




VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

FiKaTime,
l'allié des artisans
pour réinventer
la pause gourmande





UN NOUVEAU TEMPS FORT GOURMAND EN BOULANGERIE SIGNÉ VALRHONA SÉLECTION

Valrhona Sélection propose un nouveau concept dans l'univers sucré des artisans. Directement inspiré du rituel convivial suédois Fika. Ce nouveau concept, pensé pour élargir l'offre sucrée des artisans et séduire une clientèle en quête de nouveautés, propose une offre de viennoiseries créatives, simples à mettre en œuvre, **hautement attrayantes... et particulièrement rentables.**

FIKA, L'ART DE LA PAUSE... À LA FRANÇAISE

En Suède, le Fika est une véritable tradition, une pause gourmande souvent partagée entre amis ou collègues, autour d'un café et d'une douceur sucrée. Plus qu'une habitude, c'est un art de vivre. Ce moment convivial est devenu une véritable source d'inspiration pour repenser la place du sucré dans nos journées. FiKaTime transpose cette inspiration nordique en une offre pensée pour la boulangerie artisanale française : une collection de brioches aromatisées, de fourrages innovants et de formes originales, à consommer à toute heure de la journée. Un nouvel instant de plaisir à intégrer dans les vitrines pour une offre encore plus gourmande.

UNE OFFRE PENSÉE POUR LES PROS

Avec FiKaTime, les artisans bénéficient d'un concept clé en main, à la fois simple à mettre en œuvre et facile à personnaliser. Tout le travail s'effectue en amont, avant la cuisson : à partir d'une détrempe commune, chacun peut créer sa propre signature en jouant sur la pâte, le fourrage ou le façonnage. Le concept se décline ainsi en trois univers complémentaires, offrant une infinité de possibilités, de la brioche fourrée à la pistache Pariani pour le week-end au Finger à la vanille Norohy.

Pensée pour **trouver naturellement sa place en vitrine**, cette offre permet de renouveler l'expérience client, de dynamiser la boutique et de répondre aux nouvelles attentes en matière de pause sucrée.

Au-delà de la créativité, l'offre FiKaTime bénéficie d'un **coefficient de rentabilité allant de 3 à 6**, elle s'impose comme un véritable **levier de croissance** et devient un nouveau temps fort gourmand, plébiscité autant par les professionnels que par leurs clients.





ZOOM SUR GELANIKA : LE FOURRAGE NOUVELLE GÉNÉRATION

Au cœur de FiKaTime, une nouvelle application de la gomme gellan Sosa donne naissance à Gelanika : un fourrage onctueux et stable, même après cuisson.

Ce fourrage thermostable a été spécialement conçu pour résister aux contraintes de la cuisson et de la congélation, tout en garantissant une texture parfaite et une intensité aromatique intacte. Plus besoin de choisir entre praticité et gourmandise : Gelanika permet aux artisans de gagner en régularité, en confort de production et en créativité.

Autre atout : **sa polyvalence**. Selon les recettes, Gelanika peut être utilisé en version **non brassée** (texture gélifiée, fondante et stable, idéale pour inserts et décor) ou en version **brassée** (texture crémeuse, pochable et fondante, parfaite pour un fourrage intérieur).

Côté saveurs, la variété des recettes est large et inspirante. Toutes les recettes ont été équilibrées pour s'adapter parfaitement avec les ingrédients suivants, spécifiquement sélectionnés pour garantir les résultats de ces recettes.

- **Chocolats** Valrhona (Guanaja, Dulcey, Jivara, Amatika, Ivoire...) pour des profils intenses et généreux.
- **Extrait de vanille** et eaux florales Norohy (pâte de gousses de vanille, eau de fleur d'oranger...).
- **Pâtes de fruits secs Pariani** (pistache de Sicile, noisette du Piémont...) pour des goûts francs et gourmands.
- **Purées de fruits** Adamance aux notes vives et acidulées : abricot, fraise, framboise ou encore mangue-passion.

Grâce à cette variété, les artisans disposent d'un véritable terrain de jeu créatif pour imaginer des viennoiseries inédites, aux saveurs franches et à l'impact visuel fort.

Les fourrages Gelanika, riches en eau, permettent de maîtriser les coûts de revient et l'apport calorique des recettes, sans faire de compromis sur la gourmandise. **Cette nouvelle manière d'utiliser la gomme gellan – faiblement dosée par rapport aux usages traditionnels – permet de préserver la texture soyeuse et fondante des fourrages.**

DERRIÈRE FIKATIME, UN COLLECTIF DE MARQUES EXPERTES ET ENGAGÉES

FiKaTime est le fruit de la synergie unique des maisons du **collectif Valrhona Sélection**, composé des marques **Valrhona, Adamance, Norohy, Pariani, Sosa** et **Chocolatree**. Elles unissent leurs expertises pour offrir une offre complète, durable, performante et inspirante.

Ils en parlent...

« Le fait de pouvoir intégrer un insert Gellan directement à la cuisson ouvre de belles possibilités créatives. Nous avons imaginé une viennoiserie éphémère à la fraise, inspirée du FikaBun : une brioche prépoussée, garnie, puis congelée, que nous pouvons enfourner au fil de la journée, selon la demande. Le résultat ? Une texture impeccable et des saveurs toujours intenses. »

**Boulangerie Mathieu,
Chef Bastien Vandeveldé –
Marcq-en-Barœul (59)**

« J'ai eu la chance de suivre ce projet dès ses débuts, et si j'y ai tout de suite cru, c'est parce qu'il propose quelque chose de véritablement nouveau. Travailler ces matières, c'est inédit – on ne retrouve pas ce type d'arômes ailleurs. Ce que j'apprécie particulièrement, c'est la faisabilité en conditions réelles : tout est pensé pour être mis en œuvre simplement en entreprise. Ce n'est pas toujours le cas avec les nouvelles gammes. Là, c'est concret, réalisable, et surtout prometteur. »

**Damien Dedun –
Champion d'Europe et de France de boulangerie**





VALRHONA SELECTION, UN COLLECTIF DE MARQUES ENGAGÉES



Chez Valrhona Selection, nous fédérons des marques référentes et engagées dans une démarche responsable comme Valrhona, Sosa, Chocolatree, Norohy, Adamance et Pariani afin de vous proposer une offre diversifiée et répondre à vos besoins. Ces marques sont toutes animées par la même volonté d'inscrire leur développement dans un projet commun et durable. Pour cela, elles s'engagent de manière concrète à mettre en place des actions afin de mieux préparer l'avenir dans le respect de la nature et de l'Homme.



La force de Valrhona réside dans le lien que nous créons entre producteurs, collaborateurs et clients. C'est ce lien que nous tissons chaque jour qui permet à la fois aux producteurs de cacao de mieux vivre de leur métier, et à nos clients d'aller vers une créativité plus engagée, grâce aux produits et services que nous vous proposons.



Chez Sosa ingredients, nous réinventons la gastronomie pour l'adapter à son époque. Accompagnés des plus grands chefs, nous élaborons des ingrédients : texturants, lyophilisés et crispies, fruits secs ou encore fruits confits, toujours plus inspirants et innovants, pour que vos créations soient un délicieux mélange de modernité et d'émotion.



Parce que l'on mange d'abord avec les yeux, soyez remarquable ! En un clin d'œil, apportez une touche festive et personnelle à vos créations culinaires grâce aux moules et décors en chocolat Valrhona, avec des couleurs 100 % d'origines naturelles. Ce qui nous anime : être le complice de votre touche finale sur-mesure !



www.valrhona-selection.fr



Norohy a pour mission de mettre en lumière les femmes et les hommes qui travaillent la vanille, sur toute la chaîne de valeur. Nous agissons au quotidien pour défendre des usages de la vanille plus justes et éclairés et pour une filière plus transparente. Nous vous assurons ainsi une traçabilité produite optimale pour des solutions aromatisantes naturelles, gourmandes et responsables.



Nos fruits en purée, sans sucres ajoutés et sans additifs, 100 % tracés, respectent autant le bon goût de fruits mûrs que la nature et les femmes et les hommes qui travaillent en agroécologie. Pour que les artisans engagés puissent raconter à leurs clients les fruits qu'ils utilisent.



L'entreprise, fondée en 2010, propose des fruits secs sourcés parmi les meilleures variétés du territoire Italien, comme la noisette « Nocciola Piemonte IGP » ou encore la pistache « Verde di Bronte D.O.P » et déclinés sous toutes leurs formes : entière, poudre, hachée, huile biologique, pâte pure, crème... L'ensemble des producteurs respectent la charte stricte « Filière PARIANI », plus exigeante que celle de l'IGP, qui garantit la plus haute qualité des matières premières. Avec son slogan « Recherche et Excellence », l'entreprise atteste de sa mission : créer des ingrédients et des produits exceptionnels, 100 % d'origine naturelle, satisfaire les palais les plus exigeants et inspirer des recettes créatives.