



Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains

Toute la richesse aromatique de la Vanille Bourbon
dans une pâte facile à utiliser !



Pâte de Vanille Bourbon avec grains



La vanille **Bourbon** possède un profil aromatique caractéristique et reconnaissable, évocateur de souvenirs d'enfance, avec ses notes caramélisées, boisées et épicées.



PÂTE DE VANILLE BOURBON
AVEC GRAINS

Pot de 450 g
Réf 1-42-013141

- Permet de signer toutes vos créations avec l'appellation « À la vanille Bourbon ».
- Pratique grâce à sa texture de pâte, elle peut se doser à la cuillère et s'incorporer directement dans les préparations sans les liquéfier.
- Offre des notes riches et intenses sans infusion préalable.
- Nombreux grains de vanille apportant aux réalisations un rendu visuel très qualitatif, identique à l'utilisation de la gousse.
- Dosage recommandé de 10 à 20 g/kg.
- Idéale en pâtisserie pour aromatiser les crèmes (pâtissières, anglaises, chantilly, ...), les mousses ou les masses à cuire et pour la glace.
- Sans colorants, sans arômes artificiels et sans caramel.
- Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.
- Pratique dans son pot refermable.





Tartelettes à la Vanille Bourbon et au Caramel salé

Pour 20 tartelettes



Pâte sucrée à la Noisette du Piémont

- 200 g de beurre en pommade
- 250 g de sucre glace
- 50 g de **Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**
- 100 g d'œufs
- 3 g de sel
- 500 g de farine
- 5 g de **Baking Powder ancel**
- 50 g de noisettes du Piémont hachées

Dans un récipient, mélanger le beurre, le sucre glace, la pâte de noisette, les œufs et le sel jusqu'à obtention d'une masse homogène. Incorporer la farine, la levure chimique et les noisettes. Laisser reposer au réfrigérateur au moins deux heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis foncer les cercles à tartelettes de 20 cm de Ø. Cuire à blanc environ 15 minutes à 170°C en four ventilé.

Biscuit joconde à la Vanille Bourbon

- 200 g de sucre
- 150 g de poudre d'amandes
- 100 g d'œufs
- 120 g de blancs d'œufs
- 30 g de beurre fondu
- 50 g de farine
- 10 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**

Au batteur, à la feuille, battre les œufs, le sucre, la poudre d'amande et la pâte de vanille, à grande vitesse pendant 4 min. Monter les blancs en neige et les incorporer progressivement dans le premier mélange. Ajouter le beurre fondu suivi de la farine tamisée. Étaler uniformément sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis cuire à 180°C environ 10 minutes. Après refroidissement, détailler les fonds de 7 cm de Ø.

Sirup à la Vanille Bourbon

- 200 g de sucre
- 200 g d'eau
- 10 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**

Dans une casserole, porter l'eau, le sucre et la pâte de vanille à ébullition, puis laisser refroidir complètement.

Insert coulant au caramel salé

- 200 g de sucre semoule
- 30 g d'eau
- 350 g de crème liquide à 35% M.G.
- 30 g de beurre pommade
- 3 g de fleur de sel

Dans une casserole, cuire un caramel avec le sucre et l'eau. Décuire avec la crème bouillante. Laisser refroidir à 30°C puis ajouter le beurre et le sel, émulsionner au mixeur plongeant puis répartir dans les dômes en silicone de 3 cm. Surgeler puis démouler, réserver au surgélateur.

Crèmeux à la Vanille Bourbon

- 1000 g de crème liquide à 35% M.G.
- 30 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**
- 200 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter la crème et la pâte de vanille à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et pâte de vanille puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis réfrigérer.

Mousse légère à la Vanille Bourbon

- 110 g de jaunes d'œufs
- 15 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**
- 75 g d'eau
- 75 g de sucre
- 3 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
- 400 g de crème fouettée

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, fouetter les jaunes d'œufs et la pâte de vanille pour les foisonner. Dans une casserole, 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. Coulér en moules silicone, placer un insert surgelé de caramel.

Effet velours blanc

- 1 bombe de **Spray Velours Blanc ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

Montage & Finition

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, monter quelques secondes le crèmeux à la Vanille Bourbon jusqu'à obtention d'une consistance qui se dresse à la poche. Déposer un point de crèmeux dans les fonds de pâte sucrée à la Noisette du Piémont puis déposer un fond de biscuit joconde à la Vanille Bourbon préalablement imbibé de sirop à la Vanille Bourbon. Recouvrir de crèmeux à la Vanille Bourbon puis lisser à ras. Déposer dessus un disque fin de chocolat blanc. Appliquer le spray velours à une distance d'environ 20 cm sur les mousse légères à la Vanille Bourbon puis les poser sur les tartelettes. Décorer de point de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** dans lequel a été ajoutée un peu de pâte de vanille.

Découvrez d'autres réalisations à la Vanille Bourbon !

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



Entremets Pur
Vanille Bourbon



Macaron à la
Vanille Bourbon



Panna Cotta à la
Vanille Bourbon



Vanille Bourbon
& Rhubarbe façon
Cannelloni



Nuage de
Vanille Bourbon



Glace à la Vanille
Bourbon



Crème brûlée à la
Vanille Bourbon



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