



Viennoiserie

L'Exception
au cœur de
vos créations

Des viennoiseries fines et
créatives, simplement


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Viennoisery, la nouvelle gamme Valrhona pour réaliser des viennoiseries fines et créatives, simplement.

Valrhona lance Viennoisery, une nouvelle gamme née de plusieurs années de recherche, qui accompagne les artisans du goût dans la création de viennoiseries fines, élégantes et créatives. Avec deux bâtons inédits, elle ouvre un champ des possibles pour imaginer des pièces différenciantes et audacieuses, de la boulangerie artisanale aux palaces.

Inspirer une viennoiserie fine et créative

La viennoiserie connaît aujourd'hui **une dynamique forte à l'échelle mondiale**, portée par un marché en croissance et des usages en pleine évolution. Les codes traditionnels se réinventent à travers une créativité accrue, des **formats diversifiés** et de nouvelles expériences de dégustation, tandis que la **montée en gamme** positionne la viennoiserie comme un véritable terrain d'expression pour les artisans et les chefs, où exigence gustative, esthétique et précision sont indissociables.

Au-delà du petit-déjeuner, elle s'inscrit désormais dans **une multiplicité de moments de consommation**, individuels ou partagés, et devient un **produit d'expérience**, amplifié par le digital et les réseaux sociaux.

Dans ce contexte dynamique, **Valrhona souhaite accompagner les artisans du goût, indépendants, restaurants ou palaces, en inspirant une viennoiserie fine dans le goût, raffinée dans l'esthétique, et renouvelée dans l'expérience.**

Viennoisery répond à cette ambition et ouvre un nouveau champ d'expression créative.





Une gamme qui ouvre le champ des possibles

PETITS BÂTONS, GRANDES POSSIBILITÉS !

Ces attentes ont guidé la **création de la gamme Viennoisery** : une offre d'exception conçue pour proposer des produits fins, élégants, résolument gourmands et différenciants, tout en apportant une nouvelle expérience de dégustation aux consommateurs.



« Cette nouvelle gamme m'inspire énormément car elle ouvre le champ des possibles en termes de création de viennoiseries, et permet de proposer des produits très différenciants et créatifs, qu'on ne voit pas sur le marché. »

David Briand

Chef Pâtissier Exécutif, MOF 2019
Responsable École Valrhona Tain l'Hermitage



« La texture est parfaitement équilibrée, du fait d'un point de fusion contrôlé. Les bâtons fondent en douceur et conservent ainsi leur forme pendant la cuisson. »

Dayoon Park

Cheffe Pâtissière École Valrhona Corée





Exigence du goût, facilité d'usage, thermostabilité : la gamme a été développée pour répondre aux réalités du terrain, sans compromis sur l'excellence. Elle s'enrichit de **deux nouveautés – Inspiration Framboise et Façon Gianduja** – qui viennent compléter l'offre existante de bâtons petits pains au chocolat noir. Pensées pour répondre aux usages et aux attentes contemporaines, ces nouvelles références incarnent pleinement l'ambition créative de Viennoisery.



BÂTONS PETITS PAINS INSPIRATION FRAMBOISE

Notes confiturées, acidulées et légèrement sucrées.

Sa texture spécialement conçue pour résister à la cuisson permet de réaliser des viennoiseries fines et créatives, avec un véritable goût de fruit.



BÂTONS PETITS PAINS FAÇON GIANDUJA

Notes de noisettes grillées, légèrement cacaotées et lactées.

Une texture fondante et onctueuse, inspirée du Gianduja, et pensée pour rester stable en cuisson



Des goûts intenses, une expérience inédite

Avec Viennoisery, les artisans bénéficient d'une **solution pratique**, maîtrisée et **intensément goûteuse**, qui permet de se différencier et de renforcer l'attractivité de leur offre. Ces nouveaux bâtons offrent une grande liberté aux artisans pour imaginer des créations gourmandes.



« Ces nouveaux Bâtons Petits Pains permettent de décliner les produits selon les saisons et les recettes. Avec le Bâton Inspiration Framboise on retrouve la fraîcheur et la générosité du fruit. Le Bâton Façon Gianduja apporte des notes très gourmandes de noisette et une texture fondante régressive. Ils peuvent être utilisés avec de la pâte feuillettée ou encore de la pâte à brioche, pour revisiter des classiques..»

Virginie Lebigre

Cheffe Pâtissière
Formatrice à l'École Valrhona Tain l'Hermitage.

Explosion de goût, effet de surprise, envie immédiate d'y retourner : **Viennoisery invite les artisans à imaginer une nouvelle expérience de dégustation et placer l'audace au cœur de leurs création.**



Lien pour télécharger les visuels :
<https://bit.ly/viennoisery>



www.valrhona.com

