



Découvrez  
la gamme  
des pâtes  
aromatiques



Créées pour les artisans du goût, **les pâtes aromatiques Sébalcé** sont de véritables concentrés de saveurs authentiques. Leur richesse aromatique sublime chaque création et invite à un voyage gustatif vers des saveurs d'exception.

## Une torréfaction qui fait la différence

Chez Sébalcé, notre torréfaction est **finement adaptée** à chaque ingrédient pour révéler leur **profil sensoriel naturel** et leur éviter un stress thermique.

Contrairement aux méthodes industrielles rapides et agressives, qui se concentrent uniquement sur la vitesse et le coût, nous privilégions l'**intégrité du produit**, la **conservation de l'arôme** et le contrôle de la **couleur** et de la **texture**.

Notre approche :

- Préserve les **huiles essentielles** et les **arômes volatils**.
- Favorise un **développement uniforme** des **saveurs** et de la **couleur**.
- Évite les **notes amères** ou **brûlées**.
- Maintient la **teneur en huile** et la **structure**.

Le résultat = un arôme pur, frais et distinctif, dans une texture de pâte **fluide facile à incorporer** !

## Une gamme pratique, pensée pour les professionnels

- Prêtes à l'emploi, elles se dosent facilement à la cuillère, **sans liquéfier les préparations**.
- Sans conservateurs, ni huile de palme.
- **Dosages adaptés** à la pâtisserie.
- **Polyvalentes**, elles sont idéales pour la réalisation de glaces, entremets, chocolats, ganaches ou gâteaux de voyage.
- Résistantes à la cuisson et à la surgélation, elles conservent toute leur intensité.
- Conditionnées en pots refermables et recyclables, pour une **conservation optimale** et une utilisation facilitée.





P.04



P.05



P.06 & 07



P.08



P.09



P.10



P.11

# La Pure Pâte de Noisette du Piémont



## Une noisette d'exception venue d'Italie !

La **noisette du Piémont**, appelée Tonda Gentile Trilobata, récoltée sur les collines des Hautes Langhe (Alta Langa), est considérée comme **la meilleure au monde**.

Elle bénéficie du **label IGP**, Indication Géographique Protégée. Ronde et douce comme l'indique son nom en italien, son parfum est sucré avec une bonne longueur en bouche, elle est **très recherchée en pâtisserie et en glace** ! Cette **pâte pure** préserve toutes les caractéristiques aromatiques de cette noisette d'exception.



### Seau de 1 kg Réf 1-42-013460

- Une pâte pure 100% noisette, lisse et prête à l'emploi.
- Un dosage adapté de 80 à 100 g/kg.
- Permet l'appellation « à la noisette du Piémont ».

**Torréfaction moyenne**  
Soigneusement calibrée pour développer la douceur, la rondeur et un bouquet de noisette pur sans torréfaction excessive.

Une pâte qui remporte tous les suffrages !



Tarte façon Saint-Brest à la noisette du Piémont



Verrines façon Paris-Brest



Douceur Piémont



Flan Pâtissier Cookie Noisette

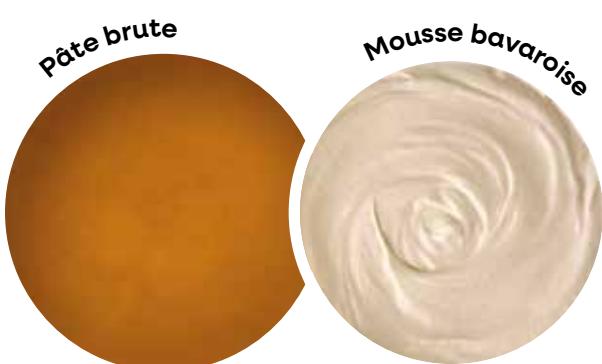
# La Pure Pâte de Noisette d'Italie

Nouveauté



Un goût intense de noisette, venu d'Italie !

**La Pure Pâte de Noisette d'Italie** est un produit unique qui combine plusieurs variétés de noisettes issues de différentes régions italiennes. Chaque noisette est minutieusement choisie pour sa texture et sa saveur afin d'obtenir une pâte équilibrée. Leur longue torréfaction permet d'exalter leur **richesse aromatique** et confère à la pâte une belle couleur brune.



## Seau de 1 kg

Réf 1-42-013802

- Une pâte pure 100% noisette, lisse et prête à l'emploi.
- Un dosage adapté de 80 à 100 g/kg.
- Permet l'appellation « à la noisette d'Italie ».



### Torréfaction moyenne

Similaire à la noisette du Piémont, avec des ajustements en fonction de chaque variété et son humidité afin de garantir un profil aromatique constant.



Cake à la noisette d'Italie



Mini entremets noisette d'Italie & abricot



Entremets noisette d'Italie & tagette



Millefeuille noisette d'Italie & citron

# La Pâte de Pistache Premium colorée

Nouveauté



Le goût authentique d'une pâte pure de pistaches torréfiées avec une pointe de colorant !

Un produit très qualitatif à base de **pistaches torréfiées**, pour exalter tous leurs arômes, puis finement broyées pour obtenir une **texture fluide et homogène** de pâte.

L'ajout d'une **pointe de colorant** confère aux réalisations **une belle couleur verte** de pistache, une **attente forte des consommateurs**.

## Seau de 1 kg

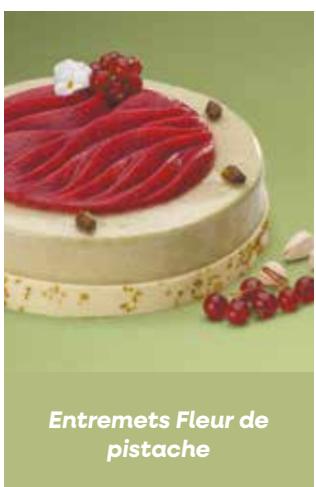
Réf 1-42-013851

- Une pâte lisse et prête à l'emploi.
- Un dosage adapté de 80 à 100 g/kg.
- Permet l'appellation « à la pistache ».



### Torréfaction forte

Plus intense que sur les autres pâtes pour révéler les notes gourmandes de pistaches grillées.





## Retrouvez également les autres pâtes de pistache de la marque cresco



**Seau de 1 kg**  
Réf 1-42-010037

- Une belle saveur pistache avec une note d'amande amère, appréciée par les consommateurs.
- Offre une belle coloration aux réalisations.



**Seau de 1 kg**  
Réf 1-42-010091

- Fabriquée à partir de pistache Kerman d'Iran, région réputée pour la qualité de ses pistaches.
- Offre une belle coloration aux réalisations.
- Permet l'appellation « à la pistache Kerman d'Iran ».

**Torréfaction légère**  
Pour offrir un goût doux et équilibré.

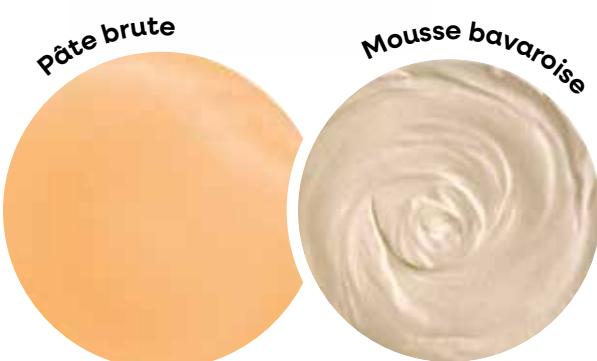
**Torréfaction forte**  
Pour révéler un goût franc de pistache fraîchement torréfiées.

# La Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine



Une pâte de cacahuète 100%, non salée, idéale pour apporter une touche gourmande à vos créations !

Les conditions climatiques et le sol de l'Argentine favorisent une culture de cacahuètes de **haute qualité**, appréciées pour leur goût prononcé. Une richesse qui se retrouve dans la pâte pure, 100% cacahuète, sans sel, pour une **polyvalence d'applications, sucrées & salées** !



## Seau de 1 kg Réf 1-42-013631

- Une pâte pure 100% cacahuète, lisse et prête à l'emploi.
- Un dosage adapté de 80 à 100 g/kg.
- Permet l'appellation « à la cacahuète d'Argentine ».



### Torréfaction douce

Afin de conserver une couleur très claire, une surface de pâte uniforme et préserver les notes délicates typiques des cacahuètes d'Argentine.



Les choux à la cacahuète d'Argentine



Cookies à la cacahuète



Entremets caramel, chocolat & cacahuète d'Argentine



Opéra à la cacahuète d'Argentine

# La Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines



Toute la générosité de la noix de coco des Philippines dans une pâte !

Avec son profil frais et lacté, la noix de coco des Philippines est l'une des **plus réputées au monde**. La noix de coco se décline sous toutes ses formes en pâtisseries : crémeux, crèmes (pâtissière, diplomate ou glacées), mousses, inserts, etc... Parfaite pour apporter la touche **d'exotisme et d'originalité** à vos créations !



## Sieu de 1 kg

Réf 1-42-013601

- Une texture pâte pratique et prête à l'emploi.
- Préparée à base de concentré de purée de coco pour apporter une note riche, intense et régulière de coco à vos réalisations.
- Une pâte généreuse en coco râpée pour apporter à la fois le goût ainsi que cette texture unique tant appréciée !
- Un dosage adapté à la pâtisserie : 80 à 100 g/kg.



Scannez le QR code pour découvrir toutes les recettes à la noix de coco.



Cake coco & vanille Bourbon



Entremets L'Intensément coco



Millefeuille coco & caramel



Vacherin exotique coco, mangue & citron vert

# La Pâte Aromatique de Caramel

Concentrée, spéciale pâtisserie,  
pour aromatiser avec régularité  
& équilibre !

Une pâte simple à mettre en œuvre et à doser,  
parfaite pour garantir une régularité de saveur et  
de coloration tout au long de l'année !

Simplicité, praticité, régularité !

**Seau de 1 kg**  
Réf 1-42-013560

- Dosage concentré à seulement 30 g/kg, spécialement adapté à la pâtisserie, pour apporter le moins de liquide possible aux préparations.
- A base de sucre caramélisé, pour apporter des notes intenses, gourmandes et équilibrées de caramel, sans amertume, ainsi qu'une belle coloration aux réalisations.



Scannez le QR code  
pour découvrir toutes  
les recettes au caramel.



Panna cotta  
caramel salé



Choux caramel  
& noisette

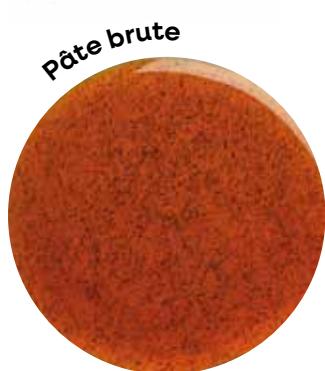


Eclair caramel



Flan pâtissier  
caramel

# La Pâte de Vanille Bourbon avec Grains



Scannez le QR code pour découvrir toutes les recettes à la vanille Bourbon.

Toute la richesse aromatique de la vanille Bourbon dans une pâte facile à utiliser !

La vanille Bourbon possède un profil aromatique caractéristique et reconnaissable, évocateur de souvenirs d'enfance, avec ses notes caramélisées, boisées et épices.

## Pot de 450 g

Réf 1-42-013141

- Les nombreux grains de vanille apportent aux réalisations un rendu visuel très qualitatif, similaire à celui obtenu avec une gousse de vanille.
- Une texture pâte pratique et prête à l'emploi.
- Sans colorants, sans arômes artificiels et sans caramel.
- Un dosage adapté à la pâtisserie : 10 à 20 g/kg.
- Permet l'appellation « à la vanille Bourbon ».

Une vanille Bourbon à retrouver dans la gamme vanille Sébalcé, disponible également sous forme de gousses et d'extraits.



Baba à la vanille Bourbon



Entremets Pur vanille Bourbon



Vanille Bourbon & rhubarbe façon Cannelloni



Tartelette à la vanille Bourbon & caramel salé



**Joris Vée**

Chef pâtissier exécutif  
à la Grande Cascade (étoilé Michelin)  
Paris  
Vice-champion du Monde  
de Pâtisserie Junior

**Stéphane Glacier**

Meilleur Ouvrier de France  
Pâtissier

**Kevin Lopes**

Chef pâtissier  
au JY's (étoilé Michelin)  
Colmar  
Distinction "Passion Dessert"  
du Guide Michelin

**Suivez-nous sur Instagram  
et découvrez chaque semaine  
les recettes créées par nos chefs  
pâtissiers partenaires**



Retrouvez l'ensemble des produits  
et recettes Sébalcé et accédez aux vidéos  
de gestes de chefs sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



Scannez pour  
accéder au site