

Sébalcé

Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine

Une pâte de cacahuète 100%, non salée, idéale pour
apporter une touche gourmande aux pâtisseries !



La Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé



Les conditions climatiques et le sol de l'**Argentine** favorisent une culture de cacahuètes de haute qualité, appréciées pour leur goût prononcé.



- Une texture pâte pratique qui se dose à la cuillère et s'incorpore directement dans les préparations sans les liquéfier.
- Un dosage adapté à la pâtisserie : 80 à 100 g/kg.
- Optimale pour la réalisation de glaces, de pâtisseries et de chocolats.
- Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.
- Pratique dans son pot refermable.



PURE PÂTE DE CACAHUÈTE D'ARGENTINE

Seau de 1 kg
Réf 1-42-013631



Mousse bavaroise

Une pâte pure, 100% cacahuète, sans sel, pour une polyvalence d'applications, **sucrées & salées !**





Entremets Caramel, Chocolat & Cacahuète

Pour 3 entremets de 22 cm de Ø.



Sablé breton à la cacahuète

- 200 g de beurre pommade
- 80 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalyf**
- 250 g de sucre
- 115 g de jaune d'œufs
- 7 g de sel
- 370 g de farine
- 12 g de **Baking Powder ancel**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre, la pâte de cacahuète et le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs. Incorporer le sel, la farine et la levure chimique puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et la laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur. Étaler la pâte sur 8 mm d'épaisseur puis détailler des disques de 22 cm de Ø. Déposer les disques sur une plaque recouverte de papier cuisson puis placer des cercles préalablement graissés légèrement avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** de 22 cm. Cuire environ 25 min à 160°C.

Croustillant à la cacahuète

- 500 g de **Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel**
- 60 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalyf**

Chauffer le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes quelques secondes pour le rendre plus souple puis ajouter la pâte de cacahuète. L'étaler entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer puis découper les disques de 18 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur pour le montage. Les chutes peuvent être réutilisées.

Crème brûlée caramel

- 200 g de jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 35 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébalyf**
- 500 g de lait
- 500 g de crème à 35% M.G.

Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter la pâte de caramel, le lait et la crème puis homogénéiser au mixeur plongeant. Répartir dans des moules de 18 cm de Ø puis cuire environ 20 min à 100°C. Surgeler puis retirer les cercles. Réserver au congélateur.

Crème diplomate à la cacahuète

- 400 g de crème pâtissière réalisée avec de la préparation pour **Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix**
- 70 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalyf**
- 200 g de crème fouettée
- 6 g de **Gélatine Bovine 200 Bloom en poudre Sébalyf**
- 30 g d'eau

Préparer une masse gélatine en hydratant la gélatine avec l'eau froide puis laisser gonfler 10 min au réfrigérateur. Incorporer la masse gélatine préalablement fondue au micro-ondes dans la crème pâtissière. Ajouter la pâte de cacahuète, puis incorporer progressivement la crème fouettée.

Crèmeux chocolat

- 200 g de **Crèmeux Chocolat ancel**
- 1 L de crème liquide à 35%M.G.

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux à la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis réserver au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet. Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, monter le crèmeux quelques secondes jusqu'à obtention d'une consistance dressable à la poche.

Montage & Finition

Déposer un disque de croustillant à la cacahuète au centre des fonds de sablés bretons. Déposer dessus un disque de crème brûlée caramel. Dresser des pointes cannelées de crème diplomate à la cacahuète et de crèmeux chocolat sur le tour des entremets. Dresser des pointes lisses de crème diplomate à la cacahuète et de crèmeux chocolat sur la crème brûlée caramel. Réaliser des cavités sur certaines pointes de crème diplomate à la cacahuète à l'aide d'un évidoir à pomme. Déposer dans les cavités de la pâte de cacahuète mélangée à un peu de sucre glace. Décorer de chouchous.

Créer de nouvelles recettes originales ou revisitez vos classiques de la pâtisserie avec la cacahuète !

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



**Flan à la
Cacahuète**



**Eclair
Choco-Cacahuète**



**Cookies à la
Cacahuète**



**Crème brûlée
à la Cacahuète**



**Briochette
à la Cacahuète**



**Panna Cotta
à la Cacahuète**



**Îles Flottantes
à la Cacahuète**



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