



CAHIER DE RECETTES

COLLECTION FESTIVE 2025

Voyage aux pays des Saveurs



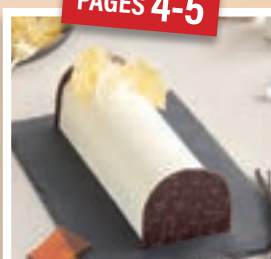
COLLECTION FESTIVE 2025

Voyagez avec nous
à travers les différents pays
du monde et découvrez
nos bûches aux saveurs
authentiques.

SOMMAIRE



PAGES 4-5



Bûche
ÉCLAT BOURBON

PAGES 6-7



Bûche
SOLEIL DE
MANILLE

PAGES 8-9



Entremets
DOUCEUR DU
PIÉMONT

PAGES 10-11



Bûche
L'ÉVEIL DES
SAVEURS

PAGES 12-13



Bûche
DOUCEUR DE SAVOIE

PAGES 14-15



Bûche
ZESTES DU JAPON

PRODUITS PHARES 2025

Découvrez notre Diplomate à froid ancel
et nos deux nouveaux Fourrages façon Tatin ancel



Diplomate
à froid

Fourrage Ananas
façon Tatin

Fourrage Poire
façon Tatin

Ajoutez votre touche d'aromatisation
avec les Pâtes Aromatiques Sébalcé



BÛCHE ÉCLAT BOURBON

VANILLE BOURBON, ANANAS FAÇON TATIN
& CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE



Recette réalisée avec :



Fourrage Croquant
Caramel au Sel
de Guérande ancel



Fourrage Ananas en
Morceaux façon Tatin
ancel

&

Ajoutez votre touche
d'aromatisation avec
Sébalcé !



Pâte de vanille Bourbon
avec grains Sébalcé

Pour 4 gouttières de 50 cm (8 bâches de 24 cm - 6 personnes par bâche)

Croustillant caramel sel de Guérande

- 800 g de **Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande ancel**
- 800 g de crumble réalisé avec le **Cookies ancel**

Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis incorporer le crumble. Étaler uniformément le croustillant en un rectangle de 30x50 cm, puis réfrigérer environ 1 heure. Couper 4 bandes de 7,5x50 cm, puis réserver au congélateur afin de faciliter la manipulation lors du montage des bâches.

Insert ananas façon Tatin

- 2000 g de **Fourrage Ananas en Morceaux façon Tatin ancel**

Répartir le fourrage dans 4 mini-gouttières de 50 cm, puis surgeler. Démouler, puis réserver au congélateur.

Bavaroise à la vanille Bourbon

- 400 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
- 600 g d'eau tempérée
- 60 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
- 2000 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau puis ajouter la pâte de vanille. Incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

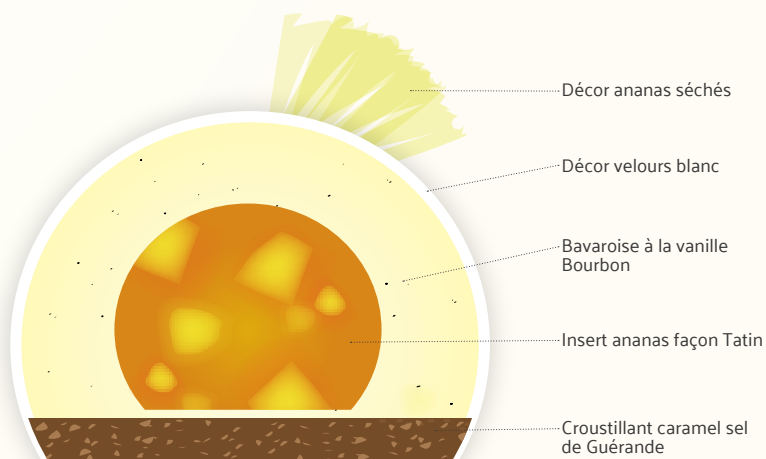
Décor velours blanc

- 1 **Spray Velours Blanc ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

Montage & finition

Remplir les gouttières à mi-hauteur de bavaroise à la vanille Bourbon, puis déposer les inserts ananas façon Tatin en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de bavaroise à la vanille Bourbon dans les moules, puis déposer le croustillant caramel sel de Guérande. Surgeler, puis démouler. Appliquer le décor velours blanc sur les bâches, à une distance d'environ 20 cm. Couper les bâches, placer des embouts en chocolat noir, puis décorer d'ananas séchés et de tuiles de sucre.



BÛCHE SOLEIL DE MANILLE

NOIX DE COCO, MANGUE & PASSION



Recette réalisée avec :



Fourrage Croquant
Noix de Coco ancel



Fourrage Mangue-Passion
Sélection ancel

&

Ajoutez votre touche
d'aromatisation avec
Sébalcé !



Pâte Aromatique de Noix de
Coco des Philippines Sébalcé

Pour 8 bâches en silicone réf : Pavoni KE072

Dacquoise noix de coco (pour une plaque de 40x60 cm)

- 150 g de poudre d'amande
- 210 g de sucre glace
- 60 g de farine
- 210 g de blancs d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 70 g de noix de coco râpée

Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter le mélange tamisé, suivi de la noix de coco râpée, puis mélanger doucement à l'aide d'une spatule pour obtenir une masse homogène mais bien aérée. Étaler la masse sur un tapis de cuisson, puis cuire environ 15 minutes à 180°C. Après complet refroidissement, retirer le tapis de cuisson.

Fourrage croquant noix de coco

- 1000 g de **Fourrage Croquant Noix de Coco ancel**

Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur la dacquoise noix de coco. Réfrigérer, puis couper 8 fonds à la taille des bâches. Réserver au réfrigérateur jusqu'au montage.

Insert mangue passion

- 2000 g de **Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel**

Répartir le fourrage dans 4 mini-gouttières de 50 cm, puis surgeler. Démouler, puis réserver au congélateur.

Bavaroise noix de coco

- 400 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
- 600 g d'eau tempérée
- 260 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
- 2000 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau. Ajouter la pâte aromatique de noix de coco puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

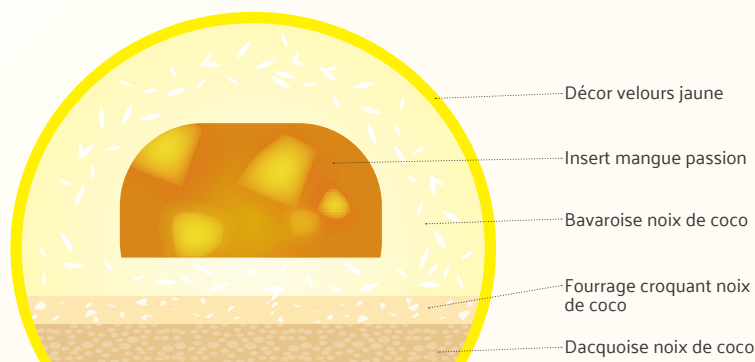
Décor velours jaune

- 1 **Spray Velours Jaune ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

Montage & finition

Répartir la moitié de la bavaroise noix de coco dans les moules en silicone. Couper les mini-gouttières d'insert mangue-passion à la longueur des moules, puis les insérer dans la bavaroise. Répartir le reste de bavaroise noix de coco dans les moules, puis déposer les fonds de dacquoise noix de coco, côté fourrage croquant noix de coco contre la bavaroise noix de coco. Surgeler, puis démouler. Appliquer le décor velours jaune sur les bâches congelées, à une distance d'environ 20 cm. Placer les embouts de bâches, puis décorer.



ENTREMETS DOUCEUR DU PIÉMONT

CHOCOLAT, VANILLE TAHITENSIS
& NOISETTE DU PIÉMONT



Recette réalisée avec :



Crème Pâtissière à chaud ancel

&

Ajoutez votre touche d'aromatisation avec Sébalcé !



Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé



Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé

Pour 4 entremets de 16x6 cm - 8 personnes par entremets

Génoise cacao

- 750 g de **Génoise Extra ancel**
- 450 g d'œufs
- 150 g d'eau
- 45 g de cacao en poudre

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients pendant 1 minute puis à vitesse rapide pendant 8 à 10 minutes. Répartir la masse dans 4 cercles de 16x6 cm préalablement graissés avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Cuire environ 25 minutes à 170°C en four ventilé. Retirer les cercles après complet refroidissement.

Sirop à la vanille Tahitensis

- 500 g d'eau
- 500 g de sucre
- 40 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**

Porter à ébullition dans une casserole l'eau, le sucre et l'extrait de Vanille Tahitensis. Refroidir.

Crème au beurre mousseline

- 1300 g de crème pâtissière réalisée avec la **Crème Pâtissière à chaud ancel**
- 1000 g de beurre pomade

Au batteur, à l'aide de la feuille, lisser la crème pâtissière, incorporer le beurre pomade puis émulsionner.

Crème au beurre mousseline à la noisette du Piémont

- 1800 g de crème au beurre mousseline
- 250 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**

Incorporer la pâte de noisette dans la crème au beurre.

Crème au beurre mousseline chocolat

- 500 g de crème au beurre mousseline
- 100 g de chocolat noir de couverture fondu

Incorporer le chocolat dans la crème au beurre.

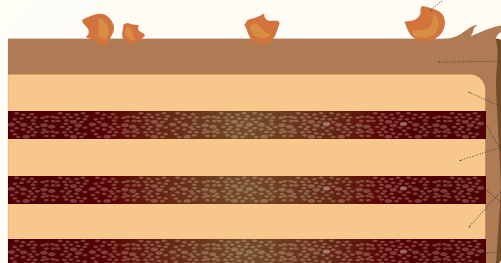
Décor velours brun

- 1 **Spray Velours Brun ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

Montage & finition

Couper les 4 génoises cacao en trois. Imbiber les 3 premières couches de génoise avec le sirop à la vanille Tahitensis, puis déposer une couche d'1 cm de crème au beurre mousseline à la noisette du Piémont. Déposer une seconde couche de génoise cacao, l'imbiber, puis recouvrir d'1 cm de crème au beurre mousseline à la noisette du Piémont. Déposer la dernière couche de génoise cacao, l'imbiber, puis recouvrir de crème au beurre mousseline à la noisette du Piémont. Masquer finement les bords des entremets, puis, à l'aide d'un peigne, imiter les cernes du bois sur le dessus des entremets. Réfrigérer environ 1 heure. Masquer les bords de crème au beurre mousseline chocolat, puis, à l'aide d'une palette, imiter les nervures de l'écorce du bois. Placer les entremets au surgélateur pendant environ 10 minutes afin de bien les refroidir avant d'appliquer le décor velours brun à une distance d'environ 20 cm. Décorer d'éclats de noisettes caramélisées.



Décor d'éclats noisettes caramélisées

Décor velours brun

Crème au beurre mousseline chocolat

Crème au beurre mousseline à la noisette du Piémont

Génoise cacao

BÛCHE L'ÉVEIL DES SAVEURS

FRUITS ROUGES & PISTACHE



Recette réalisée avec :



Fourrage Croquant
Fruits Rouges ancel



Fourrage Framboise
avec Morceaux ancel

&

Ajoutez votre touche
d'aromatisation avec
Sébalcé !



Pâte de Pistache Premium
Colorée Sébalcé

Pour 1 cadre de 40x60 cm (8 bûches - 8 personnes par bûche)

Financier amande (pour un cadre de 40x60 cm)

- 1000 g de **Financier ancel**
- 300 g de beurre fondu
- 400 g de blancs d'œufs

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40x60 cm, puis l'étaler uniformément. Cuire environ 15 minutes à 170°C en four ventilé ou 20 minutes à 170°C en four à sole. Après complet refroidissement, retirer le tapis de cuisson.

Fourrage croquant fruits rouges

- 500 g de **Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel**

Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur la plaque de financier. Réserver au réfrigérateur.

Bavaroise pistache

- 300 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
- 450 g d'eau tempérée
- 230 g de **Pâte de Pistache Premium Colorée Sébalcé**
- 1500 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau, ajouter la pâte de pistache puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

Compotée framboise

- 1500 g de **Fourrage Framboise avec Morceaux ancel**
- 3 feuilles de **Gélatine OR Sébalcé**

Incorporer la gélatine, préalablement hydratée et fondue, dans le fourrage framboise à température ambiante.

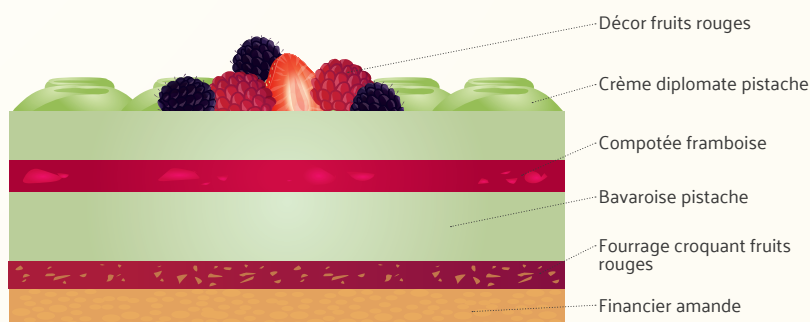
Crème diplomate pistache

- 750 g d'eau froide (10°C maximum)
- 300 g de **Diplomate à froid ancel**
- 100 g de **Pâte de pistache Premium Colorée Sébalcé**

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la préparation pour crème diplomate à froid. A l'aide du fouet, mélanger 1 minute en 1^{ère} vitesse, puis battre 4 minutes à grande vitesse. Incorporer la pâte de pistache à l'aide d'un fouet à main. La crème doit être réalisée juste avant le dressage sur les bûches.

Montage & finition

Déposer le financier amande surmonté de la couche de fourrage croquant fruits rouges dans le cadre. Recouvrir de bavaroise pistache, puis surgeler. Étaler la compotée framboise sur la bavaroise pistache, puis surgeler de nouveau. Retirer le cadre, puis ébarber les bords avant de couper 4 bandes de 8,5 cm de large dans le sens de la longueur. Couper en bûches selon la taille souhaitée, puis dresser la crème diplomate pistache à la poche munie d'une douille Saint-Honoré. Décorer de fruits rouges frais.



BÛCHE DOUCEUR DE SAVOIE

POIRE, CHOCOLAT & Caramel



Recette réalisée avec :



Glaçage façon Rocher
Chocolat au Lait ancel



Fourrage Poires en
Cubes façon Tatin ancel

&

Ajoutez votre touche
d'aromatisation avec
Sébalcé !



Pâte Aromatique
de Caramel Sébalcé

Pour 4 gouttières de 50 cm (8 bâches de 24 cm - 6 personnes par bâche)

Gâteau de Savoie cannelle (pour une plaque de 40x60 cm)

- 400 g de **Gâteau de Savoie ancel**
- 200 ml de crème liquide à 35% de M.G.
- 4 g de cannelle moulue
- 150 g d'œufs

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, battre tous les ingrédients pendant 3 minutes. Étaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis cuire environ 10 minutes à 200°C. Après complet refroidissement, retirer le papier cuisson, puis couper des bandes de 8x50 cm.

Insert poire façon Tatin

- 1600 g de **Fourrage Poires en Cubes façon Tatin ancel**

Répartir le fourrage dans 4 mini-gouttières de 50 cm, puis surgeler.

Crèmeux caramel

- 1250 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 40 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébalcé**
- 250 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter la crème et la pâte de caramel à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et de pâte de caramel puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Laisser refroidir environ 15 minutes dans la casserole en remuant régulièrement. Verser 250 g de crèmeux dans chaque mini-gouttière contenant l'insert poire façon Tatin, puis surgeler. Démouler, puis réserver au congélateur. Réserver le reste du crèmeux au réfrigérateur, filmé au contact.

Mousse légère chocolat

- 240 g de jaunes d'œufs
- 350 g d'œufs
- 120 g de sucre
- 120 g d'eau
- 800 g de chocolat de couverture noir à 70% de cacao
- 1500 g de crème liquide à 35% de M.G.

Réaliser une pâte à bombe : au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse moyenne, monter les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Cuire le sucre et l'eau à 121°C. Verser le sirop sur les œufs. Continuer de battre à vitesse moyenne jusqu'à complet refroidissement. Monter la crème au batteur pour obtenir une crème de texture souple. Incorporer la pâte à bombe dans le chocolat, puis ajouter progressivement la crème montée.

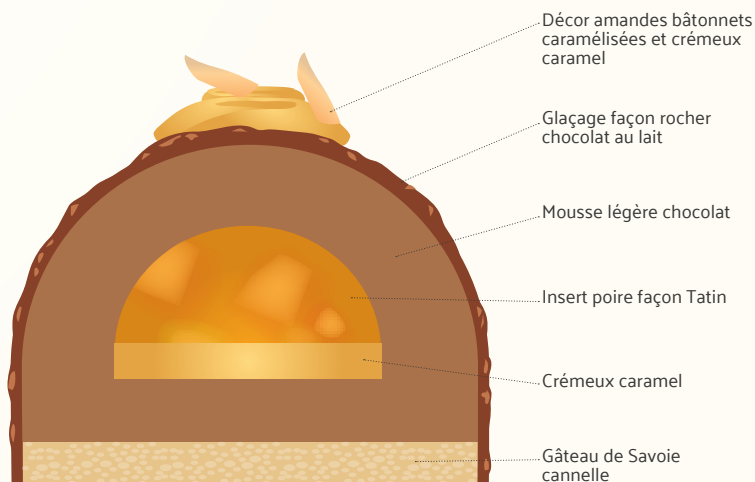
Glaçage façon rocher chocolat au lait

- 3000 g de **Glaçage façon Rocher Chocolat au Lait ancel**

Faire fondre le glaçage façon rocher au micro-ondes ou au bain-marie à 40°C.

Montage & finition

Remplir les gouttières à bâches à mi-hauteur de mousse légère chocolat. Déposer les inserts poire façon Tatin et crèmeux caramel dans les moules, en les enfonçant légèrement. Couvrir de mousse légère chocolat, puis déposer les fonds de gâteau de Savoie cannelle. Surgeler, puis démouler les bâches. Glacer avec le glaçage façon rocher chocolat au lait à 40°C. Taper la grille pour éviter une couche de glaçage trop épaisse. Couper les bâches, puis placer des embouts en chocolat au lait. Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, monter le reste de crèmeux caramel quelques secondes jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. Dresser le crèmeux caramel sur les bâches à la poche munie d'une petite douille Saint-Honoré. Parsemer d'amandes bâtonnets caramélisés, puis décorer.



BÛCHE ZESTES DU JAPON

VANILLE TAHITENSIS, YUZU & SÉSAME NOIR



Recette réalisée avec :



Fourrage Croquant
Chocolat Blanc ancel

&

Ajoutez votre touche d'aromatisation
avec Sébalcé !



Extrait de Vanille Tahitensis
avec grains Sébalcé



Arôme Naturel
de Yuzu Sébalcé

Pour 4 gouttières de 50 cm (8 bâches de 24 cm - 6 personnes par bâche)

Croustillant praliné sésame noir

Pour le praliné

- 120 g de sucre
- 120 g de sésame noir torréfié
- 30 g d'huile de pépin de raisin

Pour le croustillant

- 800 g de crumble réalisé avec le **Cookies ancel**
- 250 g de praliné au sésame noir
- 800 g de **Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel**

Réaliser un caramel à sec avec le sucre, puis incorporer le sésame noir. Laisser refroidir, puis mixer au robot coupe en incorporant progressivement l'huile.

Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis incorporer le praliné suivi du crumble. Étaler uniformément le croustillant en un rectangle de 30x50 cm, puis réfrigérer environ 1 heure. Couper 4 bandes de 7,5x50 cm, puis réserver au congélateur afin de faciliter la manipulation lors du montage des bâches.

Crèmeux au yuzu

- 2000 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 100 g de jus de citron
- 100 g de d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé**
- 400 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter la crème, le jus de citron et l'arôme yuzu à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème, de jus de citron et d'arôme yuzu puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Laisser refroidir environ 15 minutes en remuant régulièrement, avant de répartir le crèmeux dans 4 mini-gouttières de 50 cm. Surgeler, puis démouler. Réserver au congélateur pour le montage.

Bavaroise à la vanille Tahitensis

- 400 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
- 600 g d'eau tempérée
- 60 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**
- 2000 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau, puis ajouter l'extrait de vanille. Incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

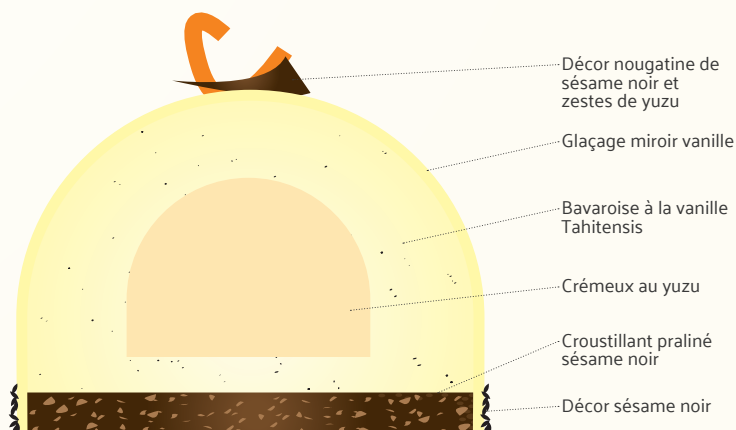
Glaçage miroir vanille

- 1500 g de **Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel**
- 3 g de **Graines de Vanille de Madagascar Sébalcé**







Chauffer le glaçage à environ 45°C. Ajouter les graines de vanille.

Montage & finition

Remplir les gouttières à mi-hauteur de bavaroise à la vanille Tahitensis, puis déposer les inserts de crèmeux au yuzu en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de bavaroise à la vanille Tahitensis dans les moules, puis déposer le croustillant praliné sésame noir. Surgeler, puis démouler. Glacer les bâches congelées avec le glaçage miroir vanille à 30°C. Placer immédiatement les bâches au congélateur quelques minutes afin de fixer le glaçage. Masquer les côtés de sésame noir, couper les bâches, puis placer des embouts en chocolat blanc et jaune. Décorer de nougatine de sésame noir et de zestes de yuzu.



Récapitulatif des produits de la Collection Festive 2025

<div>Recettes</div> <div>Produits</div>	 ÉCLAT BOURBON	 SOLEIL DE MANILLE	 DOUCEUR DU PIÉMONT	 L'ÉVEIL DES SAVEURS	 DOUCEUR DE SAVOIE	 ZESTES DU JAPON
Génoise Extra ancel			X			
Financier ancel				X		
Gâteau de Savoie ancel					X	
Cookies ancel	X					X
Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel				X		
Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande ancel	X					
Fourrage Croquant Noix de Coco ancel		X				
Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel						X
Fourrage Framboise avec Morceaux ancel				X		
Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel		X				
Fourrage Poires en Cubes façon Tatin ancel					X	
Fourrage Ananas en Morceaux façon Tatin ancel	X					
Crèmeux Chocolat Blanc ancel					X	X
Crème Pâtissière à chaud ancel			X			
Diplomate à froid ancel				X		
Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel	X	X		X		X
Spray Velours Brun ancel			X			
Spray Velours Jaune ancel		X				
Spray Velours Blanc ancel	X					
Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel						X
Glaçage façon Rocher Chocolat au Lait ancel					X	
Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé			X			X
Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé						X
Graines de Vanille de Madagascar Sébalcé						X
Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé			X			
Pâte de Pistache Premium Colorée Sébalcé				X		
Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé		X				
Pâte aromatique de Caramel Sébalcé					X	
Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé	X					
Gélatine OR Sébalcé				X		



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa SAS. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr