

Sébalcé

Extraits, Arômes & Gousses de Vanille

Pour une signature aromatique unique !



La Gamme Vanille Sébalcé



Découvrez nos extraits, arômes, graines & gousses de vanille :

Pour servir vos exigences de goût et celles de votre clientèle, la gamme vanille Sébalcé se compose aujourd'hui de plusieurs variétés de gousses de vanille, ainsi que d'arômes liquides déclinés en extraits, arômes naturels et arômes.

Polyvalentes, chacune des références trouve sa légitimité en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie. Le choix intervient au niveau du profil aromatique et de l'appellation recherchés.

LES EXTRAITS



- **Extrait de Vanille Tahitensis avec Grains**
 - Attaque boisée, notes de fond vanillées et fleuries, légèrement anisées.
 - Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille.
- **Extrait de Vanille Bourbon avec Grains**
 - Profil aromatique typique de la vanille Bourbon : notes intenses légèrement épicées puis crémeuses et caramélisées.
 - Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille.
- **Extrait de Vanille de Madagascar**
 - Notes intenses vanillées et caramélisées.
 - Issu de gousses origine Bourbon.



LES ARÔMES NATURELS DE VANILLE

- **Arôme Naturel de Vanille**
Notes vanillées balsamiques et boisées.
- **Arôme Naturel de Vanille P200**
Notes vanillées rhumées légèrement fumées.




LES ARÔMES

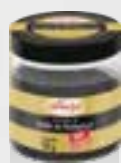
- **Arôme et Colorant Vanille Vaniluxe 200**
Notes vanillées caramélisées et rhumées.
- **Arôme et Colorant Vanille Pâtissier**
Notes vanillées caramélisées légèrement biscuitées.
- **Arôme et Colorant Vanille Boulpât**
Notes vanillées intenses et boisées.
- **Arôme et Colorant Vanille Gourmet**
Notes caramélisées.
- **Arôme et Colorant Vanille**
Notes vanillées caramélisées.

LES GOUSSES



- **Gousse de Vanille Tahitensis**
Parfum boisé, caractérisé par des notes fleuries légèrement anisées.
- **Gousse de Vanille Bourbon**
Parfum subtil et intense caractérisé par des notes caramel et cacao.
- **Gousse de Vanille Bourbon Noire Gourmet BIO** **NOUVEAU** 
Parfum intense et rond caractérisé par des notes caramel.
- **Gousse de Vanille Gourmet**
Parfum riche et intense caractérisé par des notes caramel.

LES GRAINES



- **Graines de Vanille de Madagascar**
- Produit 100% naturel - Origine Madagascar.
- Marquants visuels qualitatifs - À incorporer dans les crèmes (pâtisseries, anglaises, glacées, chantilly,...), mousses, macarons,...

LA POUDRE



- **Poudre de Vanille Épuisée**
- Issue à 100% de gousses de vanille épuisées broyées.
- Marquants visuels pour renforcer la connotation «vanille».

	Produit	Permet l'appellation	Pâtisserie			Glace	Intérieur chocolat
			Crèmes & mousses	Masses à cuire	Fondants, glaçages & sirops		
EXTRAITS	Extrait de Vanille Tahitensis avec Grains	À la vanille Tahitensis					
	Extrait de Vanille Bourbon avec Grains	À la vanille Bourbon	★★	★	★★	★★	★★
	Extrait de Vanille de Madagascar	À la vanille de Madagascar					
ARÔMES NATURELS	Arôme Naturel de Vanille	À la vanille	★★	★★	★★	★★	★★
	Arôme Naturel de Vanille P200						
ARÔMES	Arôme et Colorant Vanille Vaniluxe 200	Saveur vanille	★★	★★	★	★	★
	Arôme et Colorant Vanille Boulpât						
	Arôme et Colorant Vanille Pâtissier	Saveur Vanille	★★	★	★★	★	★
	Arôme et Colorant Vanille Gourmet						
	Arôme et Colorant Vanille	Saveur Vanille	★	★★	★★	★	★
POUDRE	Poudre de Vanille Épuisée	-	★★	-	-	★★	-
GRAINES	Graines de Vanille de Madagascar	-	★★	★	-	★★	-
GOUSSES	Gousses de Vanille Tahitensis	À la vanille Tahitensis					
	Gousses de Vanille Bourbon	À la vanille Bourbon	★★	★	★★	★★	★★
	Gousses de Vanille Bourbon Bio Noire Gourmet	À la vanille Bourbon					
	Gousses de Vanille Gourmet	À la vanille					

★ Utilisations possibles

★★ Utilisations optimales et recommandées

Entremets façon tarte intensément vanille

Pour 3 entremets de 22 cm de Ø



Dacquoise amande-vanille

- 210 g de blancs d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 210 g de sucre glace
- 210 g de poudre d'amande blanche
- 60 g de farine
- 10 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé**

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, placer les cercles à entremets de 22 cm de Ø préalablement graissés avec l'Agent de Démoulage Ouragan ancel. Tamiser ensemble, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter l'extrait de vanille et le mélange tamisé puis mélanger doucement à la spatule pour obtenir une masse homogène 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 amandes hachées grillées 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.



Ganache crémeuse caramel-vanille Tahitensis

- 300 g de crème liquide à 35% M.G.
- 360 g de chocolat au lait caramel
- 15 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé**
- 60 g de beurre

Porter la crème et l'extrait de vanille à ébullition puis la verser sur le chocolat. Mélanger jusqu'à obtention d'une ganache et laisser refroidir à 35°C, ajouter le beurre pompadour puis émulsionner au mixer plongeant. Répartir la ganache dans les fonds de dacquoise puis réserver au réfrigérateur.

Mousse légère à la vanille

- 150 g d'eau
- 150 g de sucre
- 225 g de jaunes d'œufs
- 12 g de **Gélatine de Poisson en Poudre 200 Bloom Sébalcé**
- 60 g d'eau froide (pour la masse gélatine)
- 30 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé**
- 800 g de crème fouettée

Au batteur, fouetter les jaunes d'œufs avec l'extrait de vanille à vitesse rapide pour les foisonner. Cuire les 150 g d'eau avec 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. Préparer une masse gélatine en hydratant la gélatine de poisson avec les 60 g d'eau froide puis laisser gonfler 10 min. Faire fondre la masse gélatine au micro-ondes quelques secondes puis l'incorporer au mélange au fouet, à la main. Ajouter progressivement la crème fouettée. Couler en cercles à tarte de 20 cm puis lisser à ras. Surgeler puis retirer les cercles.



Glaçage à la vanille Tahitensis

- 800 g de **Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel**
- QS de **Graines de Vanille Sébalcé**

Chauffer le glaçage à environ 45°C puis ajouter des graines de vanille. Mélanger à la spatule jusqu'à dispersion homogène.



Montage & finition

Placer les mousses à la vanille sur grille puis les glacer avec le glaçage vanille Tahitensis 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 recouverts de ganache puis masquer les bords avec des amandes bâtonnets caramélisées. Décorer avec du chocolat noir, une gousse de vanille candie et de la feuille d'or.

Découvrez d'autres réalisations
qui mettent à l'honneur nos vanilles
Scannez les QR codes ci-dessous pour découvrir les recettes.



La vanille Tahitensis, LA vanille de prédilection des grands chefs !



RECETTES CRÉÉES PAR

STÉPHANE GLACIER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 2000

Crèmeux, pâte sablée
et glaçage à la vanille

Mousse bavaroise
et sirop à la vanille

Crème pâtissière, diplomate,
chantilly et punch à la vanille



Entremets
Caramélisé à la
vanille Tahitensis



Déllice de Bourgogne
et à la Vanille
Tahitensis



Suprême à la
Vanille et aux
Fruits Rouges



Retrouvez les autres recettes à base de vanille sur notre site internet :

Mousse bavaroise
à la vanille

Crème pâtissière et crème
diplomate à la vanille

Pâte sablée
à la vanille



Dômes Myrtilles
& Vanille de
Madagascar



Saint Honoré à la
Vanille Bourbon
et au Chocolat



Sablés Smileys
Fraise



La gamme des Arômes Sébalcé



Des produits pour satisfaire vos exigences de goût et de créativité, en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie.



Produit	Réf.	Poids
Gousses de Vanille Tahitensis	1-42-011385	150 g
Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar	1-42-011389	75 g
Gousses de Vanille Bourbon Bio Noire Gourmet	NOUVEAUTÉ 1-42-013274	150 g
Gousses de Vanille Gourmet	1-42-011387	150 g
Graines de Vanille de Madagascar	1-42-010913	100 g
Poudre de Vanille Épuisée	1-42-011731	150 g
Extrait de Vanille Tahitensis avec grains	1-42-010691	0,5 kg
Extrait de Vanille Bourbon avec grains	1-42-011281	0,5 kg
Extrait de Vanille de Madagascar	1-42-011082	1 L

Produit	Réf.	Poids
Arôme Naturel de Vanille	1-42-010445	1 L
Arôme Naturel de Vanille P200	1-42-008878	1 L
Arôme et Colorant Vanille Vaniluxe 200	1-42-004129	1 L
Arôme et Colorant Vanille Pâtissier	1-42-004131	1 L
Arôme et Colorant Vanille Boulpât	1-42-013360	1 L
Arôme et Colorant Vanille Gourmet	1-42-010498	1 L
Arôme et Colorant Vanille	1-42-004164	1 L
	1-42-010497	5 L



Produit	Réf.	Poids
Extrait de Café Pur Arabica	1-42-011142	0,5 kg
	1-42-010459	1 L
Extrait de Café	1-42-010446	1 L
Arôme et Colorant Café Goût Brésilien	1-42-004133	1 L
Café Soluble 100% (50% Arabica / 50% Robusta)	1-42-004134	0,5 kg
Graines de Vanille de Madagascar	1-42-010913	100 g



Produit	Réf.	Poids
Arôme Naturel d'Orange	1-42-004162	0,5 kg
Arôme Naturel et Colorant Fraise	1-42-004166	0,5 kg
Arôme Naturel de Citrons	1-42-004163	0,5 kg
Arôme Naturel de Fèves de Tonka	1-42-011768	0,5 kg
Arôme Naturel de Yuzu	1-42-011702	0,5 kg
Arôme et Colorants Framboise	1-42-004167	0,5 kg
Arôme Poire	1-42-004165	0,5 kg
Arôme et Colorants Pistache	1-42-008846	0,5 kg

Produit	Réf.	Poids
Arôme Amande Amère	1-42-004138	0,5 L
Arôme Naturel d'Orange Zeste	1-42-004136	0,5 L
Arôme Citron Zeste	1-42-004135	0,5 L
Arôme Naturel Note Fleur d'Oranger	1-42-004123	1 L
Arôme Truffe	1-42-004203	0,5 kg
Caramel Pâtissier	1-42-004137	1,35 kg

Retrouvez l'ensemble des produits et recettes Sébalcé et accédez aux vidéos de gestes de chefs sur www.condifa.fr



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa SAS. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr