



Extraits, Arômes & Gousses de Vanille

Pour une signature aromatique unique !





La gamme vanille Sébalcé

Découvrez nos extraits, arômes, graines et 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.

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 Vanille Vanilux 200**

Notes vanillées caramélisées et rhumées.

• **Arôme Vanille Pâtissier**

Notes vanillées caramélisées légèrement biscuitées.

• **Arôme Vanille Boulpât**

Notes vanillées intenses et boisées.

• **Arôme Vanille Gourmet**

Notes caramélisées.

• **Arôme Vanille**

Notes vanillées caramélisées.

LES GOUSSES - VANILLE NOIRE, BRILLANTE ET CHARNUE



• 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

- Graines de vanille.
- Produit 100% naturel - Origine Madagascar.
- Marquants visuels qualitatifs - À incorporer dans les crèmes (pâtissières, 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							
EXTRATS	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	À la vanille										
ARÔMES	Arôme Vanille Vaniluxe 200	Saveur vanille	★★	★★	★	★	★					
	Arôme Vanille Boulpât		★★	★	★★	★	★					
	Arôme Vanille Pâtissier		★★	★	★★	★	★					
	Arôme Vanille Gourmet		★	★★	★★	★	★					
	Arôme 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											
	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'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. A 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 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**
- 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 à chaud Ivoire ancel**
- QS de **Graines de Vanille Sébalcé**

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



Montage et 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.

Exemples de réalisations à la vanille

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.

Découvrez ces recettes en scannant les QR codes



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

Recettes créées par Stéphane Glacier - Meilleur Ouvrier de France 2000



Entremets Caramélis
à la Vanille Tahitensis

Crémeux,
pâte sablée
et glaçage
à la vanille



Délice de Bourgogne et
à la Vanille Tahitensis

Mousse
bavaroise
et sirop
à la vanille



Suprême à la Vanille
et aux Fruits Rouges

Crème
pâtissière,
diplomate,
chantilly,
punch à
la vanille



Dômes Myrtilles
& Vanille de
Madagascar



Mousse
bavaroise
à la vanille



Saint Honoré
à la Vanille Bourbon
et au Chocolat



Crème
pâtissière
et crème
diplomate
à la vanille



Sablés
Smileys Fraise



Pâte sablée
à la vanille



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			Arôme Naturel de Vanille	1-42-010445	1 L
Gousses de Vanille Bourbon			Arôme Naturel de Vanille P200	1-42-008878	1 L
Gousses de Vanille Bourbon Bio Noire Gourmet			Arôme Vanille Vanilux 200	1-42-004129	1 L
Gousses de Vanille Gourmet			Arôme Vanille Pâtissier	1-42-004131	1 L
Graines de Vanille de Madagascar	1-42-010913	100 g	Arôme Vanille Boulpât	1-42-013360	1 L
Poudre de Vanille Épuisée	1-42-011731	150 g	Arôme Vanille Gourmet	1-42-010498	1 L
Extrait de Vanille Tahitensis avec grains	1-42-010691	0,5 kg	Arôme 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

Extrait de Café Pur Arabica

Réf.

1-42-011142 0,5 kg

1-42-010459 1 L

Extrait de Café

1-42-010446 1 L

Arôme Café goût Brésilien

1-42-004133 1 L

Café Soluble 100% (50% Arabica / 50% Robusta)

1-42-004134 0,5 kg



Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids
Arôme Naturel d'Orange	1-42-004162	0,5 kg	Arôme Amande Amère	1-42-004138	0,5 L
Arôme Naturel Fraise	1-42-004166	0,5 kg	Arôme Naturel d'Orange Zeste	1-42-004136	0,5 L
Arôme Naturel de Citrons	1-42-004163	0,5 kg	Arôme Citron Zeste	1-42-004135	0,5 L
Arôme Naturel de Fèves de Tonka	1-42-011768	0,5 kg	Arôme Naturel Note Fleur d'Oranger	1-42-004123	1 L
Arôme Naturel de Yuzu	1-42-011702	0,5 kg	Arôme Truffe	1-42-004203	0,5 kg
Arôme Framboise	1-42-004167	0,5 kg	Caramel Pâtissier	1-42-004137	1,35 kg
Arôme Poire	1-42-004165	0,5 kg			
Arôme Pistache	1-42-008846	0,5 kg			

Retrouvez tous nos produits et toutes nos recettes 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