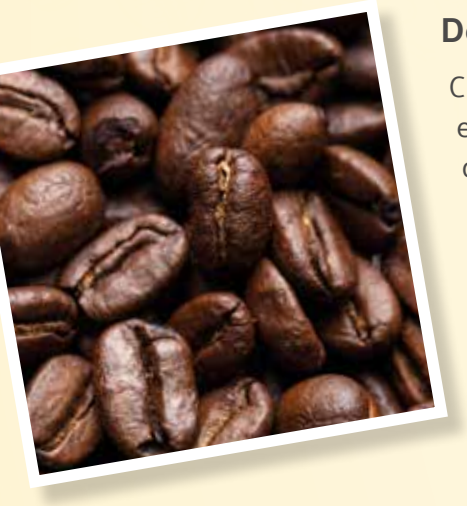
Sébalcé

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 & Equilibré

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 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. • 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**	
Café Soluble Atomisé	500 g	1-42-004134	**Au café**	★ ★	★ ★	★ ★	★	★	**1,5 g/100 ml**	• 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 Sébalcé**

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.

Crémeux au whisky

- 200 g de **Crémeux 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 crémeux 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.

Crémeux au café

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

Dans une casserole, porter la crème et l'extrait de café à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux 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 crémeux 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 Sébalcé**

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

Montage & Finition

Déposer un disque de crémeux au whisky sur chaque fond de financier recouvert du fourrage croquant Spéculoos. Dresser le crémeux 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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Découvrez d'autres réalisations gourmandes et originales au café !

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

L'intensément Café

Ti-phon

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

Recommandé par

Stéphane Glacier

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

PÂTISSIER 2000

La Tarte au Café Arabica

Recommandé par

Joris Vée

CHEF PÂTISSIER

RESTAURANT ÉTOILÉ LA GRANDE CASCADE - PARIS

VICE-CHAMPION DU MONDE JUNIOR DE PÂTISSERIE 2019

L'Arabica à la Cardamome verte

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 - Décembre 2023