



Extraits & Arômes Café

Toute l'intensité du café pour vos créations



La gamme Café Sébalcé



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 coeur selon une méthode traditionnelle lente et progressive afin d'exprimer pleinement toute leur richesse aromatique dans nos extraits de café Sébalcé.

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	<ul style="list-style-type: none"> Pratiques grâce à leur bouchon doseur. Offrent une belle coloration aux réalisations. Stables à la cuisson. Stables à la surgélation/décongélation.
Extrait de Café	1 L	1-42-013539	Au café	★ ★	★	★	★ ★	★ ★	20 g/kg	
Arôme et Colorant Café Goût Brésilien	1 L	1-42-013550	Saveur café	★ ★	★ ★	★ ★	★	★	5-15 g/kg	
Arôme et Colorant Café Pâtissier	1 kg	1-42-013720	Saveur café	★ ★	★ ★	★ ★	★	★	10-20 g/kg	
Café Soluble Atomisé	500 g	1-42-004134	Au café	★ ★	★ ★	★ ★	★	★	1,5 g/100 ml	<ul style="list-style-type: none"> 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 Sébalté**

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 min en four ventilé ou 20 min 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 min avant de retirer les cercles.



Crèmeux au whisky

- 200 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**
- 900 g de crème liquide à 35% 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% M.G.
- 20 g de d'**Extrait de Café Sébalté**

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% M.G.
- 150 g de mascarpone
- 20 g de sucre
- 5 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis Sébalté**

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 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 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**



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



Ti-phon



**Tartelette
saveur Café**



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**



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa SAS. 28-30, rue La Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr