%
130 g Blancs d'œufs
260 g Sucre semoule

Chauffer la pulpe de Framboise.
Incorporer les œufs et la gélatine préalablement réhydratée. Cuire à 82°/84°C.
Laisser refroidir à 40°C et ajouter le beurre pommade.
Mixer et refroidir rapidement.
Chauffer les blancs et le sucre à 55°C au bain-marie, foisonner jusqu'à complet refroidissement.
Incorporer au crémeux froid et utiliser aussitôt.

PÂTE SABLÉE CACAO

380 g Beurre sec 84%
280 g Sucre glace
190 g Farine T55
160 g Œufs entiers
95 g Poudre d'amandes
6 g Sel
470 g Farine T55
80 g CACAO POWDRE

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sucre glace, les œufs, la petite quantité de farine, la poudre d'amande et le sel fin.
Attention à ne pas monter.
Dès que le mélange est homogène, ajouter la grande quantité de farine et le cacao poudre.
Etaler et réserver au réfrigérateur.
Cuire au four à 150°C.

MOELLEUX CHOCOLAT AMANDE

310 g Sucre
270 g Poudre d'amandes
40 g Amidon de maïs
4 g Levure chimique
190 g Œufs entiers
85 g Jaunes d'œufs
270 g Crème fleurette 35%
110 g P125 COEUR DE GUANAJA

Mélanger les poudres tamisées avec les œufs et les jaunes.
Foisonner au robot-coupe.
Chauffer légèrement la crème (60°C) et émulsionner avec le chocolat fondu.
Ajouter ce mélange à l'appareil foisonné.
Cuire à 160°C.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER

500 g NAPPAGE NEUTRE
ABSOLU CRISTAL
50 g Eau

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

NAPPAGE FRAMBOISE

500 g NAPPAGE NEUTRE
ABSOLU CRISTAL
50 g Pulpe de framboise
QS Colorant rouge framboise

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec la pulpe de framboise.
Ajouter le colorant selon la couleur désirée.
Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

MONTAGE ET FINITION

Préparer la ganache montée. Réaliser le mousseux, couler aussitôt 220 g dans des cercles de 14 cm de diamètre et surgeler. Etaler la pâte sablée à 2,5 mm d'épaisseur. Foncer des cercles à tarte de 16 cm de diamètre. Cuire à 150°C pendant environ 15 minutes. Réaliser puis garnir chaque fond avec environ 200 g de biscuit moelleux. Cuire à 160°C pendant environ 20 minutes, surgeler. Foisonner la ganache montée puis à l'aide d'une poche à douille coupée en biseau dresser environ 140 g dans des cercles de 12 cm de diamètre (voir photo). Surgeler puis décercler. A l'aide d'un pistolet, déposer un voile de nappage neutre Absolu Cristal. Décercler ensuite le mousseux et recouvrir du nappage neutre Absolu Cristal framboise. Déposer ces palets sur les fonds de tarte (voir photo).

Pour le décor chocolat: étaler de la couverture noire tempérée entre 2 feuilles guitares imprimées. Vérifier l'épaisseur. Avant cristallisation détailler des triangles aux bords ondulés.

Déposer des framboises fraîches autour du mousseux.

P 125
CŒUR DE GUANAJA
Concentré de chocolat



6360
Concentré de chocolat

LES AVANTAGES :

- Un goût intense en chocolat
- Une texture plus souple
- Une couleur chocolat plus foncée

TARTE LISETTE

Une recette originale de l'École Valrhona
Recette calculée pour 3 cadres 60x10 cm



GANACHE MONTÉE OPALYS AMANDE

470 g Crème fleurette 35%
50 g Sucre inverti
50 g Glucose
2 Gousses de vanille
180 g CHOCOLAT OPALYS 33%
65 g BEURRE DE CACAO
860 g Crème fleurette 35%
310 g PÂTE D'AMANDES
DE PROVENCE 70%

Chauffer la petite quantité de crème avec le sucre inverti, le glucose, les gousses de vanille.
Laisser infuser 10 minutes puis chinoiser.
Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat et le beurre de cacao fondus.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la grande quantité de crème fleurette liquide froide et la pâte d'amandes en petits dés.
Mixer de nouveau.
Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit.

AMANDES SABLÉES

230 g Amandes bâtons
90 g Sucre semoule
30 g Eau
1 g Fleur de sel

Torréfier les amandes à 150°C.
Cuire le sucre et l'eau à 115°C.
Ajouter les amandes et la fleur de sel sur le sucre cuit.
Sabler le tout et mettre à refroidir sur plaque.

BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES

480 g Poudre d'amandes
380 g Sucre semoule
700 g Œufs entiers
190 g Beurre sec 84%
150 g Blancs d'œufs
95 g Sucre semoule

Mélanger au robot coupe la poudre d'amande, la grande quantité de sucre et les œufs.
Une fois l'appareil légèrement foisonné, incorporer le beurre fondu tiède (50°C).
Parallèlement, foisonner les blancs avec la deuxième quantité de sucre.
Mélanger délicatement les deux appareils.
Étaler en cadre et cuire à 180°C.

COMPOTÉE DE PÊCHES DE VIGNE

230 g Sucre
10 g Pectine NH
700 g Pulpe de pêche de vigne
6 g Gélatine
50 g Jus de citron jaune

Mélanger le sucre et la pectine.
Chauffer la pulpe à 40°C et ajouter en pluie le mélange sucre-pectine, porter à ébullition.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée et le jus de citron.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER

300 g NAPPAGE NEUTRE
ABSOLU CRISTAL
30 g Eau

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

Réaliser la ganache montée et les amandes sablées. Réaliser le biscuit et garnir 620 g de biscuit par bande 60 x 10 cm. Déposer sur le dessus du biscuit 100 g d'amandes bâtons sablées salées par bande 60 x 10 cm. Cuire à 180°C environ 25 minutes.

Une fois le biscuit cuit, décadrer et chemiser d'un rhodoïd. Replacer le cadre. Foisonner environ 300 g de ganache montée pour garnir à mi-hauteur des demi-sphères de 4 cm de diamètre. Surgeler. Couler ensuite la compotée pêche de vigne tiède pour compléter les demi-sphères.

Surgeler. Dresser au centre du biscuit 250 g de compotée de pêche de vigne. Foisonner le reste de ganache montée. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 20 mm de diamètre, dresser en forme de gouttes 600 g de ganache montée.

Démouler les demi-sphères puis en déposer 24 par bande. Surgeler l'ensemble.

A l'aide d'un pistolet, déposer un voile de nappage neutre Absolu Cristal.

Pour le décor chocolat: étaler du chocolat blanc tempéré entre 2 feuilles guitares.

Vérifier l'épaisseur.

Avant cristallisation détailler des rectangles de 5 mm sur 50 mm et rouler autour d'un tube.

Laisser cristalliser à 17°C. Retirer les anneaux obtenus et tapoter-les dans de la poudre d'or.

Astuce: En pleine saison décorer avec des quartiers de pêches fraîches.

PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE 70%



3212

Pourcentage de fruits élevé.
Goût typique des amandes
de Provence, peu sucré.



Christophe Renou
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur 2015
Chef exécutif de l'École Valrhona



«*Tout ce qui peut être imaginé est réel*»
Picasso



Aujourd'hui à la tête de l'École Valrhona de Tain l'Hermitage, Christophe Renou, 32 ans, est un pâtissier passionné et exigeant toujours en quête de nouveaux défis.

Adolescent, il rêvait déjà de devenir Chef Pâtissier et avait conscience du travail et de l'exigence que cela impliquait. Originaire d'Angers, il commence son parcours professionnel dans le Maine et Loire et fait son apprentissage auprès de son premier mentor Stéphane Bourdillat. Quelques années plus tard, il arrive en Suisse chez Lucien Moutarlier, membre de la prestigieuse association des Relais Desserts. C'est en 2009 qu'il rejoint l'École Valrhona en tant que Pâtissier Formateur jusqu'à devenir aujourd'hui Chef Pâtissier Exécutif de l'École Valrhona de Tain l'Hermitage.

A l'âge de 17 ans, Christophe découvre l'univers des concours professionnels avec celui du Meilleur Apprenti de France en 2000, où il arrive finaliste aux côtés de Julien Boutonnet, qu'il retrouvera 15 ans plus tard sur le podium du concours de Meilleur Ouvrier de France. Entre temps, Christophe s'est engagé en 2007 au sein de l'équipe Suisse lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, sous la supervision de Christophe Michalak. 3 ans plus tard, il remporte le Trophée Relais Desserts Charles Proust et exprime toute sa créativité à travers un entremets stylisé, une véritable pièce artistique en chocolat. **En 2015, c'est la consécration, Christophe décroche la distinction absolue, celle du Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur.** Ce titre symbolise toute la reconnaissance de ses pairs et fait de lui un véritable ambassadeur de l'excellence pâtissière française.

UN MOULE... À PART!

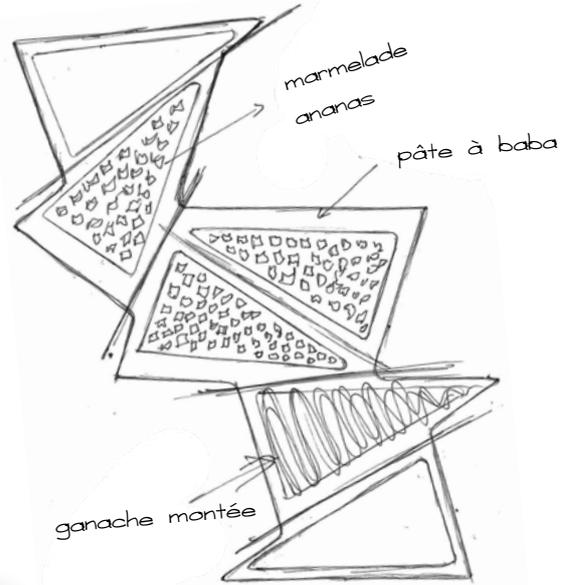
Moule spécialement créé par Christophe Renou pour le concours du Meilleur ouvrier de France 2015.



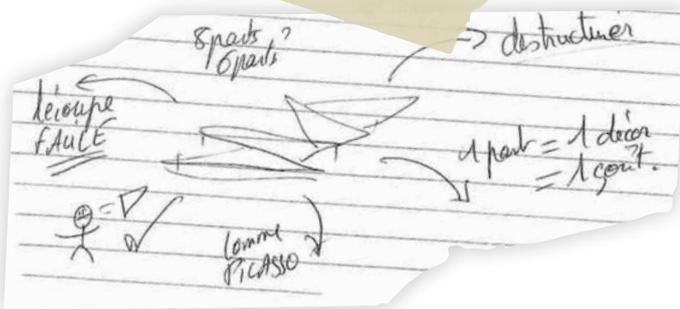
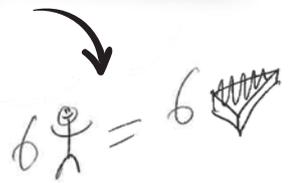
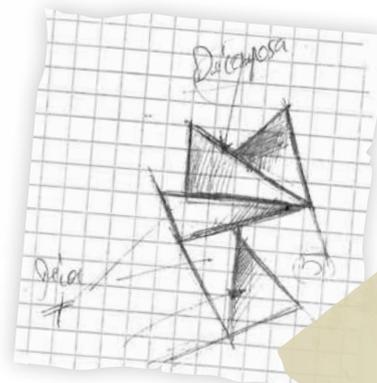
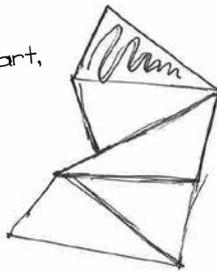
Inspiration Picasso + cubisme



Un enchaînement de parts triangulaires pour favoriser la découpe.



destructurer «à chacun sa part, son décor...»



CODE	DESIGNATION	H (cm)
3099.84	Expert - 4 parts	2
3099.86	Expert - 6 parts	2
3099.94	4 parts triangulaires	2
3099.96	6 parts triangulaires	2
3939.34	4 parts triangulaires	4
3939.36	6 parts triangulaires	4

Retrouvez l'ensemble de la gamme des moules créés par Christophe Renou sur : www.debayer.com

TARTE ALBA

Une recette originale de l'École Valrhona

Recette calculée pour 6 tartes (De Buyer / réf: 3939.36)

GANACHE MONTÉE PRALINÉ PISTACHE

360 g Eau
65 g Lait en poudre 0% MG
1 g Stabilisateur à glace
5 g Gélatine
430 g PRALINE PISTACHE 42 %
180 g BEURRE DE CACAO
360 g Crème fleurette 35%
210 g Blancs d'œufs

Porter à ébullition l'eau avec la poudre de lait mélangée au stabilisateur.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Émulsionner le liquide chaud avec le praliné mélangé au beurre de cacao fondu.
Ajouter la crème fleurette froide et les blancs d'œufs.
Mixer en fin de mélange.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement une nuit.
Foisonner.

STREUZEL PISTACHE

170 g Pistaches
170 g Beurre sec 84%
170 g Farine T45
170 g Sucre semoule

Broyer les pistaches en poudre.
Mélanger au batteur les poudres avec le beurre froid en cubes.
Passer la pâte froide à travers un crible de 4 mm ou une grille à candir pour obtenir des granulés réguliers. Conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson.
Cuire à 150/160°C clé ouverte jusqu'à obtenir une couleur ambrée.

BISCUIT MOELLEUX AMANDES

200 g Poudre d'amandes
200 g Sucre glace
90 g Farine T45
130 g Blancs d'œufs
45 g Crème fleurette 35%
400 g Blancs d'œufs
220 g Sucre semoule

Mélanger les poudres avec la petite quantité de blancs non montés et la crème fleurette.
Foisonner la deuxième quantité de blancs à vitesse moyenne afin d'obtenir un alvéolage régulier tout en ajoutant le sucre progressivement.
Lorsque les blancs sont montés, les incorporer au premier mélange.
Cuire à 170°/190° C.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER

450 g NAPPAGE NEUTRE
ABSOLU CRISTAL
45 g Eau

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

Préparer la ganache montée.
Réaliser le streuzel et parsemer 90 g dans chaque moule.
Cuire à 150°C pendant environ 12 minutes.
Garnir chaque moule avec 200 g de biscuit moelleux et cuire à 180°C pendant environ 20 minutes. Surgeler.
Foisonner la ganache montée. Déposer une fine couche sur le biscuit puis à l'aide d'une poche coupée en biseau dresser un cordon de ganache montée sur la moitié de chaque part.
Découper des fraises et les déposer sur l'autre moitié de chaque part.
A l'aide d'un pistolet, déposer un voile de nappage neutre Absolu Cristal.
Terminer avec les décors chocolat et quelques pépites de streuzel.

Pour le décor chocolat:

A l'aide d'une poche, réaliser des traits de chocolat blanc tempéré sur une feuille imprimée. Laisser cristalliser.

PRALINÉ PISTACHE 42%

11936



La douceur de la pistache. Ce nouveau praliné Pistache 42% vient enrichir la palette aromatique des Grands Pralinés Valrhona. Il se distingue par sa couleur et ses notes gourmandes de pistache.

 NOTES GRILLÉES



TARTE AVELANA

Une recette originale de l'École Valrhona

Recette calculée pour 6 tartes (De Buyer / réf: 3099.86)

GANACHE MONTÉE AZÉLIA

200 g Crème fleurette 35%
20 g Glucose
20 g Sucre inverti
300 g COUVERTURE AZÉLIA 35%
550 g Crème fleurette 35%

Chauffer la petite quantité de crème fleurette, le glucose et le sucre inverti.
Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la deuxième quantité de crème fleurette liquide froide.
Mixer de nouveau. Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement une nuit.
Foisonner.

CRÉMEUX PRALINÉ NOISETTE

120 g Lait entier
6 g Gélatine
840 g PRALINÉ NOISETTES 66%
420 g Crème fleurette 35%

Chauffer le lait et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Verser progressivement le lait chaud sur le praliné.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter petit à petit la crème fleurette froide tout en mixant.
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

PÂTE SABLÉE NOISETTE

510 g Beurre sec 84%
10 g Sel
380 g Sucre glace
130 g Poudre noisette torréfiée
210 g Œufs entiers
250 g Farine T55
740 g Farine T55

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel, le sucre glace, la poudre de noisette, les œufs et la petite quantité de farine.
Attention à ne pas monter!
Dès que le mélange est homogène, ajouter la farine restante.
Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.
Cuire au four à 150°C.

DACQUOISE AUX NOISETTES

120 g Sucre semoule
10 g Blancs d'œufs secs
340 g Blancs d'œufs
240 g Sucre semoule
70 g Farine
210 g Poudre de noisettes

Mélanger les blancs secs avec la petite quantité de sucre.
Foisonner les blancs à vitesse moyenne enfin d'obtenir un alvéolage régulier tout en ajoutant le mélange sucre - blancs secs.
Terminer le mélange en incorporant délicatement les poudres préalablement tamisées.
Cuire à 180 °C.

STREUZEL NOISETTE

40 g Beurre sec 84%
40 g Cassonade
40 g Farine T45
40 g Poudre de noisettes

Mélanger au batteur les poudres avec le beurre froid en cubes.
Passer la pâte froide à travers un crible de 4 mm ou une grille à candir pour obtenir des granulés réguliers. Conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson.
Cuire à 150/160°C clé ouverte jusqu'à obtenir une couleur ambrée.

NOISETTE SABLÉE SUCRÉE/SALÉE

100 g Noisettes blanchies
50 g Sucre
20 g Eau
3 g Fleur de sel

Torréfier les noisettes à 150°C. Cuire le sucre et l'eau à 115°C.
Ajouter les noisettes et la fleur de sel sur le sucre cuit.
Sabler le tout et mettre à refroidir sur plaque.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser la ganache montée et le crémeux praliné. Préparer puis étaler la pâte sablée noisette à 2,5 mm d'épaisseur. Détailler à l'aide du moule De Buyer (réf : 3099.86). Précuire à 160°C pendant environ 12 minutes. Laisser refroidir. Dresser sur la pâte sablée, 140 g de dacquoise dans le moule préalablement beurré et sucré. Cuire à 180°C, environ 15 minutes. Décercler et surgeler. Foisonner légèrement la ganache montée et garnir des moules quenelles (forme au choix) environ 25 g. Surgeler. Placer au centre de chaque parts, une quenelle de ganache montée. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 6 mm de diamètre, dresser environ 230 g de crémeux praliné autour des quenelles. Surgeler. Déposer à l'aide d'un pistolet un voile d'Absolu Cristal. Décorer avec des pépites de streuzel et des noisettes sablées.

Pour le décor chocolat: étaler de la couverture lait tempérée entre 2 feuilles guitares. Vérifier l'épaisseur. Avant cristallisation, détailler des gouttes. Perforez-les ensuite au centre. Galber dans des moules U réf: 2171. Laisser cristalliser à 17°C. Placer le décor sur les quenelles.

ASTUCE: en pleine saison décorer avec des quartiers d'abricots frais.

À VOS TARTES

PRÊTS... COMMUNIQUEZ!

DONNEZ RENDEZ-VOUS À VOS CLIENTS

Chaque mois, créez l'événement autour de ce produit avec un rendez-vous gourmand à noter dans les calendriers. Une bonne idée pour fidéliser vos clients!

Offre éphémère et édition limitée : provoquez l'envie avec des tartes d'exception.



EN VITRINE

Valorisez vos créations et votre savoir-faire par une étiquette placée devant les tartes. Des mots-clés, des adjectifs, une petite phrase simple... imaginez la description qui séduira vos clients.



GÉNÉREZ DES VENTES ADDITIONNELLES

Favorisez les achats d'impulsion

en proposant des mini-tartelettes et pourquoi pas des «popstartes» à exposer de façon très ludique!

Ajoutez une part de tarte à vos menus salés.

Proposez un café gourmand avec des mini-tartes.



ANIMEZ VOTRE BOUTIQUE

Mettre en scène votre espace, créer une animation originale, impliquer vos clients sont autant d'idées pour leur offrir une belle expérience dont ils se souviendront. En voici quelques-unes :

- Proposez un «bar à tarte», avec toute une variété de tartes originales et colorées: de quoi mettre en appétit!

- Créez un concept ludique de «Tart'in». Sur une base de pâte sablée aux textures différentes, et des fruits découpés, préparez devant le client des tartes «tartines» à déguster à tout moment de la journée!

- Organisez des dégustations. Une manière de toucher vos clients sur un mode ludique et convivial et de créer du lien.





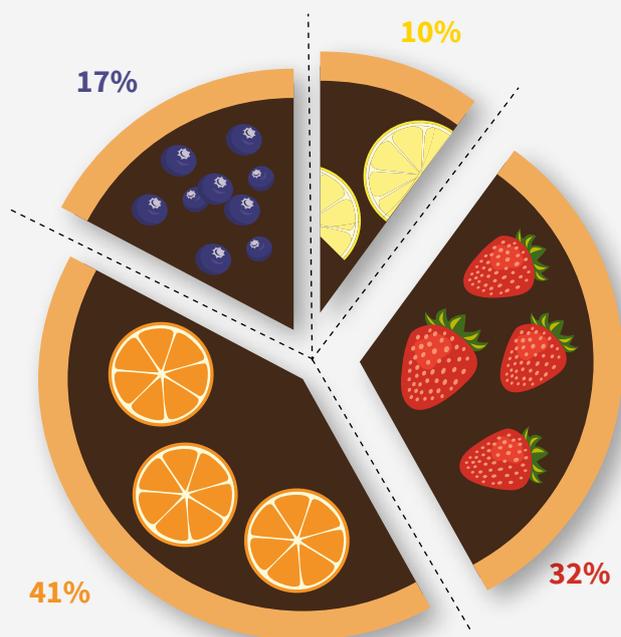
PARCE QUE CE LIVRET EST LE VÔTRE, NOUS METTONS UN POINT D'HONNEUR À METTRE EN VALEUR VOS CRÉATIONS ET VOS SUCCÈS !

Pour ce livret, nous tenions à mettre en lumière Nicolas Blouin du Rosewood Mansion, Dallas (TX) qui a remporté l'édition américaine du concours C³ Valrhona édition 2015 !

L'année dernière, la compétition qui s'est tenue à New York, a rassemblé 6 chefs pâtisseries pour une épreuve de création d'un dessert à l'assiette et d'un bonbon de chocolat sur le thème Illanka 63% Pérou. Après plusieurs heures de travail intense, les œuvres et les recettes des candidats ont été évaluées et dégustées par un jury de professionnels selon plusieurs critères : originalité, goût, combinaisons des saveurs, textures et respect du thème.

FÉLICITATIONS NICOLAS !

ENQUÊTE



QU'AVEZ-VOUS PENSÉ DES LIVRETS CERCLE V ?

Vous avez répondu à notre questionnaire envoyé en novembre dernier dans l'une de nos newsletters et nous vous en remercions !

Suite à vos réponses, vous êtes plus de 70% à déclarer que les livrets recettes Cercle V vous ont été utiles et vous ont inspiré pour créer vos propres recettes. Nous sommes très heureux de ce résultat et nous souhaitons continuer à vous inspirer et répondre à vos besoins dans vos futurs livrets recettes.

 **Très utile j'ai mis en pratique les recettes**

 **Je m'en suis inspiré(e) pour décliner sur mes propres recettes**

 **Utile mais je ne pense pas les mettre en pratique**

 **Je n'en ai pas l'utilité**



PARCE QUE CE LIVRET EST VOTRE LIVRET, PARTAGEZ AVEC NOUS VOS CRÉATIONS !

N'hésitez pas et faites-nous parvenir directement vos remarques, questions ou photos à valrhona.cerclev@valrhona.fr
Vous serez peut être publié dans un prochain livret !

30

— YEARS OF —
GUANAJA

Il y a 30 ans, nous inventions Guanaja, le chocolat le plus amer du monde. Depuis, il est la plus belle incarnation de notre expertise dans l'assemblage des saveurs. Chaque jour, Guanaja continue de vous inspirer des créations dont la seule limite est votre imagination.



VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE
Tél. : 0800151502 - serviceclient@valrhona.fr - www.valrhonapro.com