



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 épicees 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 Vanilux 200

Notes vanillées caramélisées et rhumées.

• Arôme et Colorant Vanille Pâtissier

Notes vanillées caramélisées légèrement biscuitées.

• Arôme et Colorant Vanille Boulpat

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 (pâtissières, anglaises, glacées, chantilly,...), mousses, macarons,...

L A 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 Extrait de Vanille Bourbon avec Grains Extrait de Vanille de Madagascar	À la vanille Tahitensis À la vanille Bourbon À la vanille de Madagascar	★★	★	★★	★★	★★
ARÔMES NATURELS	Arôme Naturel de Vanille Arôme Naturel de Vanille P200	À la vanille	★★	★★	★★	★★	★★
ARÔMES	Arôme et Colorant Vanille Vaniluxe 200 Arôme et Colorant Vanille Boulpât	Saveur vanille	★★	★★	★	★	★
	Arôme et Colorant Vanille Pâtissier Arôme et Colorant Vanille Gourmet	Saveur Vanille	★★	★	★★	★	★
	Arôme et Colorant Vanille	Saveur Vanille	★	★★	★★	★	★
POUDRE	Poudre de Vanille Épuisée	-	★★	-	-	★★	-
GRAINES	Graines de Vanille de Madagascar	-	★★	★	-	★★	-
GOUSSES	Gousses de Vanille Tahitensis Gousses de Vanille Bourbon Gousses de Vanille Bourbon Bio Noire Gourmet Gousses de Vanille Gourmet	À la vanille Tahitensis À la vanille Bourbon À la vanille Bourbon 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'oeufs
- 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 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 pommade 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'oeufs
- 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'oeufs 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

Chaud 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 candide 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



Entremets
Caramélis à la
vanille Tahitensis



Mousse bavaroise et sirop à la vanille



Délice de Bourgogne
et à la Vanille
Tahitensis



Crème pâtissière, diplomate, chantilly et punch à la vanille



Suprême à la
Vanille et aux
Fruits Rouges



Mousse bavaroise à la vanille



Dômes Myrtilles
& Vanille de
Madagascar

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

Crème pâtissière et crème diplomate à la vanille



Saint Honoré à la
Vanille Bourbon
et au Chocolat



Pâte sablée à la vanille



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	Produit	Réf.	Poids
Gousses de Vanille Tahitensis	1-42-011385	150 g	Arôme Naturel de Vanille	1-42-010445	1 L
Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar	1-42-011389	75 g	Arôme Naturel de Vanille P200	1-42-008878	1 L
Gousses de Vanille Bourbon Bio Noire Gourmet	NOUVEAUTÉ	150 g	Arôme et Colorant Vanille Vanilux 200	1-42-004129	1 L
Gousses de Vanille Gourmet	1-42-011387	150 g	Arôme et Colorant Vanille Pâtissier	1-42-004131	1 L
Graines de Vanille de Madagascar	1-42-010913	100 g	Arôme et Colorant Vanille Boulpât	1-42-013360	1 L
Poudre de Vanille Épuisée	1-42-011731	150 g	Arôme et Colorant Vanille Gourmet	1-42-010498	1 L
Extrait de Vanille Tahitensis avec grains	1-42-010691	0,5 kg	Arôme et Colorant Vanille	1-42-004164	1 L
Extrait de Vanille Bourbon avec grains	1-42-011281	0,5 kg		1-42-010497	5 L
Extrait de Vanille de Madagascar	1-42-011082	1 L			



Produit	Réf.	Poids
Extrait de Café Pur Arabica	1-42-011142	0,5 kg
Extrait de Café	1-42-010459	1 L
Arôme et Colorant Café Goût Brésilien	1-42-010446	1 L
Café Soluble 100% (50% Arabica / 50% Robusta)	1-42-004133	1 L
Graines de Vanille de Madagascar	1-42-004134	0,5 kg
	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 Féves 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 S.A.S. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr