INSPIRATION

OSONS LE FRUIT VALRHONA

LE FRUIT COMME VOUS NE L'AVEZ JAMAIS VU,
JAMAIS DÉGUSTÉ, JAMAIS TRAVAILLÉ

VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

VOUS MAÎTRISEZ LE TRAVAIL DU CHOCOLAT...

Découvrez Inspiration

Inspiration est la première gamme de couvertures de fruits créée par Valrhona avec **un goût et une couleur naturels**.

Retrouvez tout le savoir-faire chocolatier de Valrhona mis en oeuvre pour développer cette prouesse technique combinant la texture unique du chocolat au goût et à la couleur intenses des fruits.

L'EXCEPTION INSPIRATION

DES INGRÉDIENTS 100% NATURELS

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

GOÛT ET COULEUR INTENSES DU FRUIT

Développé avec l'expertise des équipes R&D Valrhona

LA TEXTURE UNIQUE DU CHOCOLAT

Inspiration se travaille comme toutes les couvertures de la gamme Valrhona

La recette

FRUITS

+

BEURRE DE CACAO
et une pincée de lécithine

+

SUCRE

=

FÈVES INSPIRATION

APPLIQUEZ LE MAINTENANT AUX FRUITS !

Des membres de l'équipe R&D nous racontent...

Anaïs Leroux & Sébastien Charve
Équipe R&D

“Pour nous, Inspiration c’est des couleurs éclatantes et naturelles, un goût savoureux et surtout une belle aventure humaine. C’est un produit très simple de par sa composition mais qui a toutefois nécessité un travail poussé sur la formulation, les techniques de fabrication et la mise en application. C’est grâce au travail d’équipe que nous avons pu créer cette gamme innovante de couvertures de fruits. Malgré tous les développements produits déjà réalisés, Inspiration a été un vrai projet novateur avec de nombreux challenges qui nous ont fait grandir chez Valrhona !”

INSPIRATION AMANDE

INSPIRATION FRAISE

INSPIRATION PASSION

LA GAMME EN DÉTAIL

INTENSE
PUISSANT
NATUREL

Amande fraîche

Gourmand

INSPIRATION AMANDE

ASSOCIATIONS

Fruits	Arômes	Épices
Kumquat	Riz soufflé	Sel de guérande
Groseille	Café	Poivre de baie des cymes

Précautions et recommandations pour Inspiration Amande

Moulage : Précautions à prendre en compte lors de la mise en œuvre : produire les moulages au plus proche de la date de vente et s'assurer d'avoir la meilleure rotation possible. Stocker les moulages après réalisation à 16-18°C et à l'abri de la lumière.

Ganaches : Recommandations d'usage sur les ganaches pour bonbons de chocolat : nous conseillons un stockage à température négative ou à 4°C. Si conservation à 16-18°C : nous conseillons une durée de vie de 6 semaines pour les bonbons de chocolat.

Nom	Fruit	Code produit	Code échantillon 50g	Composition	Enrobage
INSPIRATION AMANDE	Amande	14029	14674	Beurre de cacao 30 % min. Amande 31 % - Sucre 38 % - Mat. Gr. 42 %	O
INSPIRATION FRAISE	Fraise	15391	17316	Beurre de cacao 37 % min. Fraise 14,2 % - Sucre 47 % - Mat. Gr. 39 %	Possible
INSPIRATION PASSION	Passion	15390	17318	Beurre de cacao : 32 % min. - Jus Passion : 17,3 % Sucre: 49,3 % - Mat. Gr. 34 %	Possible

Fraise confiturée

Acidulé

INSPIRATION FRAISE

ASSOCIATIONS

Fruits	Arômes	Épices
Noix de coco	Fleur d'oranger / Nougat	Anis / Coriandre feuille
Citron	Verveine / Thé blanc jasmin	Vanille / Menthe

Fruits exotiques

Acidulé

INSPIRATION PASSION

ASSOCIATIONS

Fruits	Arômes	Épices
Fruits exotiques	Pâte d'amande	Menthe / Poivre de Séchuan
Noisette Amande / Noix de pécan	Chocolat au lait / Praliné fruité	Vanille / Safran

Moulage	Tablettes	Mousses	Crémeux, Ganaches	Glaces et sorbets	DLUO	Conditionnement
○	○	○	●	○	14 mois	Sac fèves 3 kg
●	○	○	○	-	10 mois	Sac fèves 3 kg
●	○	○	○	-	10 mois	Sac fèves 3 kg

● : Application optimale ○ : Application recommandée

Précautions et recommandations pour Inspiration Fraise et Passion

Stockage à l'étuve : Pour travailler des quantités importantes de ces références, nous vous conseillons de les mettre à l'étuve la veille pour une utilisation le lendemain comme pour un chocolat blanc. Malgré ces précautions, il se peut que le produit présente une texture légèrement épaissie. Le produit retrouve son aspect initial moyennant une agitation minimale à la Maryse, au mixer plongeant ou avec le brassage de la tempéreuse.

Moulage : Précautions à prendre en compte lors de la mise en œuvre : produire les moulages au plus proche de la date de vente et s'assurer d'avoir la meilleure rotation possible. Stocker les moulages après réalisation à 16-18°C et à l'abri de la lumière. A titre indicatif, la DLUO de vos moulages avec ces références est préconisée autour de 4 semaines.

LES ESSENTIELS

*CRÈME ANGLAISE DE BASE

1000 g Lait entier
200 g Jaunes d'oeufs
100 g Sucre semoule

Porter à ébullition le lait et verser sur les jaunes d'oeufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout à la nappe à 82/84°C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite, ou réserver en refroidissant rapidement.

CRÉMEUX

AMANDE :
1000 g Crème anglaise de base*
6 g Gélatine
530 g **INSPIRATION AMANDE**

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, ajouter de la gélatine préalablement réhydratée. Émulsionner à la Maryse en versant progressivement sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

FRAISE et **PASSION** :
200 g Pulpe de fraise / Pulpe de Passion
10 g Glucose DE 38/40
6 g Gélatine
30 g Eau d'hydratation
270 g **INSPIRATION FRAISE**
ou **310 g** **INSPIRATION PASSION**
400 g Crème UHT 35 %

Chauffer la pulpe avec le glucose jusqu'à environ 80°C, ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Verser progressivement sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème froide.
Mixer de nouveau.
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

Réalisez ce crémeux pour...

Un éclair

MOUSSE ALLÉGÉE

FRAISE et **PASSION** :
500 g Pulpe de fraise / Pulpe de Passion
11/12 g Gélatine
55/60 g Eau d'hydratation
590 g Crème UHT 35 %
ou **320 g** **INSPIRATION FRAISE**
375 g **INSPIRATION PASSION**

Chauffer la pulpe et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Verser progressivement la pulpe chaude sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Lorsque le mélange est à 35 / 40°C, verser sur la crème montée mousseuse.
Couler tout de suite.
Surgeler.

GANACHE MONTÉE

AMANDE :
Ganache de base :
450 g Crème U.H.T 35 %
50 g Glucose
50 g Sucre inverti
650 g **INSPIRATION AMANDE**

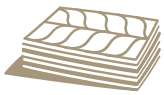
Ganache montée :
900 g Ganache de base
900 g Crème U.H.T 35 %

Chauffer la petite quantité de crème, 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 liquide froide.
Mixer de nouveau.
Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 h.
Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule.

FRAISE et **PASSION** :
450 g Pulpe de fraise / Pulpe de Passion
50 g Glucose
50 g Sucre inverti
1500 g Crème UHT 35 %
ou **1050 g** **INSPIRATION FRAISE**
1290 g **INSPIRATION PASSION**

Chauffer la pulpe 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 froide.
Mixer de nouveau.
Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit.
Foisonner.

Réalisez cette ganache montée pour...



Un millefeuille

Un chou

GANACHE POUR INTÉRIEUR BONBONS DE CHOCOLAT À CADRER

500 g Crème U.H.T 35 %
Sucre inverti*
850 g **INSPIRATION AMANDE**

Chauffer la crème avec le sucre inverti. Verser progressivement le liquide chaud sur la couverture fondue en frictionnant énergiquement. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Couler en cadre à 32 / 33 °C. Laisser cristalliser 24 à 48 heures à 16 / 18 °C et entre 55 / 65 % d'hygrométrie. * Pour obtenir une meilleure texture et conservation, ajouter à la somme des ingrédients crème/couverture 8 à 10 % de sucre inverti.

GANACHE BONBONS MOULÉS

FRAISE :
300 g Pulpe de fraise
500 g Sucre semoule
50 g Glucose
300 g **INSPIRATION FRAISE**
100 g Pulpe de fraise

Cuire à 104°C la grande quantité de pulpe, le sucre et le glucose.
Stopper la cuisson et laisser retomber la température à 75/80°C.
Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la petite quantité de pulpe.
Mixer.

PASSION :
300 g Pulpe de passion
500 g Sucre semoule
50 g Glucose
300 g **INSPIRATION PASSION**

Cuire à 104°C la pulpe, le sucre et le glucose.
Stopper la cuisson et laisser retomber la température à 75/80°C.
Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

MOUSSE ANGLAISE INSPIRATION AMANDE

600 g Crème anglaise de base*
900 g Crème U.H.T 35 %
6 g Gélatine
1000 g **INSPIRATION AMANDE**

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Émulsionner en versant progressivement sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Stabiliser si besoin cette émulsion avec un ajout de crème montée mousseuse.
Dès que le mélange est lisse, vérifier la température (38/40°C) et ajouter le reste de la crème montée mousseuse. Couler de suite et surgeler.

GELÉE INSPIRATION AMANDE

40 g Sucre semoule
4 g Pectine X58
600 g Lait
220 g **INSPIRATION AMANDE**

Mélanger le sucre et la pectine X58. Verser en pluie sur le lait tiède et porter à ébullition tout en remuant à la Maryse. Verser progressivement le lait chaud sur la couverture fondue en mélangeant énergiquement à la Maryse. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Couler à 35 / 40°C.v

ATTENTION : Cette gelée ne se congèle pas. Pour une utilisation "décalée" réchauffer la gelée à 60°C pour l'utiliser ensuite à 35/40°C.

Réalisez cette gelée pour...

Un dessert assiette

Une verrine

MOUSSE MERINGUE INSPIRATION FRAISE / INSPIRATION PASSION

MERINGUE ITALIENNE :
35 g Blancs d'oeufs
50 g Sucre semoule
20 g Eau

Cuire le sucre et l'eau à 121°C.
Verser sur les blancs d'oeufs moussés et laisser monter en meringue.

MOUSSE :
100 g Meringue italienne
300 g Pulpe de fraise / Pulpe de Passion
8/7 g Gélatine
40/35 g Eau d'hydratation
150 g **INSPIRATION FRAISE**
ou
170 g **INSPIRATION PASSION**
35 g Crème UHT 35 %

Réaliser la meringue italienne et laisser refroidir à vitesse moyenne.
Chauffer la pulpe et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Verser progressivement la pulpe chaude sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Lorsque le mélange est à 35 / 40°C, incorporer à la meringue italienne et terminer par la crème montée mousseuse.
Couler tout de suite.
Surgeler.

GANACHE ENTREMETS INSPIRATION FRAISE / INSPIRATION PASSION

360/225 g Lait entier UHT
60/20 g Sucre inverti
580 g **INSPIRATION FRAISE**
ou
755 g **INSPIRATION PASSION**

Chauffer le lait et le sucre inverti.
Verser progressivement sur la couverture de fruit fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Réserver.

Réalisez cette ganache pour...

Une tartelette

Un macaron

Une recette originale de José Manuel Augusto
Chef pâtissier à l'École Valrhona

L'OCCITAN

Recette calculée pour 1 cadre 40x60 cm

BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES

665 g	**Poudre d'amandes**
530 g	**Sucre semoule**
980 g	**Œufs entiers**
270 g	**Beurre sec 84 %**
130 g	**Blancs d'oeufs**
130 g	**Sucre semoule**

Monter au robot coupe la poudre d'amandes, la grande quantité de sucre et les oeufs puis foisonner l'appareil et incorporer le beurre.
Parallèlement, foisonner les blancs avec la deuxième quantité de sucre.
Mélanger délicatement les deux appareils.
Étaler en cadre et cuire à 180°C pendant 15/20 minutes.

CONFIT FRAISES

1510 g	**Pulpe de fraise**
250 g	**Sirop de glucose**
450 g	**Sucre Semoule**
40 g	**Pectine NH**
150 g	**Jus de citron**

Chauffer la pulpe et le glucose à 40°C, puis ajouter le sucre semoule préalablement mélangé à la pectine NH.
Porter à ébullition puis ajouter le jus de citron.
Réserver au réfrigérateur ou utiliser aussitôt.

CRÉMEUX

30 g	**Sucre semoule**
14 g	**Pectine X58**
1860 g	**Lait demi écrémé**
155 g	**Sucre inverti**
1200 g	**INSPIRATION AMANDE**

Mélanger le sucre et la pectine X58.
Tiédir le lait et le sucre inverti.
Incorporer à l'aide d'un fouet le mélange sucre-pectine puis porter à ébullition tout en remuant.
Verser progressivement le liquide chaud sur Inspiration Amande fondue en frictionnant énergiquement.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER

500 g	**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.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le biscuit, étaler 2 cadres de 1 350 g chacun.
À chaud, décadrer, puis déposer sur le biscuit une feuille de papier sulfurisé ainsi qu'une plaque et presser légèrement pour obtenir un biscuit régulier. Réaliser le confit fraises, peser 1 150 g sur chaque biscuit préalablement repositionné dans leurs cadres, et égaliser le confit encore chaud. Laisser gélifier au réfrigérateur.
Réaliser le crémeux, peser 1 600 g de crémeux chaud sur le premier montage biscuit/confit, déposer le deuxième montage biscuit/confit, peser à nouveau 1 600 g de crémeux puis égaliser. Réserver au réfrigérateur.
Après cristallisation détailler les entremets puis à l'aide d'un pistolet, pulvériser de nappage absolu avant de surgeler.
À l'aide d'une poche d'Inspiration Amande tempérée, réaliser des va-et-vient aléatoires sur une feuille guitare pour obtenir un effet paille, puis laisser cristalliser.
Tremper un emporte-pièce en forme d'oeuf dans l'Inspiration Amande tempérée puis appliquer sur une feuille guitare pour obtenir des oeufs ajourés. Laisser cristalliser.
Découper la plaque de décors paille avec un couteau chaud aux dimensions de votre entremet, puis appliquer un peu de poudre scintillante or avec un pinceau pour marquer le relief.
Placer la plaque de décors paille sur l'entremets, positionner les décors oeufs et terminer avec un logo.

Une recette originale de David Briand
Chef pâtissier à l'École Valrhona

PÊLE-MÊLE FRAISE
PÊLE-MÊLE PASSION

Recette calculée pour 48 desserts

GANACHE MONTÉE INSPIRATION FRAISE / INSPIRATION PASSION

115 / 110 g Pulpe de fraise / Pulpe de passion
12 g Glucose
12 g Sucre inverti
ou 270 g INSPIRATION FRAISE
310 g INSPIRATION PASSION
390 / 360 g Crème UHT 35 %

Chauffer la pulpe avec le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture de fruits fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème fleurette froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Foisonner.

GELÉE INSPIRATION AMANDE

625 g Lait entier UHT
40 g Sucre semoule
4 g Pectine X58
230 g INSPIRATION AMANDE

Chauffer le lait et ajouter en pluie le sucre préalablement mélangé à la pectine. Porter à ébullition 2 minutes. Verser progressivement sur la couverture d'amandes fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Continuer à ajouter le lait progressivement. Couler à environ 45°C. Cette gelée pourra être réchauffée autant de fois que nécessaire en prenant soin d'atteindre impérativement les 60°C, pour l'utiliser ensuite à environ 45°C.

GELÉE FRAISE / PASSION

12 g Sucre
2,5 g Pectine NH
130 g Pulpe de fraise / Pulpe de passion
255 g ABSOLU CRISTAL

Mélanger le sucre semoule avec la pectine NH.
Chauffer la pulpe et le nappage Absolu puis ajouter le mélange sucre - pectine en pluie.
Porter l'ensemble à ébullition.
Couler aussitôt ou réserver au réfrigérateur.

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

225 g Farine T55
115 g Beurre sec 84 %
85 g Sucre glace
25 g Poudre d'amandes
2 g Sel
45 g Œufs entiers

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cube.
Dès qu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids.
Stopper dès l'obtention d'une pâte homogène.
Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.
Cuire au four à 150°C.

BISCUIT ÉPONGE AMANDE

135 g PATE D'AMANDES DE PROVENCE 70 %
45 g Lait entier UHT
10 g Farine T55
160 g Blancs d'œufs

Mixer la pâte d'amandes avec le lait.
Ajouter la farine, mixer et terminer par les blancs d'œufs liquides.
Verser dans un siphon. Charger 2 cartouches N2O.
Faire 4 entailles aux ciseaux dans le fond des gobelets plastiques.
Garnir avec environ 30 g d'appareil. Cuire 1 minute au micro-ondes à 1000 Watts. Surgeler puis démouler.

OPALINE TRANSPARENTE

300 g Fondant
200 g Glucose

Cuire le fondant, le glucose jusqu'à 155/160°C. Verser sur une feuille siliconée, laisser refroidir.
Broyer en poudre fine et conserver au sec. Saupoudrer sur tapis silicone. Fondre au four à 180°C.
Dès que la poudre est fondue et brillante retirer du four. Conserver à l'abri de l'humidité.

MONTAGE ET FINITION

Préparer la ganache montée et les gelées.
Couler la gelée Inspiration Amande en cadre sur 1 cm d'épaisseur. Placer au réfrigérateur. Couper ensuite des triangles de 3 cm sur 4 cm. Réserver.
Réaliser la pâte sablée, étaler à 2 mn et surgeler. Découper des triangles isocèles de 4 cm de base et 5 cm de hauteur. Cuire et réserver.
Cuire le biscuit éponge puis réserver au congélateur afin de faciliter le démoulage.

Dressage :
Réaliser un chablon en forme de triangle isocèle de 4 cm de base et 5 cm de hauteur. À l'aide d'une petite spatule coudée, étaler la gelée de fruits dans l'assiette de façon à avoir 3 triangles (voir photo). Déposer sur les triangles de gelée de fruits un triangle de gelée Inspiration Amande.
Foisonner la ganache montée puis à l'aide d'une poche munie d'une douille Saint-Honoré 25, réaliser une larme sur les triangles de pâte sablée.
Déposer 2 triangles dans l'assiette. Placer quelques amandes cantonaises caramélisées.
Terminer avec des morceaux de biscuit et un éclat d'opaline sur le dessus.

Une recette originale de David Briand
Chef pâtissier à l'École Valrhona

FILO FRAISE
FILO PASSION

Recette calculée pour 24 desserts, pièces de 7,5 cm de diamètre.

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

75 g	Farine T55
35 g	Beurre sec 84 %
30 g	Sucre glace
10 g	Poudre d'amandes
0,5 g	Sel
15 g	Œufs entiers

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cube.
Dès qu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids.
Stopper dès l'obtention d'une pâte homogène.
Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.
Cuire au four à 150°C.

SABLÉ PRESSÉ INSPIRATION FRAISE / INSPIRATION PASSION

	150 g	Pâte Sablée Amandes
	150 g	ÉCLAT D'OR
ou	150 g	INSPIRATION FRAISE
	150 g	INSPIRATION PASSION

Au mélangeur, émietter la pâte sablée cuite puis incorporer l'Eclat d'or et la couverture de fruits fondue. Astuce : vous pouvez évidemment utiliser les chutes de votre pâte sablée que vous utilisez au quotidien dans vos autres fabrications.

GANACHE MONTÉE VANILLE

330 g	Crème UHT 35 %
1	Gousse de vanille
1 g	Zestes de citron vert
30 g	Glucose DE 38/40
30 g	Sucre inverti
230 g	OPALYS 33 %
500 g	Crème UHT 35 %

Chauffer la petite quantité de crème. Infuser la gousse de vanille et les zestes de citron vert 20 minutes.
Chinoiser, rectifier le poids de crème. Ajouter le glucose et le sucre inverti.
Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat Opalys fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la deuxième quantité de crème liquide froide.
Mixer de nouveau.
Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 h.
Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule.

CRÉMEUX INSPIRATION FRAISE / INSPIRATION PASSION

	175/170 g	Pulpe de fraise / Pulpe de passion
	8 g	Glucose DE 38/40
	5 g	Gélatine en poudre 220 Bloom
	25 g	Eau d'hydratation
ou	270 g	INSPIRATION FRAISE
	310 g	INSPIRATION PASSION
	330/335 g	Crème UHT 35 %

Chauffer la pulpe de fruits avec le glucose jusqu'à environ 80°C, ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Verser progressivement sur la couverture de fruits fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème froide.
Mixer de nouveau. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

GLAÇAGE INSPIRATION FRAISE / INSPIRATION PASSION

	80 g	Pulpe de fraise / Pulpe de passion
	110/105 g	Sucre semoule
	135/130 g	Glucose DE 38/40
	110/105 g	Lait concentré sucré
	12 g	Gélatine en poudre 220 Bloom
	60 g	Eau d'hydratation
ou	165 g	INSPIRATION FRAISE
	185 g	INSPIRATION PASSION
	165 g	ABSOLU CRISTAL
	16 g	Eau
	QS	Colorant rouge/jaune

Réaliser un sirop avec le sucre, la pulpe de fruits et le glucose, cuire le tout à 104°C. Incorporer le lait concentré sucré et la gélatine préalablement réhydratée puis verser progressivement sur la couverture de fruits fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter l'Absolu Cristal préalablement porté à ébullition avec la petite quantité d'eau et le colorant afin d'accentuer légèrement la couleur, mixer.
Réserver au réfrigérateur.
Laisser cristalliser 12 heures avant utilisation.

UTILISATION :
Réchauffer le glaçage jusqu'à 32 - 34°C, mixer afin d'homogénéiser et de retirer le maximum de bulles d'air.
Glacer.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER

700 g	ABSOLU CRISTAL
70 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

MONTAGE : Réaliser des palets de sablé pressé (environ 15 g) à l'aide d'un cercle de 6 cm de diamètre. Réserver au réfrigérateur. Réaliser une spirale de crémeux sur le palet de sablé pressé (environ 10 g) à l'aide d'une poche muni d'une douille uni de 6 mm de diamètre. Réserver au congélateur. Chemiser d'un rhodoïd des cercles de 7,5 cm de diamètre. Foisonner la ganache montée puis couler environ 45 g par cercle. Placer le palet de sablé pressé en prenant soin de bien mettre le crémeux côté ganache. Surgeler. Décercler puis glacer à l'aide du glaçage Inspiration Fraise ou Passion. Réaliser sur le dessus une spirale de crémeux (environ 15 g) à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 6 mm de diamètre. Surgeler. Déposer un voile de nappage neutre.

FINITION : Placer un rouleau métallique au surgélateur. À l'aide d'une poche sans douille et de couverture de fruits précristallisée, réaliser des cils et les déposer autour de la spirale de crémeux.

Une recette originale de Rémi Montagne
Chef pâtissier à l'École Valrhona

SILLON FRAISE
SILLON PASSION

Recette calculée pour 24 Barres Fingers.

CROQUANT

230 g	Beurre sec 84 %	Mélanger tous les ingrédients (blancs d'œufs liquides). Etaler finement entre 2 feuilles cuisson.
340 g	Cassonade	
340 g	Farine	
70 g	Blancs d'œufs	
4 g	Poudre de vanille	

GANACHE ENTREMETS INSPIRATION FRAISE/ INSPIRATION PASSION

125/80 g	Lait entier UHT	Chauffer le lait et le sucre inverti.
20/8 g	Sucre inverti	Verser progressivement sur la couverture fondue.
ou 205 g	INSPIRATION FRAISE	Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
265 g	INSPIRATION PASSION	Réserver.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le croquant et l'étaler entre 2 grandes feuilles guitare (Réf : 12675) à environ 2 mm d'épaisseur. Placer au congélateur.
Préparer la ganache et réserver au réfrigérateur.
Détailler des rectangles de croquant bien froid de 12 x 2 cm. Les placer sur un tapis silicone micro-perforé.
Cuire pendant environ 15 minutes à 150°C.
Laisser refroidir puis à l'aide d'une poche munie d'une douille de 6 mm de diamètre, réaliser un tube (environ 8 g) de ganache sur 2/3 des rectangles.
Superposer les rectangles pour obtenir 3 couches de croquant et 2 couches de ganache.
À l'aide de la couverture de fruits précristallisée réaliser un fil sur le dessus puis retourner sur une feuille imprimée.

Une recette originale de Romain Grzelczyk
Chef pâtissier à l'École Valrhona

MALINKO FRAISE
MALINKO PASSION

Recette calculée pour 240 demi-sphères de 3 cm

GANACHE BAHIBÉ FRAISE / PASSION

500 g	Pulpe de fraise / Pulpe de Passion	Cuire à 104°C la pulpe, le sucre et le glucose. Stopper la cuisson et laisser retomber la température à 75/80°C. Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture Bahibé lactée fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Dès que le mélange est à 35°C ajouter le beurre tempéré et mixer.
500 g	Sucre semoule	
50 g	Glucose	
385 g	BAHIBÉ 46 %	
150 g	Beurre sec 84 %	
ou 1200 g	INSPIRATION FRAISE	
1200 g	INSPIRATION PASSION	

MONTAGE ET FINITION

À l'aide d'un pistolet et d'appareil à pulvériser précristallisé à 30°C, pulvériser partiellement les moules demi-sphères. Racler l'excédent et laisser cristalliser. Mouler ensuite avec de la couverture de fruits précristallisée. La retourner et la laisser quelques instants puis araser. Egoutter les moules entre 2 règles et avant cristallisation complète, ébarber les demi-sphères. Laisser cristalliser. Garnir les demi-sphères de ganache avec une poche. Attention la température de la ganache au garnissage doit être inférieure à 28°C. Laisser cristalliser 24h à 17°C et 60 % d'hygrométrie. Pour obturer, décristalliser les bords des demi-sphères à l'aide d'un décapeur thermique puis obturer avec de la couverture Bahibé tempérée. Ceci permettra d'assurer une parfaite jointure.

Astuce : Pour avoir le dessous des bonbons bien lisse, déposer une fine couche de couverture de fruits tempérée puis recouvrir aussitôt d'une feuille guitare et plaquer en veillant à bien chasser l'air à l'aide d'un triangle. Laisser cristalliser à 17°C puis démouler.

Une recette originale d'Anthony Bourdillat
Chef pâtissier à l'École Valrhona

CABOSSE FRAISE
CABOSSE PASSION

Calculée pour 10 cabosses

MENDIANTS

FRAISE :

- **600 g INSPIRATION FRAISE**
- **140 g Dragée blanche**
- **140 g Pistache crue**
- **140 g Orange confite en dés**

PASSION :

- **600 g INSPIRATION PASSION**
- **140 g Noisette Caramélisée**
- **140 g Raisins de Corinthe**
- **100 g PERLES CRAQUANTES CARAMÉLIA**
- **100 g Noix de coco râpée**

Couler de la couverture de fruits précristallisée dans un cadre à ganache de 4 mm (Réf : 3346). Quand la couverture commence à cristalliser, découper des carrés de 30 x 30 mm et/ou des rectangles de 10 x 60 mm. Réserver à 17°C.

Astuce pour Fraise : servez-vous des cordes d'un cadre guitare pour tracer, puis couper les carrés de couverture de fruits. Déposer sur chaque carré un morceau de dragée, une pistache et un cube d'orange. À l'aide de la couverture Inspiration Fraise précristallisée, réaliser un point au centre afin de coller l'ensemble. Réserver à 17°C.

Astuce pour Passion : servez-vous des cordes d'un cadre guitare pour tracer, puis couper les carrés de couverture de fruits. Déposer sur chaque carré une demi-noisette et un raisin. À l'aide de la couverture Inspiration Passion précristallisée, réaliser un point au centre puis, ajouter une Perle craquante Caramélia et de la noix de coco râpée. Réserver à 17°C.

MÉLANGE PISTOLET GUANAJA

- **350 g GUANAJA 70 %**
- **150 g BEURRE DE CACAO**

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

MONTAGE ET FINITION

Moulage : À l'aide de l'appareil à pulvériser Guanaja précristallisé, pulvériser l'intérieur des moules cabosses (Réf : 10841) puis laisser cristalliser. Mouler ensuite les cabosses avec la couverture Guanaja précristallisée. Retourner et laisser s'écouler la couverture quelques instants puis araser. Egoutter les moules entre 2 règles. Avant cristallisation complète, ébarber puis mouler une seconde fois avec la couverture de fruits précristallisée (tapoter plus ou moins selon l'épaisseur souhaitée). Laisser cristalliser, ébarber de nouveau et mettre au réfrigérateur quelques minutes, puis réserver à 17°C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

Montage : Démouler les demi-cabosses puis garnir avec environ 12-15 mendiants. Décristalliser légèrement les demi-cabosses puis les assembler.

l'école VALRHONA

Retrouvez la gamme INSPIRATION et les recettes associées sur www.valrhona.com

CONCEPTION / RÉALISATION : INSIGN - FR18498 - 2017- VALRHONA - CRÉDIT PHOTO : GINKO - VISUELS NON CONTRACTUELS.

VALRHONA
IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®
VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE
Tél. : +33 (0)4 75 07 90 90 - Fax : +33 (0)4 75 08 05 17 - www.valrhona.com