

Sébalcé

Pâte Aromatique de Caramel

Concentrée, spéciale pâtisserie, pour aromatiser
avec régularité & équilibre !



La Pâte Aromatique de Caramel Sébalcé



Avec son dosage concentré à seulement 30 g/kg, la Pâte Aromatique de Caramel est adaptée à la pâtisserie !

Sa texture de pâte lisse, pratique et prête à l'emploi se dose à la cuillère et ne liquéfie pas les préparations.

Préparée à base de sucre caramélisé, elle confère des notes intenses, gourmandes et équilibrées de caramel, sans amertume, ainsi qu'une belle coloration aux réalisations.

Ce produit est résistant à la cuisson et à la surgélation.

Une pâte simple à mettre en œuvre et à doser, parfaite pour garantir une régularité de saveur et de coloration tout au long de l'année !

Simplicité, praticité, régularité !



PÂTE AROMATIQUE DE Caramel

Seau de 1 kg
Réf 1-42-013560



Glaçage miroir caramel

Mousse légère caramel

Crèmeux vanillé caramel



L'Intensément Caramel

Pour 3 entremets de 22 cm de Ø



Dacquoise aux noix

- 210 g de blancs d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 210 g de sucre glace
- 210 g de poudre de noix torréfiée
- 60 g de farine
- 70 g de noix hachées torréfiées

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, placer les cercles à entremets de 22 cm de Ø préalablement graissés légèrement avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Tamiser ensemble, le sucre glace, la poudre de noix et la farine. Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter le mélange tamisé puis mélanger doucement à la spatule pour obtenir une masse homogène mais bien aérée. À la poche munie d'une douille unie de 8 mm, dresser la dacquoise verticalement sur la paroi intérieure du cercle. Dresser le fond en spirale. Parsemer les noix hachées torréfiées puis cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après complet refroidissement, retirer les cercles en passant une lame de couteau entre la dacquoise et le cercle.

Crèmeux vanillé caramel

- 1000 g crème liquide à 35% M.G.
- 200 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**
- 45 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébaldé**
- 20 g d'**Extrait de Vanille de Madagascar Sébaldé**

Dans une casserole, porter la crème, l'extrait de vanille et la pâte de caramel à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème, d'extrait de vanille et de pâte de caramel puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Répartir immédiatement dans les fonds de dacquoise. Réfrigérer.

Mousse légère caramel

- 150 g d'eau
- 150 g de sucre
- 225 g de jaunes d'œufs
- 6 **feuilles de Gélatine Or Bovine Sébaldé**
- 45 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébaldé**
- 800 g de crème fouettée

Au batteur, fouetter les jaunes d'œufs et la pâte de caramel à vitesse rapide pour les foisonner. Cuire l'eau et le sucre à 115°C puis verser doucement le sirop sur les jaunes tout en continuant de battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Essorer la gélatine, la faire fondre quelques secondes au micro-ondes puis l'incorporer au mélange, au fouet, à la main. Ajouter progressivement la crème fouettée. Couler en cercles à tarte de 3 x 20 cm puis lisser à ras. Surgeler puis retirer les cercles.

Glaçage Miroir caramel

- 800 g de **Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel**
- 30 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébaldé**

Chauffer le glaçage à environ 50°C. Ajouter la pâte de caramel puis mélanger en conservant des marquants dans le glaçage.

Montage & Finition

Placer les mousses légères caramel sur grille puis les glacer avec le glaçage miroir caramel à 30°C. Immédiatement après le glaçage, placer la grille quelques min au surgélateur afin de bien fixer le glaçage. Déposer les mousses glacées sur les fonds de dacquoise aux noix recouverts de crèmeux vanillé caramel puis masquer les bords avec les noix caramélisées. Décorer avec une tuile au caramel.

Découvrez d'autres réalisations gourmandes au caramel !

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



Eclair Caramel



Millefeuille Caramel Coco



Flan Pâtissier Caramel



Le Chou Caramel Noisette



L'assiette Poire & Caramel



Liégeois Glacé Caramel



Iles Flottantes Caramel



Fondant au Chocolat Caramel



Panna Cotta Caramel Salé



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