Sébalcé

# Extraits, Arômes & Gousses de 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.
- ☑ **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.
- ☑ **Un tri selon la qualité et la taille**

## Vanille Bourbon & Vanille Tahitensis, Les stars des vanilles !

### 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 **épicées**.

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.

**LE SAVIEZ-VOUS ?**

**9 MOIS** sont nécessaires entre la floraison et la récolte et encore **5 MOIS** supplémentaires entre la récolte et l'expédition !

Il n'y a pas de critère de taille pour la dénomination "vanille Bourbon". Néanmoins le gouvernement malgache a demandé par le passé de **ne pas récolter de gousses inférieures à 13 cm.**

**SEPTEMBRE** ▸ **MAI**

Cette vanille Bourbon n'est pas accessible toute l'année. Son exportation en provenance de l'île de Madagascar est limitée et ne peut se faire que de **Septembre à Mai** (variable selon les années).

**LE SAVIEZ-VOUS ?**

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

* Source : DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES, Note d'information n°2003-61, 16 Juin 2003

### 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 ! Sa vivacité et son intensité font d'elle une vanille très recherchée par les chefs pâtissiers.

# Quelle vanille correspond à mon besoin ?

## Gousses

A **fendre** et à **gratter**, puis **à infuser** pour exploiter 100% de son potentiel aromatique.

C'est l'**or noir des pâtissiers !**

## Extraits

L'extrait est **100% naturel.** Il est issu à **100% de l'extraction de la gousse de vanille.**

**Toute la richesse de la gousse dans une bouteille !**

## Arômes naturels de Vanille

L'arôme naturel de vanille est **100% naturel.** Il provient à minima à **95% de la gousse.** Les 5% restants peuvent provenir d'autres sources mais toujours naturelles !

## Arômes

L'arôme est synthétisé pour reproduire la saveur vanille si appréciée.

**De la praticité au bon prix !**

## Graines & Poudre

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

# À chaque chef sa vanille !

## Retrouvez la vanille qui vous correspond !

Quels que soient soit votre expertise, vos usages et votre quête de signature aromatique, Sébalcé vous accompagne et vous inspire dans vos créations vanille. Polyvalentes, chacune des références trouve sa légitimité en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie.

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

## Recettes créées par Stéphane Glacier

**MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE** PÂTISSIER 2000

Crémeux, pâte sablée et glaçage à la vanille

**Entremets Caramélis à la Vanille Tahitensis**

Mousse bavaroise et sirop à la vanille

**Délice de Bourgogne et à la Vanille Tahitensis**

Crème pâtissière, diplomate, chantilly et punch à la vanille

**Suprême à la Vanille et aux Fruits Rouges**

## Recettes créées par Joris Vée

**CHEF PÂTISSIER** RESTAURANT ÉTOILÉ LA GRANDE CASCADE - PARIS / VICE-CHAMPION DU MONDE JUNIOR DE PÂTISSERIE 2019

Siphon et glaçage à la vanille

**Le Flocon à la Vanille Tahitensis et Noisette du Piémont**

Sablé, biscuit, crémeux, caramel à la vanille

**La Feuille à la Vanille Tahitensis**

Siphon, crumble et sauce à la vanille

**L'éclat à la vanille Bourbon et au caramel**

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

Condifa **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

RCS 382 560 621 SAVERNE - Janvier 2024