LA ROSE NOIRE™ Gérard Dubois

Fundada en 1991, empresa innovadora,
siempre atenta a las evoluciones y necesidades de los chefs.
Cada producto está fabricado a mano gracias a una técnica excepcional
y la gran profesionalidad de sus empleados.
UN SABER HACER INCOMPARABLE Y SINGULAR.



PRODUCTOS 100% ORIGEN VEGETAL

Disponibilidad artículos:
(*) productos bajo pedido
Disponible en almacén: 7 días.





CREADOR SOSTENIBLE DESDE HACE 35 AÑOS. Y AÚN MÁS ESTE AÑO.
EN 2026, ESTE CATÁLOGO SE CONVIERTE EN 100 % VEGETAL*.

UN FUTURO

2026: La Rosa, más vegetal que nunca.

Todos estos años de innovación y compromiso han dado forma a nuestra misión como creador sostenible. Lejos de ser un giro precipitado, este nuevo capítulo es la continuación lógica de un recorrido guiado por la multiexcelencia y el resultado del trabajo colaborativo entre La Rose Noire® y Valrhona Sélection.

LOS 3 PILARES DE LA EXCELENCIA DE NUESTROS NUEVOS PRODUCTOS:

Sensorial:

- Un sabor a la altura de la exigencia de La Rose Noire®, gracias a ingredientes de alta calidad: harina francesa, vainilla Norohy, coco de Filipinas.
- Una textura resistente también a la humedad sin matriz*, gracias a la nueva fórmula que ofrece una mejor experiencia de degustación y permite anticipar las preparaciones.
- Nuestros fondos de tartas están igualmente delicadamente moldeados a mano, lo que permite obtener bordes rectos muy precisos.
- Un acabado dorado y uniforme gracias a la cocción sobre una placa perforada.

*Probado por los pasteleros de La Rose Noire® y por nuestro equipo de I+D Savencia Food Service Premium.

Responsable:

- Reducción de las emisiones de CO2: hasta un 64,8 %** sobre los fondos de tarta de vainilla.
- Clean label: a base de solo 5-6 ingredientes. (sin aditivos añadidos y sin aceite de palma)

**Cálculo realizado utilizando factores de emisión estándar sobre los ingredientes de la receta. Comparación entre las referencias 15334 y 55316.

Económico:

La excelencia hecha más accesible gracias a precios atractivos que responden a los desafíos de los oficios de boca.

Dulce Vainilla cacao *y* caramelo

VAINILLA DULCE



NUEVO

EXTRA MINI REDONDOS
55325*
Ø 27 mm / Alt.: 14 mm

56
4
224



NUEVO

MINI REDONDOS
55311
Ø 33 mm / Alt.: 19 mm

42
5
210



NUEVO

REDONDOS PEQUEÑOS
55334*
Ø 48 mm / Alt.: 19 mm

25
5
125



NUEVO

REDONDOS MEDIANOS
55335*
Ø 57 mm / Alt.: 16 mm

20
6
120



NUEVO

REDONDOS GRANDES
55316
Ø 80 mm / Alt.: 19 mm

9
5
45



NUEVO

REDONDOS EXTRA GRANDES
55314*
Ø 150 mm / Alt.: 23 mm

2
5
10



NUEVO

MINI RECTÁNGULOS

55312*

L 53 mm / Anch.: 24 mm
Alt.: 16 mm

32
6
192



NUEVO

RECTÁNGULOS MEDIANOS

55321*

L 92 mm / Anch.: 25 mm
Alt.: 14 mm

21
4
84



NUEVO

RECTÁNGULOS GRANDES

55317*

L 99 mm / Anch.: 35 mm
Alt.: 19 mm

14
5
70



NUEVO

MINI CUADRADOS

55313*

L 31 mm / Anch.: 31 mm
Alt.: 20 mm

36
6
216



NUEVO

CUADRADOS GRANDES

55318*

L 69 mm / Anch.: 69 mm
Alt.: 19 mm

9
5
45



NUEVO

ÉCLAIRS GRANDES

55323*

L 121 mm / Anch.: 37 mm
Alt.: 8 mm

12
6
72

VAINILLA DULCE



NUEVO

MINI GOTAS DE AGUA

55331*

L 57 mm/Anch.: 32 mm
Alt.: 16 mm

28
7
196



NUEVO

TARTAS REDONDAS GRANDES

55322*

Ø 80 mm/Alt.: 14 mm

9
6
54



NUEVO

TARTA C

55336*

L 93mm/Anch.: 80 mm
Alt.: 20 mm

12
4
48

BP Tain:
Cantidad mínima 1 pallet. Disponibilidad: 6 meses

DULCE CACAO



NUEVO

MINI REDONDOS

55275

Ø 33 mm/Alt.: 19 mm

42
5
210



NUEVO

REDONDOS GRANDES

55278*

Ø 81 mm/Alt.: 19 mm

9
5
45



NUEVO

MINI CUADRADOS

55277*

L 31 mm/Anch.: 31 mm
Alt.: 19 mm

36
6
216

CARAMELO



MINI REDONDOS
51084
Ø 32 mm / Alt.: 16 mm

42
5
210



REDONDOS MEDIANOS
51085*
Ø 51 mm / Alt.: 16 mm

20
5
100



REDONDOS GRANDES
51088*
Ø 75 mm / Alt.: 16 mm

9
5
45



51088 REDONDOS CARAMELO GRANDES

Almendra *y Avena*

DULCE ALMENDRA



NUEVO

REDONDOS MEDIANOS ALMENDRA

55273*

Ø 50 mm / Alt.: 17 mm

25
3
75



NUEVO

REDONDOS GRANDES ALMENDRA

55274*

Ø 80 mm / Alt.: 17 mm

9
3
27

Los bañados en chocolate

DULCE BAÑADO CON CHOCOLATE



MINI REDONDOS VEGANOS CHOCOLATE NEGRO

42951

Ø 34 mm / Alt.: 17 mm

42
5
210



GRANDES REDONDOS VEGANOS CHOCOLATE NEGRO

42952*

Ø 78 mm / Alt.: 17 mm

9
5
45

Cestas *y Conos* dulces

LA ROSE NOIRE

CONOS DULCES



NUEVO

CONO MINI VAINILLA

55637*

Ø 25 mm / Alt.: 65 mm

70
2
140

NUEVO

CONO GRANDE VAINILLA

55638*

Ø 30 mm / Alt.: 80 mm

48/35
2
83

BP Tain:
Cantidad mínima 1 pallet. Disponibilidad: 6 meses



55637 CONO MINI VAINILLA

Sarraceno, Quinoa, Aceite de oliva y Cero

QUINOA



MINI REDONDOS QUINOA
41602
Ø 32 mm/Alt.: 16 mm

42
5
210



MEDIANOS REDONDOS QUINOA
41603*
Ø 51 mm/Alt.: 16 mm

20
5
100



GRANDES REDONDOS QUINOA
41604*
Ø 75 mm/Alt.: 16 mm

9
5
45

ACEITE DE OLIVA



MINI REDONDOS ACEITE DE OLIVA
45706
Ø 32 mm/Alt.: 16 mm

42
5
210



MEDIANOS REDONDOS ACEITE DE OLIVA
45707*
Ø 51 mm/Alt.: 16 mm

20
5
100



PEQUEÑAS FLORES EXTRAFINAS
51089
Ø 43 mm/Alt.: 15,5 mm

30
4
120

Salado con Hierbas

LA ROSE NOIRE

SALADO



REDONDOS EXTRA MINIS
55304*
Ø 26 mm / Alt.: 16 mm

56
4
224

NUEVO



MINI REDONDOS SLIM
55305*
Ø 35 mm / Alt.: 10 mm

42
5
210

NUEVO



MINI REDONDOS
55292
Ø 33 mm / Alt.: 18 mm

42
5
210

NUEVO



REDONDOS PEQUEÑOS
55306*
Ø 46 mm / Alt.: 17 mm

25
5
125

NUEVO



REDONDOS GRANDES
55308*
Ø 81 mm / Alt.: 19 mm

9
5
45



ESTA BASE SALADA ESTÁ INFUSIONADA CON HIERBAS. SOPORTARÁ PERFECTAMENTE UNA MOUSSE DE CANGREJO O UNA TARTA FINA VERSIONADA.



NUEVO

MINIS CUADRADOS

55294*

L 32 mm / Anch.: 32 mm
Alt.: 19 mm

36
6
216



NUEVO

MINI RECTÁNGULOS

55293*

L 50 mm / Anch.: 23 mm
Alt.: 14 mm

32
6
192



NUEVO

RECTÁNGULOS GRANDES

55295*

L 100 mm / Anch.: 37 mm
Alt.: 23 mm

14
5
70



55294 MINI CUADRADOS SALADOS

Cestas y conos salados

CESTAS SALADAS



NUEVO

CESTAS MINI ALBAHACA

55651*

Ø 35 mm / Alt.: 20 mm

42
4
168



NUEVO

CESTAS MINI CURRY

55649*

Ø 35 mm / Alt.: 20 mm

42
4
168

CONOS SALADOS



NUEVO

MINI CONOS PESTO

55640*

Ø 25 mm / Alt.: 65 mm

70
2
140



NUEVO

MINI CONOS SÉSAMO NEGRO

55642*

Ø 25 mm / Alt.: 65 mm

70
2
140



NUEVO

MINI CONOS ALGA

55643*

Ø 30 mm / Alt.: 70 mm

18
4
72

BP Tain:
Cantidad mínima 1 pallet. Disponibilidad: 6 meses



MEDIANOS CONOS ALBAHACA

55644*

Ø 30 mm / Alt.: 70 mm

18
4
72

BP Tain:
Cantidad mínima 1 pallet. Disponibilidad: 6 meses



NUEVO

GRANDES CONOS TOMATE

55648*

Ø 30 mm / Alt.: 80 mm

48/35
2
83



NUEVO

GRANDES CONOS BAMBÚ

55646*

Ø 30 mm / Alt.: 80 mm

48/35
2
83

RECETA EXCLUSIVA SALADA

Cono gourmet con nata montada de reblochon, confitura *de cebolla y encurtidos*

PARA 10 PORCIONES | **55642** MINI CONOS SALADOS DE SÉSAMO NEGRO

1 NATA MONTADA CON REBLOCHON

- **43 g** Reblochon bien curado (sin corteza)
- **110 g** Nata 35 %
- **15 g** Manteca de cacao
- **2 g** Hoja de gelatina
- **Sal de guérande, pimienta recién molida**

Remojar la gelatina en agua helada durante 10 minutos.
Calentar la nata hasta que hierva y luego retirar del fuego.
Añadir la gelatina escurrida, el queso reblochon cortado en trozos, y la manteca de cacao.
Batir todo hasta obtener una textura perfectamente lisa y homogénea.
Condimentar con sal y pimienta al gusto.
Reservar en frío durante al menos 12 horas.
El día de servicio, montar la nata con una batidora hasta lograr una textura firme y flexible, como chantilly.

2 CONFITURA DE CEBOLLAS

- **100 g** Cebollas rojas en rodajas
- **8 g** Mantequilla
- **10 g** Azúcar moreno
- **10 g** Vinagre balsámico
- **5 g** Agua
- **Sal, pimienta**

En una cacerola derretir la mantequilla a fuego medio.
Añadir las cebollas cortadas en rodajas y sofreír sin coloración durante 5 minutos.
Incorporar el azúcar, el vinagre balsámico, el agua, la sal y la pimienta.
Cocinar a fuego lento durante 30 minutos, removiendo periódicamente, hasta obtener una textura fundente y confitada.
Si es necesario, batir ligeramente para alisar la confitura.
Enfriar y reservar en frío.

3 ENCURTIDOS RÁPIDOS

- **Verduras finamente picadas (chalotas, rábanos, champiñones)**
- **Vinagre blanco**
- **Agua**
- **Azúcar**
- **Sal**

En una cacerola, llevar a ebullición el vinagre, el agua, el azúcar y la sal.
Verter esta mezcla caliente sobre las verduras finamente picadas.
Dejar marinar en frío durante al menos 30 minutos.
Escurrir antes de usar.

Escudillar aproximadamente 3 g de confitura de cebolla en el fondo de cada cono.
A continuación, añadir con cuidado 13 g de nata montada de reblochon y colocar encima.
Añadir unos encurtidos encima como decoración para aportar frescura y acidez



55642 MINI CONOS SALADOS DE SÉSAMO NEGRO

