



L'École
VALRHONA



Pâtisserie glacée Pâques 2023

Les clés pour des créations L'Oeuf Luko glacées sans turbine
avec l'École Valrhona

de



L'École Valrhona a développé une réflexion, des techniques et recettes pour amener les textures pâtisseries et chocolatières classiques dans l'univers de la glacerie.

Elle souhaite ainsi permettre aux professionnels qui ne sont pas équipés de turbine à glace de répondre à la demande croissante des consommateurs pour des pâtisseries ou douceurs rafraîchissantes. Une manière pour les artisans de diversifier leur offre à l'année mais aussi d'augmenter leurs ventes aux beaux jours grâce à une offre estivale adaptée sans pour autant avoir à investir dans du matériel coûteux.

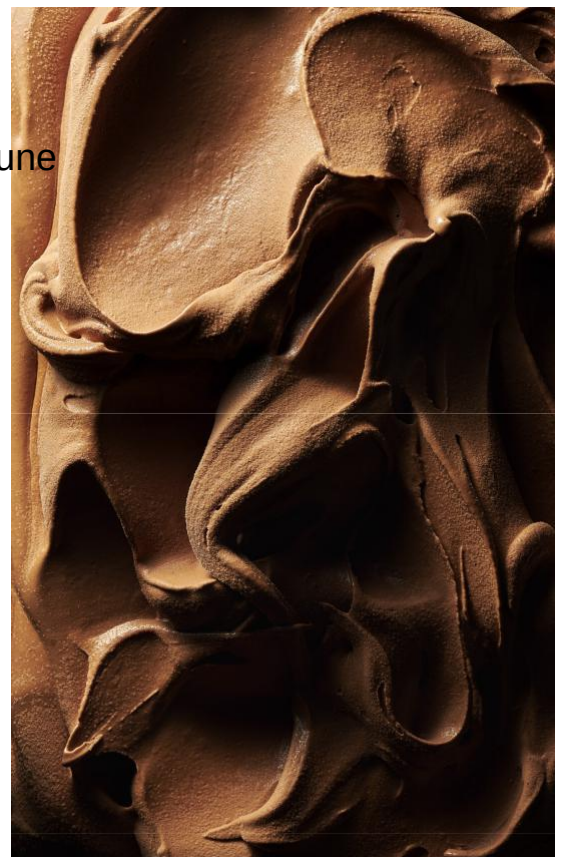
Une inspiration puisée en Italie

Le travail de l'École Valrhona s'est basé sur le modèle des *semifreddo* : des pâtisseries glacées non turbinées, généralement composées d'un biscuit et d'un parfait glacé. Plusieurs mois de travail ont permis de développer une gamme de créations autour de recettes de base de produits glacés non turbinés.

La compréhension pointue de chaque ingrédient

Pour adapter ces recettes pâtisseries de base pour une dégustation et des textures souples à des températures négatives, il est essentiel dans un premier temps de bien comprendre la composition de chaque recette, les caractéristiques des ingrédients qui la composent et leurs interactions.

Cela passe par exemple par la connaissance et l'utilisation des bons sucres, au juste dosage pour abaisser le point de congélation et stabiliser l'eau libre sans avoir un pouvoir sucrant trop élevé. C'est également s'intéresser de près aux matières grasses qui ont des points de fusion ou de solidification différents qui auront un impact sur la texture de la préparation. Par exemple, le point de fusion du beurre de cacao est à 34,6°C tandis que l'huile de noisette, en fonction de son origine, fige vers - 15°C.



De nouvelles recettes de référence en version glacée, pour une créativité décuplée

Exit les sorbets ou la crème glacée et place aux mousses glacées, parfaits, crémeux, coulis ou ganaches pour traduire des recettes de pâtisserie classique en pâtisserie glacée.

L'École Valrhona apporte aux artisans des recettes glacées clé en main mais aussi une connaissance technologique pour permettre aux professionnels de développer leurs propres recettes de pâtisseries glacées.

Les pâtisseries pourront ainsi revisiter des desserts traditionnels comme le millefeuille, le chou ou encore la tarte au citron en version glacée. Une belle opportunité également pour les chocolatiers qui souhaitent étoffer leur offre avec des recettes de bonbons de chocolat glacés ou des barres chocolatées glacées pour toutes les saisons. Et bien évidemment les glacières !

Pour aller plus loin...

L'École propose une formation "Pâtisseries et Chocolats Glacés" pour accompagner les professionnels désireux de diversifier leur offre tout au long de l'année et de développer une gamme complète de pâtisseries et de chocolats glacés (entremets, bonbons, tablettes, tartelettes, etc.) pour leur boutique ou leur restaurant. La prochaine session aura lieu du 17 au 19 avril 2023 à Tain l'Hermitage. En savoir plus [ici](#).

Valrhona met à la disposition de ses clients des outils pédagogiques et pratiques autour de l'univers de la glace comme le "Carnet du Savoir Faire Glace", un livret technologique réalisé en 2021 à destination des professionnels qui portent un intérêt à la Glacerie.



À propos de Christophe Domange, Chef pâtissier exécutif de l'École Valrhona

Christophe débute par 4 ans de formation au lycée hôtelier de Challe Les Eaux, puis s'envole pour les États-Unis où il passe 6 ans au Restaurant Unions League Café. De retour en France, il fait un apprentissage en pâtisserie chez M. Rosset, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier, puis passe par le Restaurant Le Buerehiesel de M. Westermann à Strasbourg. Il poursuit ensuite chez M. Chevallot, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, à Val d'Isère, puis part 2 ans en Espagne chez M. Balaguer au MMAPE. Christophe rejoint l'École Valrhona en 2007 afin de transmettre et partager son savoir chocolatier, pâtissier et glacier. consacré en 2018 par le titre de Champion du Monde de la Glace !

À propos de l'École Valrhona

Créé en 1989 à Tain L'Hermitage, l'École Valrhona est un lieu de transmission, de création, d'innovation et de perfectionnement d'où émergent les inspirations de demain. Une école de la créativité, de l'expertise technique, un lieu d'échanges et de partage autour du chocolat. Quatre Écoles Valrhona à travers le monde (Tain L'Hermitage, Paris, Brooklyn, Tokyo) et 30 chefs pâtisseries Valrhona accueillent et accompagnent chaque année en formation des professionnels passionnés, virtuoses de la gourmandise. Laboratoire d'idées, pépinière d'innovation, réseau de relations précieux, l'École Valrhona offre une opportunité unique de se perfectionner autour du chocolat en chocolaterie, pâtisserie, boulangerie, glacerie, desserts de restaurant... L'École propose également de suivre des ateliers thématiques animés par les Chefs de l'École ou des professionnels de renommée internationale de la gastronomie sucrée. Au-delà des stages, l'École se prête régulièrement à des moments d'échange grâce à des journées d'inspiration ou encore des workshops et conférences.

