



**Les Gélatines**  
**Une gamme**  
**qui a de la tenue**



# Les Gélatines Sébalcé



La gélatine Sébalcé est l'ingrédient indispensable pour réussir la gélification de vos recettes de pâtisserie ou traiteur.

Qu'elle soit en **feuille**, en **poudre** ou **instantanée**, ou encore qu'elle soit d'**origine porcine**, **bovine** ou de **poisson**, sélectionnez la plus adaptée à votre usage professionnel et au besoin de votre clientèle.

Substituer une gélatine par une autre ? Rien de plus facile grâce au tableau des conversions Sébalcé :

## Tableau des conversions

L'origine porcine, bovine ou poisson ainsi que la certification Halal n'influe pas sur le pouvoir gélifiant. Ainsi une gélatine Bronze Porcine équivaut à une gélatine Bronze Bovine.

Le pouvoir gélifiant d'une feuille est identique d'une qualité à l'autre, seul le poids change. Si vous comptez en feuilles, 1 FEUILLE = 1 FEUILLE. Si vous pesez, les coefficients suivants s'appliquent.

Les coefficients sont donnés selon les blooms et sont valables pour les conversions entre feuilles de qualité différente, des feuilles vers la poudre et inversement.



		À chaud				Instantanée
		GÉLATINE 200 BLOOM Feuilles OR ou Poudre	GÉLATINE 180 BLOOM Feuilles ARGENT	GÉLATINE 150 BLOOM Feuilles BRONZE ou Poudre	GÉLATINE 120 BLOOM Feuilles TITANE	
GÉLATINE 200 BLOOM Feuilles OR ou Poudre		x 1	x 1,25	x 1,65	x 2,5	x 5
GÉLATINE 180 BLOOM Feuilles ARGENT	Multipliez le poids de gélatine utilisé dans votre recette par le coeff. correspondant	x 0,80	x 1	x 1,30	x 2	x 4
GÉLATINE 150 BLOOM Feuilles BRONZE ou Poudre		x 0,60	x 0,75	x 1	x 1,50	x 3
GÉLATINE 120 BLOOM Feuilles TITANE		x 0,40	x 0,50	x 0,60	x 1	x 2

Ex : J'utilise 10 g de Gélatine Or Feuilles et je souhaite utiliser de la gélatine Bronze Bovine :  $10 \text{ g} \times 1,65 = 16,5 \text{ g}$ . Je devrai désormais insérer 16,5 g de Gélatine Feuilles Bronze Bovine ou Poudre 150 Bloom dans ma recette.



#### Dosages recommandés :

<b>OR</b>	<b>200 Bloom</b>	<b>Porcine et Bovine Halal</b>
<b>ARGENT</b>	<b>180 Bloom</b>	<b>Porcine</b>
<b>BRONZE</b>	<b>150 Bloom</b>	<b>Porcine et Bovine Halal</b>
<b>TITANE</b>	<b>120 Bloom</b>	<b>Porcine</b>

## Gélatines en FEUILLES Sébalcé

Qu'elles soient porcines ou bovines, avec les **FEUILLES** de gélatines c'est la garantie d'une **hydratation et d'un dosage simples et faciles !**

#### Gélatines BOVINES en feuilles (certifiées Halal)

Gélatine Or Bovine	Étui de 0,5 kg pour 250 feuilles	1-42-012917
Gélatine Or Bovine	Étui de 1 kg pour 500 feuilles	1-42-012855
Gélatine Bronze Bovine	Étui de 1 kg pour 300 feuilles	1-42-012744

#### Gélatines BOVINES en feuilles

Gélatine Or	Étui de 0,5 kg pour 250 feuilles	1-42-004191
Gélatine Or	Étui de 1 kg pour 500 feuilles	1-42-012741
Gélatine Argent	Étui de 1 kg de 400 feuilles	1-42-012742
Gélatine Bronze	Étui de 1 kg pour 300 feuilles	1-42-012743
Gélatine Titane	Étui de 1 kg pour 200 feuilles	1-42-012745

Mousses bavaroises	Panna cotta et desserts gélifiés	Gelées et aspics
4 à 5 feuilles /kg	5 à 6 feuilles /L	10 à 12 feuilles /L
8 à 10 g/kg	10 à 12 g/L	20 à 24 g/L
10 à 12,5 g/kg	12,5 à 15 g/L	25 à 30 g/L
13,3 à 16,6 g/kg	16,6 à 19,8 g/L	33,3 à 39,6 g/L
20 à 25 g/kg	25 à 30 g/L	50 à 60 g/L



#### Dosages recommandés :

<b>200 Bloom</b>	<b>Bovine et Poisson</b>
<b>150 Bloom</b>	<b>Bovine</b>
<b>100 Bloom</b>	<b>Bovine</b>

## Gélatines en POUDRE Sébalcé

La gélatine en **POUDRE** Sébalcé, c'est la garantie d'une **hydratation et d'un dosage précis !**

D'origine bovine ou de poisson, nos gélatines en poudre s'emploient à chaud.

Nous préconisons de réaliser une masse gélatine en hydratant le poids de la gélatine en poudre dans 5 fois son poids en eau tempérée.

#### Gélatines BOVINES en poudre

Gélatine Bovine en Poudre 100 Bloom	Boîte de 1 kg	1-42-004184
Gélatine Bovine en Poudre 150 Bloom	Boîte de 1 kg	1-42-004185
Gélatine Bovine en Poudre 200 Bloom	Boîte de 1 kg	1-42-004186
Gélatine Bovine en Poudre 200 Bloom (certifiée Halal)	Boîte de 1 kg	1-42-004186

#### Gélatine de POISSON en poudre

Gélatine de Poisson en Poudre 200 Bloom	Boîte de 1 kg	1-42-011671
---	---------------	-------------

Mousses bavaroises	Panna cotta et desserts gélifiés	Gelées et aspics
8 à 10 g/kg	10 à 12 g/L	20 à 24 g/L
13,3 à 16,6 g/kg	16,6 à 19,8 g/L	33,3 à 39,6 g/L
20 à 25 g/kg	25 à 30 g/L	50 à 60 g/L

# Gélatine en POUDRE INSTANTANÉE Sébalcé

Découvrez cet ingrédient indispensable pour gagner du temps lors de vos gélifications !

- **Un gain de temps :** inutile d'hydrater ou de faire fondre au préalable la gélatine instantanée.
- **Une solution facile :** dissolution directe dans la masse à gélifier qu'elle soit à température ambiante ou chaude.
- **Un dosage modulable** en fonction de la texture souhaitée.
- À base de **gélatine bovine**.
- Un aspect **transparent** et un **goût neutre**.
- **Thermoréversible** (peut être refondue) et supporte la congélation.



Gélatine Bovine Instantanée en Poudre      Étui de 1 kg      1-42-012718

**10 g** de gélatine instantanée  
= 1 feuille de gélatine

Dosages recommandés :	Mousses bavaroises	Panna cotta, manger-mains et desserts gélifiés	Gelées et aspics
Gélatine Bovine en Poudre Instantanée	50 g/kg	60 à 100 g/kg	120 g/kg

Correspondance :	Gélatine en FEUILLES	Gélatine en Poudre 200 Bloom	Gélatine en Poudre 150 Bloom	Gélatine en Poudre 100 Bloom
10 g de Gélatine Bovine Instantanée en Poudre correspond à :	1 feuille de gélatine OR, ARGENT, BRONZE ou TITANE	2 g	3,3 g	5 g

## Fiche recette

# Entremets Mûre, Verveine-Framboise & Vanille Bourbon

Pour 4 moules en silicium  
bombés de 18 cm de Ø



## Biscuit Joconde (1 plaque de 40x60 cm)

- 250 g de **Financier ancel**
- 70 g de beurre fondu
- 100 g de jaunes d'œufs
- 150 g de blancs d'œufs

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger la préparation pour financier, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 minutes à vitesse maximale. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Étaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 10 minutes à 200°C en four à sole ou 8 minutes à 180°C en four ventilé. Après refroidissement, détailler 4 fonds de 16 cm de Ø.

## Bavaroise à la vanille Bourbon

- 250 g de lait
- 75 g de sucre
- 60 g de jaunes d'œufs
- 15 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
- 250 g de crème fouettée
- 30 g de **Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé**

Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec 50 g de sucre. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre puis ajouter l'extrait de vanille. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine puis fouetter vigoureusement. Laisser refroidir à environ 25°C. Incorporer délicatement la crème fouettée. Répartir la bavaroise dans 4 cercles de 14 cm de Ø pour réaliser les inserts. Surgeler avant de décercler.

## Gelée de verveine aux framboises

- 300 g d'eau chaude
- 160 g de sucre
- 1 sachet d'infusion à la verveine
- 40 g de **Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé**
- 80 g de brisures de framboises surgelées

Faire infuser la verveine dans l'eau chaude sucrée. Retirer le sachet puis ajouter la gélatine en fouettant vigoureusement. Déposer 4 cercles de 16 cm de Ø sur du film alimentaire puis envelopper les côtés des cercles pour les rendre étanches. Déposer les cercles sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson, répartir les framboises surgelées dans le fond. Répartir la gelée en la versant lentement dans les cercles. Surgeler, décercler puis retirer le film alimentaire.

## Bavaroise à la mûre

- 800 g de purée de mûre
- 80 g de **Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé**
- 800 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la gélatine dans la purée de mûre à température ambiante, en fouettant vigoureusement. Ajouter progressivement la chantilly en mélangeant délicatement.

## Montage & Finition

A l'aide d'une poche à douille, dresser 150 g de bavaroise à la mûre au fond des moules puis déposer un insert de gelée encore surgelé. Dresser sur la gelée environ 100 g de bavaroise à la mûre puis déposer un insert de bavaroise à la vanille Bourbon. Répartir le reste de bavaroise à la mûre puis déposer les fonds de biscuit Joconde. Surgeler avant de démouler. Glacer les entremets encore congelés avec le Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel à 50°C. Décorer avec des mûres et du chocolat blanc.

# Découvrez d'autres réalisations avec les gélatines Sébalcé !

Scannez les QR codes ci-dessous pour découvrir les recettes.



Entremets au Café Pur Arabica et à la Vanille Tahitensis



Entremet Vanille-Yuzu



Le Chocolat Noisette du Piémont



Panna Cotta Abricot



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