

Sébalcé

Les Gélâtines

Une gamme qui a de la tenue



Les Gélamines Sébaldé



Les gélamines Feuilles Sébaldé

Or, Argent, Bronze, Bronze Halal ou Titane.

Porcines ou bovines, nos feuilles de gélamine garantissent une tenue irréprochable en applications pâtisseries et traiteurs.

Dosages recommandés :

			Mousses bavaroises	Panna cotta et desserts gélifiés	Gelées et aspics
			4 à 5 feuilles /kg	5 à 6 feuilles /L	10 à 12 feuilles /L
Or	200 Bloom	Porcine	8 à 10 g/kg	10 à 12 g/L	20 à 24 g/L
Argent	180 Bloom	Porcine	10 à 12,5 g/kg	12,5 à 15 g/L	25 à 30 g/L
Bronze	150 Bloom	Porcine et Bovine Halal	13,3 à 16,6 g/kg	16,6 à 19,8 g/L	33,3 à 39,6 g/L
Titane	120 Bloom	Porcine	20 à 25 g/kg	25 à 30 g/L	50 à 60 g/L



Les gélamines Bovines à chaud en poudre Sébaldé

Bovines, nos gélamines en poudre s'emploient à chaud.

Nous préconisons de réaliser une masse gélamine en hydratant le poids de la gélamine en poudre dans 5 fois son poids en eau tempérée.

Dosages recommandés : Hors hydratation

	Mousses bavaroises	Panna cotta et desserts gélifiés	Gelées et aspics
200 Bloom	8 à 10 g/kg	10 à 12 g/L	20 à 24 g/L
150 Bloom	13,3 à 16,6 g/kg	16,6 à 19,8 g/L	33,3 à 39,6 g/L
100 Bloom	20 à 25 g/kg	25 à 30 g/L	50 à 60 g/L

NOUVEAU



La gélamine de Poisson à chaud en poudre Sébaldé

Cette nouvelle gélamine 100% poisson s'emploie à chaud.

Nous préconisons de réaliser une masse gélamine en hydratant le poids de la gélamine en poudre dans 5 fois son poids en eau tempérée.

Dosages recommandés : Hors hydratation

	Mousses bavaroises	Panna cotta et desserts gélifiés	Gelées et aspics
200 Bloom	8 à 10 g/kg	10 à 12 g/L	20 à 24 g/L

NOUVEAU



La gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébaldé

La gélatine bovine instantanée se verse directement dans l'ingrédient à gélifier, à température ambiante, **sans hydratation préalable**.

10 g de gélatine correspondent à 1 feuille de gélamine quelle que soit sa qualité.

Dosages recommandés :

	Mousses bavaroises	Panna cotta	Gelées et aspics
Gélatine instantanée à froid	50 g/kg	60 à 100 g/L	100 à 150 g/L

Tableau des conversions

Le pouvoir gélifiant d'une feuille est identique d'une qualité à l'autre, seul le poids change.
Si vous comptez en feuilles, 1 FEUILLE = 1 FEUILLE.
Si vous pesez, les coefficients suivants s'appliquent.

Les coefficients sont donnés selon les blooms et sont valables pour les conversions entre feuilles de qualité différente, des feuilles vers la poudre et inversement.

Feuilles ➡ Feuilles Feuilles ➡ Poudre		À chaud				Instantanée
		Gélatine Or 200 Bloom Feuilles ou Poudre Sébaldé	Gélatine Argent 180 Bloom Feuilles Sébaldé	Gélatine Bronze 150 Bloom Feuilles ou Poudre Sébaldé / Gélatine Bronze Halal 150 Bloom Feuilles ou Poudre Sébaldé	Gélatine Titane 120 Bloom Feuilles ou Poudre Sébaldé	Gélatine Bovine instantanée en Poudre Sébaldé
Gélatine Or 200 Bloom Feuilles ou Poudre Sébaldé	Multipliez le poids de gélatine utilisé dans votre recette par le coeff. correspondant	x 1	x 1,25	x 1,65	x 2,5	x 5
Gélatine Argent 180 Bloom Feuilles Sébaldé		x 0,80	x 1	x 1,30	x 2	x 4
Gélatine Bronze 150 Bloom Feuilles ou Poudre / Gélatine Bronze Halal 150 Bloom Feuilles ou Poudre Sébaldé		x 0,60	x 0,75	x 1	x 1,50	x 3
Gélatine Titane 120 Bloom Feuilles ou Poudre Sébaldé		x 0,40	x 0,50	x 0,60	x 1	x 2

Ex : J'utilise 10 g de Gélatine Or Feuilles et je souhaite utiliser de la gélatine Bronze Halal : $10 \text{ g} \times 1,65 = 16,5 \text{ g}$.
Je devrai désormais insérer 16,5 g de Gélatine Feuilles Bronze Halal ou Poudre 150 Bloom dans ma recette.

Une question ? Le technico-commercial de votre région vous répond : rubrique Contact sur www.condifa.fr



Entremets Mûre, Verveine-Framboise et Vanille Bourbon

Recette pour 4 moules en silicone bombés de 18 cm

Biscuit Joconde (1 plaque de 40x60 cm)

- 250 g de **Financier ancel**
- 70 g de beurre fondu
- 100 g de jaunes d'œufs
- 150 g de blancs d'œufs

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Étaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 10 min à 200°C en four à sole ou 8 min à 180°C en four ventilé. Après refroidissement, détailler 4 fonds de 16 cm de Ø.

Bavaroise à la vanille Bourbon

- 250 g de lait
- 75 g de sucre
- 60 g de jaunes d'œufs
- 15 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébaldé**
- 250 g de crème fouettée
- 30 g de **Gélatine instantanée Sébaldé**

Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec 50 g de sucre. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre puis ajouter l'extrait de vanille. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappé. Ajouter la gélatine puis fouetter vigoureusement. Laisser refroidir à environ 25°C. Incorporer délicatement la crème fouettée. Repartir la bavaroise dans 4 cercles de 14 cm de Ø pour réaliser les inserts. Surgeler avant de décercler.



Gelée de verveine aux framboises

- 300 g d'eau chaude
- 160 g de sucre
- 1 sachet d'infusion à la verveine
- 40 g de **Gélatine instantanée Sébaldé**
- 80 g de brisures de framboises surgelées

Faire infuser la verveine dans l'eau chaude sucrée. Retirer le sachet puis ajouter la gélatine en fouettant vigoureusement. Déposer 4 cercles de 16 cm de Ø sur du film alimentaire puis envelopper les côtés des cercles pour les rendre étanches. Déposer les cercles sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson, répartir les framboises surgelées dans le fond. Répartir la gelée en la versant lentement dans les cercles. Surgeler, décercler puis retirer le film alimentaire.

Bavaroise à la mûre

- 800 g de purée de mûre
- 80 g de **Gélatine instantanée Sébaldé**
- 800 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la gélatine dans la purée de mûre à température ambiante, en fouettant vigoureusement. Ajouter progressivement la chantilly en mélangeant délicatement.

Montage et finition

A l'aide d'une poche à douille, dresser 150 g de bavaroise à la mûre au fond des moules puis déposer un insert de gelée encore surgelé. Dresser sur la gelée environ 100 g de bavaroise à la mûre puis déposer un insert de bavaroise à la vanille Bourbon. Répartir le reste de bavaroise à la mûre puis déposer les fonds de biscuit Joconde. Surgeler avant de démouler. Glacer les entremets encore congelés avec le **Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel** à 45°C. Décorer avec des mûres et du chocolat blanc.



Entremets Vanille-Yuzu

Recette pour 24 entremets individuels

Sablé au chocolat-Yuzu

- 250 g de beurre pommade
- 250 g de sucre glace
- 40 g d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébaldé**
- 100 g de jaunes d'œufs
- 450 g de farine
- 25 g de poudre de cacao
- 5 g de **Baking Powder ancel**

Mélanger au batteur à la feuille, le beurre, le sucre glace, l'arôme naturel de Yuzu et les jaunes d'œufs. Ajouter la farine, le cacao et le baking puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte. Filmer, laisser reposer au frais 2 heures puis l'étaler sur 4 mm d'épaisseur. Avec un emporte-pièce uni de même Ø que les entremets, détailler 24 fonds de pâte. Déposer les fonds sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 180°C en four à sole.



Bavaroise à la Vanille

- 80 g de lait
- 140 g de jaunes d'œufs
- 160 g de sucre
- 800 g de crème chantilly sucrée à 10%
- 13 g de **Gélatine de Poisson en poudre 200B Sébaldé**
- 30 g d'**Extrait de vanille Sébaldé (Bourbon, Tahitensis ou de Madagascar)**
- 65 g d'eau

Dans une casserole, verser le lait avec 100 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappé. Prélever 250 g de crème anglaise pour réaliser les inserts chocolat au lait Yuzu. Réaliser une masse gélatine en hydratant la gélatine avec l'eau environ 10 min. Fondre la masse gélatine dans la crème anglaise restante encore chaude, puis laisser refroidir à environ 25°C. Ajouter l'extrait de vanille puis incorporer progressivement la chantilly.



Insert crémeux chocolat au lait yuzu

- 250 g de crème anglaise
- 250 g de pistoles de chocolat au lait
- 20 g d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébaldé**
- QS de Colorant vert Sébaldé

Verser les 250 g de crème anglaise prélevée encore chaude sur les pistoles de chocolat au lait, ajouter l'arôme naturel de Yuzu puis mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Couler dans 24 mini dômes en silicone puis surgeler avant de démouler.

Gelée de Yuzu

- 120 g d'eau
- 80 g de sucre
- 4 g de **Gélatine de Poisson en poudre 200B Sébaldé**
- 20 g d'eau
- 5 g d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébaldé**

Réaliser une masse gélatine en hydratant la gélatine avec l'eau froide environ 10 min. Chauffer l'eau et le sucre jusqu'à dissolution pour y faire fondre la masse gélatine puis ajouter l'arôme naturel de Yuzu. Couler la gelée dans 24 mini dômes en silicone puis surgeler avant de démouler.

Effet velours blanc

- 1 **Spray Velours Blanc ancel** Utiliser le spray à T° ambiante. Bien agiter avant emploi.



Montage et finition

Répartir la moitié de la bavaroise à la vanille dans les moules individuels en silicone puis placer un insert de crémeux chocolat au lait Yuzu. Répartir le reste de bavaroise à la vanille puis surgeler avant de démouler. Pulvériser les entremets encore congelés avec le spray velours blanc à une distance d'environ 25 cm. Déposer les entremets sur les fonds de pâte sablée. Déposer un mini dôme de gelée de Yuzu sur le dessus puis décorer avec des décors en chocolat au lait.

La Gamme des Gélatines Sébalcé

Pour réussir toutes vos gélifications



Les gélatines en feuilles	Bloomage	Réf.	Poids
Gélatine OR - 250 feuilles	200 Bloom	1-42-004191	0,5 kg
Gélatine OR - 500 feuilles	200 Bloom	1-42-008829	1 kg
Gélatine ARGENTE - 400 feuilles	180 Bloom	1-42-008830	1 kg
Gélatine BRONZE - 300 feuilles	150 Bloom	1-42-008831	1 kg
Gélatine BRONZE BOVINE (Certifiée Halal) - 300 feuilles	150 Bloom	1-42-008832	1 kg
Gélatine TITANE - 200 feuilles	120 Bloom	1-42-008833	1 kg



NOUVEAU

Les gélatines bovines à chaud en poudre	Bloomage	Réf.	Poids	La gélatine instantanée en poudre	Réf.	Poids
Gélatine bovine en poudre	100 Bloom	1-42-004184	1 kg	Gélatine instantanée en poudre	1-42-011442	2,5 kg
Gélatine bovine en poudre	150 Bloom	1-42-004185	1 kg			
Gélatine bovine en poudre	200 Bloom	1-42-004186	1 kg			



NOUVEAU

La gélatine de poisson à chaud en poudre	Réf.	Poids
Gélatine de poisson en poudre	1-42-011671	1 kg

Tous les mois, de nouvelles recettes sur www.condifa.fr



fédère les marques

