



À chaque chef
sa vanille,
pour une signature
aromatique unique !





Tout savoir sur la Vanille

Un savoir-faire ancestral qui nécessite une attention continue et du temps

Saviez-vous que la gousse de vanille est le fruit d'une orchidée ?
Durant sa phase de floraison, qui ne dure qu'une journée, chaque fleur doit être fécondée minutieusement à la main pour qu'elle puisse produire ce fruit si attendu : la gousse !

Il existe plusieurs variétés de vanille mais seulement 3 sont commercialisées dans le monde : Planifolia, Tahitensis et Pompona.

Une fois récoltées, les gousses vertes vont avoir besoin de plusieurs étapes pour devenir noires et développer tous leurs arômes :

L'échaudage

L'échaudage consiste à plonger les gousses vertes dans de l'eau chaude pendant quelques minutes.

L'étuvage

Les gousses échaudées sont ensuite placées dans des caissons sous des couvertures pendant plusieurs heures. C'est durant cette étape que la vanille va devenir brune et que les composés aromatiques dont la précieuse vanilline se développent.

Un séchage au soleil puis à l'ombre

Les gousses de vanille seront séchées pendant 1 à 2 mois.

L'affinage

Les gousses seront déposées dans une malle en bois tapissée de papier sulfurisé pendant 6 à 10 semaines. Lors de cette étape, les arômes continuent de se développer.

Un tri selon la qualité et la taille



La Vanille Bourbon

Une vanille plébiscitée et réglementée*

La vanille Planifolia est la plus connue et répandue dans nos assiettes. Elle possède un profil aromatique caractéristique et reconnaissable, évocatrice de souvenirs d'enfance, avec ses notes caramélisées, boisées et épices.



Principalement cultivée dans l'océan indien, elle peut réglementairement s'appeler "vanille Bourbon" quand elle provient de ces 4 régions : Madagascar, Réunion, Comores et Mayotte.

L'île de Madagascar produit 80% de la production mondiale de vanille.

La Vanille Tahitensis

Une vanille vive et intense au profil unique !

La vanille Tahitensis est cultivée en Polynésie française à Tahiti et en Papouasie Nouvelle Guinée.



Beaucoup plus rare que sa cousine la Planifolia, elle est appréciée en pâtisserie, glacerie ou encore en chocolaterie pour ses notes fleuries et légèrement anisées qui subliment chaque création pour la rendre unique !

La Vanille d'Ouganda

Une belle complexité aromatique

Nichées entre les Monts de la Lune et les rives du lac Victoria, qui donne naissance au Nil, les plantations de la *Vanilla planifolia* d'Ouganda bénéficient d'un terroir unique et d'un climat équatorial idéal.

Ce cadre naturel exceptionnel confère à la vanille ougandaise une belle complexité aromatique, associant des notes boisées, caramélisées légèrement cacaotées.



Contrairement à d'autres origines, la vanille ougandaise est récoltée deux fois par an, garantissant une disponibilité plus régulière et une fraîcheur optimale.

Quelle vanille correspond à mon besoin ?



Graine & Poudre



À fendre et à gratter,
puis à infuser pour
exploiter 100% de son
potentiel aromatique.
**C'est l'or noir des
pâtissiers !**

Gousse



Permet de renforcer
la connotation vanille
en apportant un
marquant visuel
si reconnaissable !

Pâte



Sa texture de pâte
se dose à la cuillère et s'incorpore directement dans les préparations, **sans infusion préalable**.



L'arôme est synthétisé
pour reproduire
la saveur vanille
si appréciée.
**De la praticité
au bon prix !**

Extrait



**100% naturel,
100% issu de gousses de vanille.**
La partie aromatique provient uniquement de l'extraction de la gousse de vanille.
Toute la richesse de la gousse dans une bouteille !



**100% naturel,
minimum 95% issu de gousses de vanille.**
La partie aromatique provient pour 95% de l'extraction de la gousse de vanille.
Les 5% restants proviennent d'autres sources mais toujours naturelles.

Arôme Naturel de Vanille



À chaque chef sa vanille !

Sébalcé est le spécialiste depuis 1966 des ingrédients aromatiques dédiés à l'artisanat et à la restauration.

Notre savoir-faire vanille se décline sous toutes les formes (gousse et produits dérivés de la gousse, pâte, extrait et arôme liquide) pour répondre à chaque besoin et vous permettre de sublimer chacune de vos créations.

Tahitensis, Bourbon, Madagascar, quelle que soit votre sensibilité, Sébalcé vous permet de valoriser vos réalisations par de belles appellations et un profil aromatique riche et intense !



Scannez les QR codes ci-dessous pour découvrir les recettes de nos pâtissiers partenaires !



La Feuille de Joris Vée

Chef pâtissier exécutif à la Grande Cascade (étoilé Michelin) Paris



Le Délice de Bourgogne de Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



© guillaume rault photographe



Le Millefeuille de Kevin Lopes

Chef pâtissier au JY's (étoilé Michelin) Colmar

Distinction «Passion Dessert» du Guide Michelin



© Pascal Etienne Lattes

Retrouvez l'ensemble des produits et recettes Sébalcé et accédez aux vidéos de gestes de chefs sur www.condifa.fr



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr