Sébalcé

Extraits, Arômes & Gousses de Vanille

Toute la générosité de la vanille pour vos créations

La gamme vanille Sébalcé

Découvrez nos extraits, arômes, graines et gousses de vanille

Pour servir vos exigences de goût et celles de votre clientèle, la gamme vanille Sébalcé se compose aujourd'hui de plusieurs variétés de gousses de vanille, ainsi que d'arômes liquides déclinés en extraits, arômes naturels et arômes.

Polyvalentes, chacune des références trouve sa légitimité en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie. Le choix intervient au niveau du profil aromatique et de l'appellation recherchés.

	Produit	Permet l'appellation	Pâtisserie			Glace	Intérieur chocolat
			Crèmes & mousses	Masses à cuire	Fondants, glaçages & sirops		
Extraits	Extrait de Vanille Tahitensis avec grains	**À la vanille Tahitensis**	★ ★	★	★ ★	★ ★	★ ★
	Extrait de Vanille Bourbon avec grains	**À la vanille Bourbon**					
	Extrait de Vanille de Madagascar	**À la vanille de Madagascar**					
Arômes naturels	Arôme Naturel de Vanille	**À la vanille**	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★
	P200 - Arôme Naturel de Vanille	**À la vanille**					
Arômes	Vaniluxe 200 - Arôme Vanille	**Saveur vanille**	★ ★	★ ★	★	★	★
	Arôme Vanille Boulpât						
	Arôme Vanille Pâtissier		★ ★	★	★ ★	★	★
	Arôme Vanille Gourmet						
	Arôme Vanille		★	★ ★	★ ★	★	★
Poudre	Poudre de Vanille épuisée	-	★ ★	-	-	★ ★	-
Graines	Graines de Vanille Bourbon	**A la vanille Bourbon** (sans ajout d'arômes artificiels)	★ ★	★	-	★ ★	-
Gousses	Gousses de Vanille Tahitensis	**À la vanille Tahitensis**	★ ★	★	★ ★	★ ★	★ ★
	Gousses de Vanille Bourbon	**À la vanille Bourbon**					
	Gousses de Vanille Gourmet	**À la vanille**					

★ Utilisations possibles **★ ★ Utilisations optimales et recommandées**

Les Extraits

EXTRAIT DE VANILLE TAHITENSIS AVEC GRAINS
- Attaque boisée, notes de fond vanillées et fleuries, légèrement anisées.
- Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille.

EXTRAIT DE VANILLE BOURBON AVEC GRAINS
- Profil aromatique typique de la vanille Bourbon : notes intenses légèrement épicées puis crémeuses et caramélisées.
- Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille.

EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR
- Notes intenses vanillées et caramélisées.
- Issu de gousses origine Bourbon.

Les Arômes Naturels de Vanille

ARÔME NATUREL DE VANILLE
- Notes vanillées balsamiques et boisées.

P200 - ARÔME NATUREL DE VANILLE
- Notes vanillées rhumées légèrement fumées.

Les Arômes

VANILUXE 200 ARÔME VANILLE
- Notes vanillées caramélisées et rhumées.

ARÔME VANILLE PÂTISSIER
- Notes vanillées caramélisées légèrement biscuitées.

ARÔME VANILLE BOULPÂT
- Notes vanillées intenses et boisées proches de celles de la vanille en gousse.

ARÔME VANILLE GOURMET
- Notes caramélisées.

ARÔME VANILLE
- Notes vanillées caramélisées.

La Poudre

POUDRE DE VANILLE ÉPUISÉE
- Issue à 100% de gousses de vanille épuisées broyées.
- Marquant visuel qualitatif pour renforcer la connotation «vanille».

Les Graines

GRAINES DE VANILLE BOURBON
- Marquants aromatiques 100% naturels.
- Issues de gousses de vanille Bourbon de Madagascar.

Les Gousses

GOUSSES DE VANILLE TAHITENSIS
- Vanille noire, brillante et charnue.
- Parfum boisé, caractérisé par des notes fleuries légèrement anisées.

GOUSSES DE VANILLE BOURBON
- Vanille noire, brillante et charnue.
- Parfum subtil et intense caractérisé par des notes caramel et cacao.

GOUSSES DE VANILLE GOURMET
- Vanille brun-rouge, brillante et charnue.
- Parfum riche et intense caractérisé par des notes caramel.

Crèmes Brûlées à la Vanille Bourbon & Fond'Choco

Recette pour environ 8 ramequins

Fondant au chocolat

- 250 g de **Fondant au Chocolat ancel**
- 100 g de beurre fondu
- 50 g d'œufs
- 30 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Crème brûlée à la vanille Bourbon

- 120 g de jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de crème liquide UHT à 35% M.G.
- 400 g de lait entier
- 15 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**

Blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter la crème, le lait et l'extrait de vanille.

Montage et finition

Répartir le fondant au chocolat dans les ramequins à l'aide d'une poche à douille puis cuire 5 à 10 min à 180°C en four ventilé. Laisser refroidir puis répartir l'appareil à crème brûlée sur le fondant au chocolat. Cuire environ 45 min à 100°C en four ventilé. Après refroidissement, saupoudrer le dessus avec de la cassonade puis caraméliser sous une salamandre ou au chalumeau.

Flan Pâtissier à la Vanille & Myrtille

Recette pour 1 flan de 24 cm de Ø

Pâte brisée

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 5 g de sel
- 50 g d'eau environ

Au batteur, à l'aide de la feuille, sabler la farine, le sel et le beurre puis ajouter l'eau pour former une pâte homogène. Filmer la pâte et la laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur.

Compotée de myrtille

- 200 g de **Fourrage Myrtille ancel**

Crème pâtissière à la vanille

- 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
- 1 litre de lait entier
- 200 g de sucre
- 100 g d'œufs
- 20 g d'**Arôme Naturel de Vanille Sébalcé**

Délayer la préparation pour crème pâtissière avec ¼ L de lait froid. Incorporer les œufs. Travailler au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirer du feu et tout en remuant, y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu. Ajouter l'arôme naturel de vanille.

Montage et finition

Foncer 1 moule ou 1 cercle de 24 cm de Ø avec la pâte brisée étalée sur environ 3 mm d'épaisseur puis piquer le fond. Etaler la compotée de myrtille sur le fond de pâte. Verser la crème pâtissière à la vanille délicatement dans le moule pour éviter que la compotée ne se mélange. Laisser refroidir au moins 20 min. Cuire environ 30 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole.

Eclairs à la Vanille Tahitensis, Poire & Caramel au sel de Guérande

Recette pour 12 éclairs d'environ 15 cm

Pâte à choux

- 700 g de pâte à choux environ

Dresser 12 éclairs sur une plaque légèrement graissée avec l'agent de démoulage **Ouragan ancel**.

Craquelin

- 50 g de beurre pommade
- 60 g de farine
- 60 g de cassonade
- ½ c.à.c. de cannelle

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Etaler au laminoir sur 2 mm d'épaisseur, couper des bandes de la taille des éclairs puis les déposer dessus. Cuire les éclairs de manière habituelle.

Fourrage poire

- 600 g de **Fourrage Poire ancel**

Crémeux caramel au sel de Guérande

- 420 g de **Crémeux Caramel au Sel de Guérande ancel**

Crème pâtissière à la vanille Tahitensis

- 700 g de crème pâtissière réalisée à partir de la **Crème Pâtissière à chaud ancel**
- 1 **gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé**

Ajouter une gousse de vanille Tahitensis lors de la préparation de la crème pâtissière selon le mode d'emploi indiqué sur le pack.

Montage et finition

Couper les éclairs en deux puis garnir le fond avec le crémeux caramel. Recouvrir ensuite d'une couche de fourrage poire. Avec une poche munie d'une douille de 10 mm, dresser la crème pâtissière sur le fourrage poire puis refermer l'éclair. Saupoudrer légèrement de sucre glace.

Cake à la Vanille Tahitensis & Fruits secs

Recette pour 5 cakes de 520 g

Cake à la vanille Tahitensis

- 700 g de farine
- 540 g de sucre
- 520 g de beurre
- 430 g d'œufs entiers
- 170 g de lait entier
- 135 g de poudre d'amandes
- 50 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**
- 18 g de **Baking Powder ancel**
- 75 g de noix
- 75 g de noisettes
- 75 g d'amandes
- 75 g de pistaches

Lisser le beurre et le sucre au batteur, à la feuille. Ajouter la poudre d'amandes puis les œufs et le lait progressivement. Tamiser la farine avec la poudre à lever et l'ajouter au mélange. Ajouter l'extrait de vanille et les fruits secs concassés.

Conseil : laisser reposer la masse 12 heures au frais.

Sirop à la vanille Tahitensis

- 450 g de sirop à 30°B
- 150 g d'eau
- 10 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé**

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Porter à ébullition puis refroidir.

Beurre manié

- 125 g de beurre
- 20 g de farine

Mélanger le beurre pommade et la farine ensemble. Ce beurre sera utilisé pour le graissage des moules à cake.

Montage et finition

Travailler la pâte refroidie à la feuille puis garnir les moules, préalablement beurrés et farinés, à 500 g. Cuire à 145°C pendant 1 heure. Pour des moules individuels, garnir à 100 g et cuire à 160°C pendant 25 min. Démouler et imbiber les cakes chauds de sirop. Napper les cakes avec du **Nappage Concentré Abricot ancel** puis décorer avec une **Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé**, des noix, des noisettes et des pistaches.

La Gamme des Arômes Sébalcé

Des produits pour satisfaire vos exigences de goût et de créativité, en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie.

Produit	Réf.	Poids
Gousses de vanille Tahitensis	Nous consulter	
Gousses de vanille Bourbon		
Gousses de vanille Gourmet		
Graines de vanille Bourbon	1-42-010913	100 g
Poudre de vanille épuisée	1-42-011731	250 g
Extrait de vanille Tahitensis avec grains	1-42-010691	0,5 kg
Extrait de vanille Bourbon avec grains	1-42-011281	0,5 kg
Extrait de vanille de Madagascar	1-42-011082	1 L

Produit	Réf.	Poids
Arôme naturel de vanille	1-42-010445	1 L
P200 - Arôme naturel de vanille	1-42-008878	1 L
	1-42-011083	5 L
Vaniluxe 200 - Arôme vanille	1-42-004129	1 L
Arôme vanille Pâtissier	1-42-004131	1 L
Arôme vanille Boulpât	1-42-004125	1 L
Arôme vanille Gourmet	1-42-010498	1 L
Arôme vanille	1-42-004164	1 L
	1-42-010497	5 L

Produit	Réf.	Poids
Extrait de café pur Arabica	1-42-011142	0,5 kg
	1-42-010459	1 L
Extrait de café	1-42-010446	1 L
Arôme café goût Brésilien	1-42-004133	1 L
Café soluble 100% (50% Arabica / 50% Robusta)	1-42-004134	0,5 kg

Produit	Réf.	Poids
Arôme naturel d'orange	1-42-004162	0,5 kg
Fraise - Arôme naturel	1-42-004166	0,5 kg
Arôme naturel de citrons	1-42-004163	0,5 kg
Arôme naturel de Fèves de Tonka	1-42-011768	0,5 kg
Arôme naturel de yuzu	1-42-011702	0,5 kg
Arôme framboise	1-42-004167	0,5 kg
Arôme poire	1-42-004165	0,5 kg
Arôme banane	1-42-004170	0,5 kg
Arôme pistache	1-42-008846	0,5 kg

Produit	Réf.	Poids
Arôme amande amère	1-42-004138	0,5 L
Arôme naturel d'orange zeste	1-42-004136	0,5 L
Arôme citron zeste	1-42-004135	0,5 L
Arôme naturel note fleur d'oranger	1-42-004123	1 L
	1-42-004124	5 L
Arôme truffe	1-42-004203	0,5 kg
Caramel pâtissier	1-42-004137	1,35 kg

Tous les mois, de nouvelles recettes sur **www.condifa.fr**

Condifa fédère les marques ancel BRAUN Sébalcé AGRANO cresco ITALIA

Condifa S.A.S. - 28-30, rue La Fayette - BP 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - www.condifa.fr

RCS 382 560 621 SAVERNE - Janvier 2020