

Sébalcé

Extraits & Arômes Café

L'intense différence pour vos créations



La gamme café Sébalcé

Découvrez nos extraits & arômes café

Chaque référence offre un profil aromatique distinct, afin de satisfaire vos exigences de goût et celles de votre clientèle.

Polyvalents, ils s'emploient dans de nombreuses applications vous offrant ainsi de multiples possibilités de créations signées café.



Des extraits et arômes aux profils aromatiques distincts, adaptés à de nombreuses applications :

Produit	Poids	Réf.	Permet l'appellation	Pâtisserie			Glace
				Crèmes & mousses	Masses à cuire	Fondants, glaçages & sirops	
Extrait de Café Pur Arabica	1 L	1-42-010459	Au café Pur Arabica	★★	★	★	★★
Extrait de Café	1 L	1-42-010446	Au café	★★	★	★	★★
Arôme Café Goût Brésilien	1 L	1-42-004133	Saveur café	★★	★★	★★	★
Café Soluble Atomisé	500 g	1-42-004134	Au café	★★	★★	★★	★

★ Utilisations possibles

★★ Utilisations optimales et recommandées



Extrait de Café Pur Arabica : *Intense & Corsé*

La puissance du café restituée dans vos créations signées « Arabica »

- Issu uniquement de grains de café Arabica
- Notes intenses et corsées de café Arabica torréfié, sans amertume



Extrait de Café : *Intense & Equilibré*

Pour une signature aromatique affirmée café

- Issu de grains de café Robusta
- Notes intenses à dominante grillée, légèrement caramélisées, sans amertume



Arôme Café Goût Brésilien : *Rond & Généreux*

Pour une signature aromatique universelle

- Notes douces et biscuitées, parfaitement équilibrées
- Typé Moka



Café Soluble Atomisé : *Intense & Puissant*

Pour aromatiser vos pâtisseries ou pour le service du café

- Mélange de cafés Arabica et Robusta
- Notes puissantes, équilibre entre amertume et acidité

Intérieur chocolat	Dosage	Avantages
★★	25 g/kg	<ul style="list-style-type: none"> • Pratiques grâce à leur bouchon doseur. • Offrent une belle coloration aux réalisations.
★★	25 g/kg	<ul style="list-style-type: none"> • Stables à la cuisson.
★	5-15 g/kg	<ul style="list-style-type: none"> • Stables à la surgélation/décongélation.
★	1,5 g/100 ml	<ul style="list-style-type: none"> • Sachet refermable.





Verrines saveur café

Recette pour 15 verrines

Mousse bavaroise saveur café

- 50 g de **Bavarois Alaska-express Neutre ancel**
- 75 g d'eau
- 250 g de chantilly sucrée à 10%
- 7 g d'**Arôme Café Goût Brésilien Sébalcé**

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement. Ajouter l'arôme café.



Gélifié saveur café

- 400 g de sirop à 30°B
- 4 feuilles de **Gélatine Or Sébalcé**
- 7 g d'**Arôme Café Goût Brésilien Sébalcé**

Préparer le sirop à 30°B. Hydrater, égoutter les feuilles de gélatine et les incorporer au sirop encore chaud. Laisser tiédir avant d'incorporer l'arôme café. Laisser refroidir le mélange avant de le dresser.

Mousse bavaroise à la vanille

- 250 g de lait entier
- 80 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 4 feuilles de **Gélatine Or Sébalcé**
- 35 g d'**Arôme Naturel de Vanille Sébalcé**
- 500 g de chantilly sucrée à 10%

Faire bouillir le lait avec un peu de sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre puis ajouter le lait chaud et cuire le mélange à 85°C. Hors du feu, incorporer les feuilles de gélatine préalablement hydratées et égouttées puis l'arôme naturel de vanille. Incorporer la crème chantilly au mélange refroidi.



Montage & finition

Déposer une couche de gélifié saveur café dans chaque verrine puis faire prendre au congélateur avant de déposer la bavaroise saveur café. Renouveler l'opération avec le gélifié saveur café puis la bavaroise à la vanille. Faire prendre chaque couche au congélateur avant de monter la suivante. Saupoudrer chaque verrine de poudre de cacao puis déposer quelques grains de café en chocolat.



Opéra

Recette pour 48 entremets individuels ou 6 entremets de 8 personnes



Biscuit Joconde au café (pour 2 roulades de 40x60 cm)

- 500 g de Financier ancel
- 200 g de jaunes d'œufs
- 25 g d'**Extrait de Café Sébalcé**
- 140 g de beurre fondu
- 300 g de blancs d'œufs

Mélanger la préparation pour financier, les jaunes d'œufs, l'extrait de café et le beurre fondu 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs en neige et les incorporer dans le premier mélange. Étaler la masse sur 2 plaques 40x60 cm recouvertes de papier cuisson. Cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 200°C en four à sole. Décoller les biscuits une fois refroidis.



Crème au beurre au café

- 1 L de lait entier
- 80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre
- 1500 g de beurre pommade
- 65 g d'**Extrait de Café Sébalcé**

Délayer la préparation pour crème pâtissière avec 250 ml de lait froid. Incorporer les œufs. Travailler au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirer du feu et tout en remuant y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu. Filmer la crème et la refroidir rapidement. Lisser au batteur puis ajouter le beurre pommade et l'extrait de café.



Montage & finition

Mettre le premier biscuit Joconde au café sur une plaque recouverte de papier cuisson et y déposer 1800 g de crème au beurre au café. Étaler uniformément à l'aide d'une spatule puis réserver au frais. Faire chauffer 1200 g de **Schokobella Braun** afin d'obtenir une ganache. Étaler celle-ci sur la crème au beurre au café avant de recouvrir le tout avec le deuxième biscuit Joconde au café. Réserver au frais. Lorsque la ganache est prise, diviser le cadre selon le nombre d'entremets souhaité. Avec une poche à douille, dresser des pointes de crème au beurre au café sur chacune des bases d'entremets puis décorer avec une feuille de chocolat noir.





Tarte au Café Pur Arabica

Recette pour 3 tartes de 18 cm de Ø

Pâte sablée aux amandes

- 330 g de farine T55
- 200 g de beurre
- 3 g de sel
- 125 g de sucre glace
- 40 g de poudre d'amande brute
- 70 g d'œufs

A la feuille au batteur, mélanger la farine, le sel et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Ajouter le reste des ingrédients. Fraser jusqu'à disparition de toute trace de farine, envelopper dans du film étirable. Réserver au frais jusqu'à utilisation (min : 2 heures). Foncer 3 cercles à tarte de 18 cm de Ø avec la pâte sablée abaissée à 3 mm d'épaisseur puis laisser reposer 2 heures. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 à 20 min.

Biscuit Joconde au café Pur Arabica (pour 3 flexipan® de 17 cm de Ø)

- 135 g de sucre glace
- 135 g de poudre d'amande blanche
- 35 g de farine
- 180 g d'œufs entiers
- 120 g de blancs d'œufs
- 20 g de sucre
- 30 g de beurre
- 12 g d'**Extrait de Café Pur Arabica**
Sébalcé

Monter au batteur, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine, l'extrait de café et les œufs. Monter les blancs et le sucre, les incorporer dans le 1^{er} appareil puis ajouter le beurre fondu tiède. Dresser 220 g de biscuit Joconde au café par moule puis cuire au four ventilé à 180°C pendant 8 à 10 min.

Sirop au café Pur Arabica

- 80 g de sirop à 30°B
- 30 g d'eau
- 2 g d'**Extrait de Café Pur Arabica**
Sébalcé

Mélanger tous les ingrédients ensemble à froid.

Crémeux au café Pur Arabica (pour 3 flexipan® de 17 cm de Ø)

- 160 g de lait entier
- 160 g de crème liquide à 35% M.G.
- 90 g de jaunes d'œufs
- 95 g de sucre
- 70 g de beurre
- 65 g de couverture de chocolat lait
- 16 g d'**Extrait de Café Pur Arabica**
Sébalcé
- 5 g de feuilles de Gélatine
Argent Sébalcé

Chauder le lait et la crème dans une casserole. Verser le mélange bouillant sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre, remettre le tout en casserole et cuire à 85°C afin de faire une crème anglaise. Chinoiser la crème anglaise en la versant sur le chocolat. Mélanger à l'aide d'un fouet, ajouter l'extrait de café puis la gélatine hydratée et égouttée. Refroidir à 35°C, incorporer le beurre pommade et émulsionner au mixeur jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et brillante. Couler 200 g de crémeux au café dans les flexipan®. Surgeler.

Crème mousseline au café Pur Arabica

- 250 g de lait entier
- 50 g de jaunes d'œufs
- 65 g de sucre
- 20 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
- 140 g de beurre
- 8 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Dans une casserole, chauffer le lait. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis la préparation pour crème pâtissière. A ébullition du lait, renverser une partie sur les jaunes et remettre le tout dans la casserole. Porter à ébullition 2 min. Ajouter l'extrait de café puis débarrasser sur une plaque inox filmée. Filmer le dessus de la crème et passer au congélateur 15 à 20 min. Stocker ensuite au frais. Ramollir le beurre à texture pommade. Dans une cuve de batteur munie du fouet, lisser la crème pâtissière, ajouter le beurre puis monter en 3^{ème} vitesse.



Glaçage caramel café Pur Arabica

- 360 g de sucre
- 300 g d'eau
- 300 g de crème liquide à 35% M.G.
- 20 g de féculle de pomme de terre
- 10 g de feuilles de Gélatine Argent Sébalcé
- 30 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Cuire le sucre à 185°C et décuire le caramel avec les 300 g d'eau chaude. Mélanger la crème et la féculle à froid et porter le tout à ébullition en remuant. Ajouter le caramel progressivement, la gélatine hydratée et égouttée puis l'extrait de café. Chinoiser et réserver au frais.

Conseil d'utilisation : fondre intégralement le glaçage à 40°C et l'utiliser à 24°C.



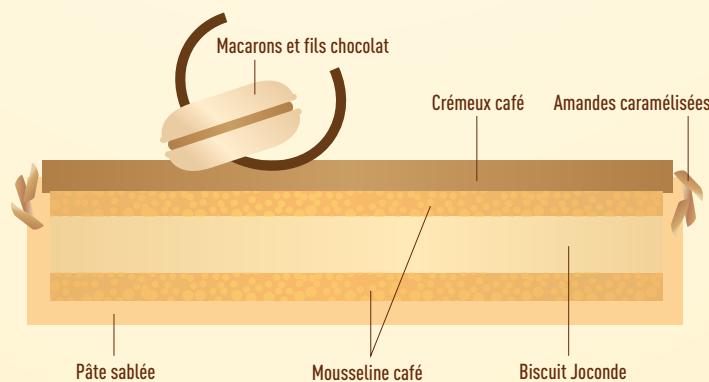
Amandes caramélisées

- 250 g d'amandes bâtonnets
- 50 g de sirop à 30°B

Mélanger les amandes et le sirop à 30°B. Etaler sur plaque et feuille de papier cuisson, parsemer d'un peu de sucre et caraméliser au four ventilé à 160°C pendant 20 min environ en remuant de temps en temps.

Montage et finition

Déposer 75 g de crème mousseline au café dans les fonds de tarte cuits. Déposer un disque de biscuit Joconde punché avec le sirop au café puis lisser à ras avec le reste de crème mousseline au café. Démouler le palet de crémeux au café, le glacer à l'aide du glaçage caramel/café et le déposer au centre de la tarte. Garnir le tour de la tarte d'amandes caramélisées. Décorer avec des macarons au café et des fils chocolat.



La Gamme Arômes Sébalcé

Une gamme complète pour satisfaire vos exigences de goût et de créativité, en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie.



Gamme vanille

- Gousses de Vanille Bourbon Noire Gourmet 150 g
- Gousses de Vanille Bourbon 100 g et 250 g
- Extrait de Vanille Tahitensis avec grains 0,5 kg
- Extrait de Vanille Bourbon 1 L
- Extrait de Vanille 1 L
- Vanille P200 - Arôme Naturel 1 L
- Arôme Naturel de Vanille 1 L
- Vaniluxe 200 - Arôme Vanille 1 L
- Arôme Vanille Pâtissier 1 L
- Arôme Vanille Boulpât 1 L
- Arôme Vanille Gourmet 1 L
- Arôme Vanille 1 L et 5 L



Gamme café

- Extrait de Café Pur Arabica 1 L
- Extrait de Café 1 L
- Arôme Café Goût Brésilien 1 L
- Café soluble atomisé 500 g



Gamme fruits

- Arôme Naturel d'Orange 0,5 kg
- Fraise - Arôme Naturel 0,5 kg
- Arôme Naturel de Citrons 0,5 kg
- Arôme Naturel d'Orange Zeste 0,5 L
- Arôme Citron Zeste 0,5 L
- Arôme Framboise 0,5 kg
- Arôme Poire 0,5 kg
- Arôme Banane 0,5 kg
- Arôme Pistache 0,5 kg
- Arôme Amande Amère 0,5 L
- Arôme Naturel Note Fleur d'Oranger 1 L et 5 L
- Arôme Truffe 0,5 kg
- Caramel Pâtissier 1,35 kg

Retrouvez tous nos produits et recettes sur www.condifa.fr



fédère les marques

