



Extraits & Arômes Café

Toute l'intensité du café
pour vos créations



La gamme Café Sébaltcé



Découvrez nos extraits & arômes café

Chaque référence offre un profil aromatique distinct, afin de satisfaire vos exigences de goût et celles de votre clientèle. Polyvalentes, elles s'emploient dans de nombreuses applications vous offrant ainsi de multiples possibilités de créations signées café.

Nos grains de café sont soigneusement sélectionnés puis torréfiés à cœur selon une méthode traditionnelle lente et progressive afin d'exprimer pleinement toute leur richesse aromatique dans nos extraits de café Sébaltcé.

Extrait de Café Pur Arabica Intense & Corsé

Pour des créations signées « Arabica »

- Issu uniquement de grains de café Arabica.
- Notes intenses et corsées de café Arabica torréfié, sans amertume.



Café Soluble Atomisé Intense & Puissant

Pour aromatiser vos pâtisseries ou pour le service du café

- Mélange de cafés Arabica et Robusta.
- Notes puissantes, équilibre entre amertume et acidité.

Extrait de Café Intense & Équilibré

Pour une signature aromatique affirmée café

- Issu de grains de café Robusta.
- Notes intenses à dominante grillée, légèrement caramélisées, sans amertume.

Arôme et Colorant Café Pâtissier Polyvalent & Équilibré

Pour une note et une couleur régulières

- Goût équilibré aux notes toastées de café.

Arôme et Colorant Café Goût Brésilien Rond & Généreux

Pour une signature aromatique universelle

- Notes équilibrées de café, rondes et sans amertume.
- Typé Moka.

Produit	Poids	Réf.	Permet l'appellation	Pâtisserie			Glace	Intérieur chocolat	Dosage	Avantages
				Crèmes & mousses	Masses à cuire	Fondants, glaçages & sirops				
Extrait de Café Pur Arabica	0,5 kg 1 L	1-42-011142 1-42-010459	Au café Pur Arabica	★ ★	★	★	★ ★	★ ★	20 g/kg	• Pratiques grâce à leur bouchon doseur.
Extrait de Café	1 L	1-42-013539	Au café	★ ★	★	★	★ ★	★ ★	20 g/kg	• Offrent une belle coloration aux réalisations.
Arôme et Colorant Café Goût Brésilien	1 L	1-42-013550	Saveur café	★ ★	★ ★	★ ★	★	★	5-15 g/kg	• Stables à la cuisson.
Arôme et Colorant Café Pâtissier	1 kg	1-42-013720	Saveur café	★ ★	★ ★	★ ★	★	★	10-20 g/kg	• Stables à la surgélation / décongélation.
Café Soluble Atomisé	500 g	1-42-004134	Au café	★ ★	★ ★	★ ★	★	★	15 g/kg	• Sachet refermable.

★ Utilisations possibles ★ ★ Utilisations optimales et recommandées



Fiche recette

Entremets façon Irish Coffee

Pour 3 entremets de 20 cm de Ø

Financier au café

- 500 g de Financier ancel
- 150 g de blancs d'œufs
- 100 g de beurre fondu
- 20 g d'Extrait de Café Sébaltcé

A l'aide d'une spatule, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Répartir la masse dans 3 cercles de 20 cm de Ø légèrement graissés à l'Agent de démoulage Ouragan ancel et posés sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire à 170°C environ 15 minutes en four ventilé ou 20 minutes en four à sole. Laisser refroidir.

Fourrage croquant Spéculoos

- 450 g de Fourrage Croquant Spéculoos ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis étaler uniformément 150 g de fourrage sur chaque fond de financier au café. Placer au réfrigérateur environ 30 minutes avant de retirer les cercles.

Crèmeux au whisky

- 200 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel
- 900 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 100 g de whisky

Dans une casserole, porter la crème et le whisky à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange de crème bouillante et de whisky puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Répartir immédiatement dans 3 autres cercles de 20 cm de Ø puis surgeler. Retirer les cercles puis réserver au congélateur.

Crèmeux au café

- 100 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel
- 500 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 20 g d'Extrait de Café Sébaltcé

Dans une casserole, porter la crème et l'extrait de café à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange de crème bouillante et d'extrait de café puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis refroidir à 4°C. Au batteur à l'aide du fouet, foisonner le crèmeux au café quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche.

Chantilly mascarpone à la vanille Tahitensis

- 150 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 150 g de mascarpone
- 20 g de sucre
- 5 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébaltcé

Monter au batteur la crème et le mascarpone avec le sucre et l'extrait de vanille.

Montage & Finition

Déposer un disque de crèmeux au whisky sur chaque fond de financier au café recouvert du fourrage croquant Spéculoos. Dresser le crèmeux au café foisonné à la poche à douille cannelée en pointes de différentes tailles en les espaçant régulièrement. Combler les espaces libres de chantilly au mascarpone à la vanille Tahitensis dressée à la poche à douille unie. Décorer avec des grains de café chocolatés.

Découvrez d'autres réalisations gourmandes et originales au café !

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



L'intensément
Café



Ti-Phon,
un tiramisu au siphon



L'Entremets au Café
Pur Arabica et à la
Vanille Tahitensis



Recommandé par
Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier



La Tarte au
Café Arabica



Recommandé par
Joris Vée

Chef Pâtissier
Restaurant étoilé La Grande Cascade - Paris



L'Arabica à la
Cardamome verte



Suivez-nous !



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