



CAHIER DE RECETTES



COLLECTION
Origines

A large, stylized illustration of a plant sprout with leaves and buds is positioned to the left of the word "Origines". The sprout's shape forms the letter "O" in "Origines".

Valorisez votre carte des desserts grâce à
un voyage sensoriel aux 4 coins du monde !



Origines

SOMMAIRE

La Noisette du *Piémont* 4 / 5

La Noix de Coco des *Philippines* 6 / 7

La Vanille *Bourbon* 8 / 9

La Cacahuète d'*Argentine* 10 / 11

La Pistache *Kerman d'Iran* 12 / 13

Le Café Pur *Arabica* 14 / 15



LES INGRÉDIENTS AVEC APPELLATION,

une valeur ajoutée pour votre carte des desserts !

*Vanille Bourbon,
Noisette du Piémont,
Noix de Coco des Philippines...*
revisitez votre carte des desserts
pour faire voyager vos clients
au travers des plus belles
destinations saveurs !



Revisite de vos classiques ou nouvelles propositions, notre **Chef Pâtissier Gauthier Vautrinot**, vous propose de nouvelles inspirations desserts pour valoriser votre carte.

Portrait de Chef



Notre Chef Pâtissier Gauthier Vautrinot met en lumière la vaste palette aromatique Sébalcé à travers ses créations. Il aime revisiter les grands classiques de la pâtisserie en y ajoutant une touche originale, tout en respectant les saveurs authentiques des ingrédients. Sa créativité et son souci du détail se reflètent dans chaque dessert, offrant une expérience visuelle et gustative unique :

“ Pour moi, la pâtisserie est avant tout un plaisir de partage et de gourmandise. Quand je crée une nouvelle recette, j’ai envie de faire plaisir et que la dégustation soit un événement. ”



LE PARIS-BREST

Revisité en verrines avec sa subtile et douce noisette du Piémont



Découvrez l'intégralité de la recette :



LA NOISETTE DU Piémont



La noisette du Piémont, appelée Tonda Gentile Trilobata, récoltée sur les collines des Hautes Langhe (Alta Langa), est considérée comme **la meilleure au monde**. Elle bénéficie du **label IGP**, Indication Géographique Protégée.



Cette pâte **pure 100%, lisse et prête à l'emploi**, préserve toutes les caractéristiques aromatiques de cette noisette d'exception. Elle est **optimale** pour la réalisation de pâtisseries, chocolats, gâteaux de voyage ou encore glaces. Elle permet l'**appellation « à la Noisette du Piémont »**.

Dosage : 80-100 g / kg

NOS AUTRES INSPIRATIONS



CHOU À LA NOISETTE DU
Piémont & CARAMEL



TARTELETTE
Piémontaise



TARTELETTE COCO CHOC'

Crèmeux noix de coco des Philippines sur son financier noix de coco et chocolat



LA NOIX DE COCO DES *Philippines*



Dosage : 80-100 g / kg

Avec son profil frais et lacté, la **noix de coco des Philippines** est l'une des plus réputées au monde. La noix de coco se décline sous toutes ses formes en pâtisseries : crémeux, crèmes (pâtissière, diplomate ou glacées), mousses, inserts, etc...

Parfaite pour apporter la touche d'**exotisme et d'originalité** à vos créations !



NOS AUTRES INSPIRATIONS



FONDANT AU CHOCOLAT
& NOIX DE COCO
des Philippines



CAFÉ GOURMAND
NOIX DE COCO
des Philippines



TROMPE L'ŒIL VANILLE & POIRE

Mousse légère à la vanille Bourbon
et son cœur de poire façon Tatin



Financier



Insert poire façon Tatin

Fourrage Poire en
cubes façon Tatin
3 kg ancél

Bavaroise à la vanille Bourbon

Pâte de Vanille Bourbon
avec grains 450 g Sébalcé

Glace caramel

Pâte aromatique de
Caramel 1 kg Sébalcé



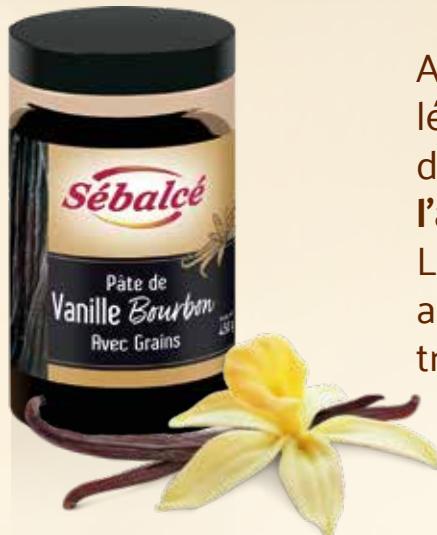
Crème anglaise caramel

Pâte aromatique de
Caramel 1 kg Sébalcé

Découvrez
l'intégralité
de la recette :



LA VANILLE *Bourbon*



Avec ses notes vanillées-caramélisées, légèrement boisées et épicées, elle permet de signer toutes vos créations avec l'appellation « à la Vanille Bourbon ». Les nombreux grains de vanille apportent aux réalisations un rendu visuel très qualitatif.

Pratique grâce à sa texture de pâte, elle peut se doser à la cuillère et s'incorporer **directement** dans les préparations sans les liquéfier. Elle est idéale en pâtisserie pour aromatiser les crèmes (pâtissières, anglaises, chantilly, ...). Elle est **sans colorants, sans arômes artificiels** et sans caramel.

Dosage : 10 à 20 g / kg



NOS AUTRES INSPIRATIONS



CRÈME BRÛLÉE
VANILLE *Bourbon*



TARTELETTE
VANILLE *Bourbon*
& CARAMEL



PANNA COTTA
VANILLE *Bourbon*



COMME UNE BARRE CHOCOLATÉE

Crémeux onctueux à la cacahuète accompagné de son brownie

Crémeux caramel

Pâte aromatique de Caramel 1 kg Sébalcé

Brownie chocolat

Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine 1 kg Sébalcé

Tuile à la cacahuète d'Argentine

Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine 1 kg Sébalcé

Confit de citron

Diplomate à la cacahuète d'Argentine

Gélatine Bovine 200 Bloom en poudre Sébalcé



Découvrez l'intégralité de la recette :



Et le geste du Chef en vidéo :



LA CACAHUÈTE D'*Argentine*



Les conditions climatiques et le sol de l'**Argentine** favorisent une culture de cacahuètes de haute qualité, appréciées pour leur goût prononcé. Une richesse qui se retrouve dans la pâte pure, **100% cacahuète**, sans sel, pour une polyvalence d'applications, sucrées & salées !

Une texture pâte pratique qui **se dose à la cuillère** et s'incorpore **directement** dans les préparations sans les liquéfier.

Dosage : 80-100 g / kg



NOS AUTRES INSPIRATIONS



ÎLE FLOTTANTE
À LA CACAHUÈTE
D'Argentine



NOTRE VERSION DU CHOU

Mousse légère à la pistache Kerman d'Iran & compotée de framboise



Découvrez l'intégralité de la recette :



LA PISTACHE

Kerman d'Iran



Dosage : 80-100 g / kg

Notre fameuse pâte de pistache est fabriquée à partir de pistaches Kerman d'Iran, région réputée pour sa qualité, avec son goût franc de pistaches fraîchement torréfiées. Son utilisation permet l'appellation « à la pistache Kerman d'Iran », et offre une belle coloration à vos réalisations.



NOS AUTRES INSPIRATIONS



TARTELETTE À LA PISTACHE *Kerman d'Iran*



MADELEINE À LA PISTACHE *Kerman d'Iran*



CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE *Kerman d'Iran*



GLACE À LA PISTACHE *Kerman d'Iran*





L'ARABICA À LA CARDAMOME VERTE

Une bouchée où la richesse du café
se marie avec la douceur de la cardamome

Recette
signature
Joris Vée,
CHEF PÂTISSIER
EXÉCUTIF
au restaurant
étoilé La Grande
Cascade

Mousse et Crèmeux au
Café Pur Arabica

Extrait de Café Pur
Arabica 0,5 kg Sébalcé

Poudre de
cardamome
verte

Praliné au Café Pur Arabica

Extrait de Café Pur
Arabica 0,5 kg Sébalcé

Tuile au Café Pur Arabica

Extrait de Café Pur
Arabica 0,5 kg Sébalcé

Biscuit imbibé et Croustillant
au Café Pur Arabica

Extrait de Café Pur
Arabica 0,5 kg Sébalcé

Découvrez
l'intégralité
de la recette :



LE CAFE PUR *Arabica*



Sébalcé, c'est également toute une gamme d'extraits liquides de vanille et de café permettant les appellations des variétés les plus recherchées.

Plongez ici dans un univers de saveurs envoûtantes avec cet extrait de Café Pur Arabica, aux notes intenses et corsées de café torréfié révélant tout le caractère et la richesse aromatique du grain de café Arabica.

Il vous permet de signer vos créations avec l'appellation « **au Café Arabica** » ou « **100% Pur Arabica** ». En plus de son bouquet aromatique, il apportera une belle coloration à toutes vos réalisations.

Dosage : 20 g / kg



NOS AUTRES INSPIRATIONS



ENTREMETS AU CAFÉ
PUR *Arabica* & À L'ORANGE

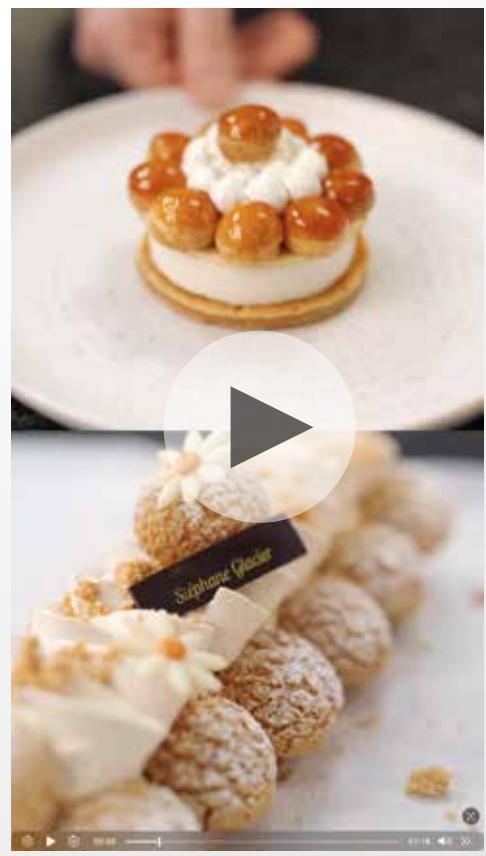


FINGER AU CHOCOLAT
& CAFÉ PUR *Arabica*



Nos 2 pâtissiers partenaires
s'affrontent autour de
la recette du Saint Honoré.

Découvrez la vidéo du battle ! ↗



Sébalcé

NOUVEAU

Suivez-nous
sur
 Instagram !

@sebalce.france



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