

Sébalcé

Extraits & Arômes Café

Toute l'intensité du café pour vos créations



Partenaire de
l'Équipe de France de Pâtisserie

POUR LA COUPE DU MONDE DE PÂTISSERIE 2021



Découvrez leurs recettes sur www.condifa.fr et sur





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

Nos grains de café sont soigneusement sélectionnés puis torréfiés à cœur selon une méthode traditionnelle lente et progressive afin d'exprimer pleinement toute leur richesse aromatique dans nos extraits de café Sébalcé :



Extrait de Café Pur Arabica :

Intense & Corsé

Pour des 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 équilibrées de café, rondes et sans amertume.
- 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.



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

Produit	Poids	Réf.	Permet l'appellation	Pâtisserie			Glace	Intérieur chocolat	Dosage	Avantages
				Crèmes & mousses	Masses à cuire	Fondants, glaçages & sirops				
Extrait de Café Pur Arabica	0,5 kg 1 L	1-42-011142 1-42-010459	Au café Pur Arabica	★★	★	★	★★	★★	20 g/kg	• Pratiques grâce à leur bouchon doseur.
Extrait de Café	1 L	1-42-010446	Au café	★★	★	★	★★	★★	20 g/kg	• Offrent une belle coloration aux réalisations.
Arôme Café Goût Brésilien	1 L	1-42-004133	Saveur café	★★	★★	★★	★	★	5-15 g/kg	• Stables à la cuisson. • Stables à la surgélation/décongélation.
Café Soluble Atomisé	500 g	1-42-004134	Au café	★★	★★	★★	★	★	1,5 g/100 ml	• Sachet refermable.

★ Utilisations possibles

★★ Utilisations optimales et recommandées



Ti-phon... un Tiramisu au Siphon

Pour 10 verres de 330 ml

Crumble saveur café

- 125 g de **Cookies ancel**
- 50 g de beurre pomade
- 3 g d'**Arôme Café Goût Brésilien Sébalcé**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir le crumble sur environ 1 cm d'épaisseur. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Réserver pour le dressage.

Crèmeux saveur café

- 15 g d'**Arôme Café Goût Brésilien Sébalcé**
- 100 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**
- 500 de crème liquide à 35% M.G.

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et d'arôme puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène.



Biscuit cuiller

- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 180 g de blancs d'œufs
- 120 g de jaunes

Monter les blancs avec le sucre, ajouter les jaunes en fin de battage puis incorporer la farine. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, étaler le mélange sur 2 cm d'épaisseur puis cuire environ 12 min à 180°C en four ventilé. Laisser refroidir complètement avant de retirer le papier.

Sirop saveur café

- 150 g de sucre
- 500 g d'eau
- 15 g d'**Arôme Café Goût Brésilien Sébalcé**

Donner un léger bouillon puis laisser refroidir.

Crème mascarpone saveur vanille

- 40 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 10 g d'**Arôme Vanille Sébalcé**
- 180 g de mascarpone
- 220 g de crème liquide à 35% M.G.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et l'arôme vanille puis incorporer le mascarpone et la crème liquide. Verser dans un siphon, installer la cartouche de CO², secouer énergiquement puis réserver au réfrigérateur au moins une heure avant utilisation.



Montage & finition

Détailler des disques de biscuit cuiller du même diamètre que le fond des verres, les imbiber de sirop saveur café puis les déposer délicatement dans les verres. Placer les verres au réfrigérateur. Sitôt le crèmeux saveur café réalisé, le répartir dans les verres puis réfrigérer. Au moment du service, déposer du crumble saveur café sur le crèmeux puis, au siphon, garnir les verres de crème au mascarpone saveur vanille. Saupoudrer légèrement de cacao et décorer d'une tuile au café avant de servir.



Entremets façon Irish Coffee

Pour 3 entremets de 20 cm de Ø

Financier au café

- 500 g de **Financier ancel**
- 150 g de blancs d'œufs
- 100 g de beurre fondu
- 20 g d'**Extrait de Café Sébaldé**

A l'aide d'une spatule, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Répartir la masse dans 3 cercles de 20 cm de Ø légèrement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** et posés sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire à 170°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser refroidir.

Fourrage croquant Spéculoos

- 450 g de **Fourrage Croquant Spéculoos ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis étaler uniformément 150 g de fourrage sur chaque fond de financier au café. Placer au réfrigérateur environ 30 min avant de retirer les cercles.

Crèmeux au whisky

- 200 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**
- 900 g de crème liquide à 35% M.G.
- 100 g de whisky

Dans une casserole, porter la crème et le whisky à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange de crème bouillante et de whisky puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Répartir immédiatement dans 3 autres cercles de 20 cm de Ø puis surgeler. Retirer les cercles puis réserver au congélateur.

Crèmeux au café

- 100 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**
- 500 g de crème liquide à 35% M.G.
- 20 g de d'**Extrait de Café Sébaldé**

Dans une casserole, porter la crème et l'extrait de café à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange de crème bouillante et d'extrait de café puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis refroidir à 4°C. Au batteur à l'aide du fouet, foisonner le crèmeux au café quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche.

Chantilly mascarpone à la vanille Tahitensis

- 150 g de crème liquide à 35% M.G.
- 150 g de mascarpone
- 20 g de sucre
- 5 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis Sébaldé**

Monter au batteur la crème et le mascarpone avec le sucre et l'extrait de vanille Tahitensis.

Montage & finition

Déposer un disque de crèmeux au whisky sur chaque fond de financier recouvert du fourrage croquant Spéculoos. Dresser le crèmeux au café foisonné à la poche à douille cannelée en pointes de différentes tailles en les espaçant régulièrement. Comblent les espaces libres de chantilly au mascarpone dressée à la poche à douille unie. Décorer avec des grains de café chocolatés.





Entremets façon Tarte intensément Café

Pour 3 entremets de 22 cm de Ø

Dacquoise noix de Macadamia au café

- 210 g de blancs d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 210 g de sucre glace
- 210 g de poudre de noix de macadamia
- 60 g de farine
- 10 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé**
- 50 g de noix de macadamia grillées hachées

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, placer les cercles à entremets de 22 cm de Ø légèrement graissés avec l'**Agent de Démoulage Ouragan ancel**. Tamiser ensemble, le sucre glace, la poudre de noix de macadamia et la farine. Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter l'extrait de café au mélange tamisé puis mélanger délicatement 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 noix de macadamia hachées 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.

Crèmeux au caramel et café Pur Arabica

- 140 g de sucre
- 1 L de crème liquide à 35% M.G.
- 10 g d'**Extrait de Café Pur Arabica**
- 200 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, cuire un caramel à sec avec le sucre. Décuire avec la crème, ajouter l'extrait de café puis reporter à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange de crème bouillante, de caramel et d'extrait de café puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire puis répartir immédiatement sur les fonds de dacquoise. Réfrigérer.



Mousse légère au café Pur Arabica

- 150 g d'eau
- 150 g de sucre
- 225 g de jaunes d'œufs
- 6 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
- 20 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé**
- 800 g de crème fouettée

Au batteur, foisonner les jaunes d'œufs avec l'extrait de café. Cuire l'eau et le sucre à 115°C puis verser doucement le sirop sur le mélange de jaunes d'œufs et d'extrait de café tout en continuant de battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Essorer la gélatine, la faire fondre quelques secondes au micro-ondes puis l'incorporer au mélange, au fouet, à la main. Ajouter progressivement la crème fouettée. Couler en cercles à tarte de 3x20 cm puis lisser à ras. Surgeler puis retirer les cercles.



Glaçage Miroir

- 800 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**
- QS d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé**

Chauffer le glaçage à environ 50°C.



Montage & finition

Placer les mousses légères au café Pur Arabica sur grille puis les glacer avec le glaçage miroir neutre à 45°C marbré avec de l'extrait de café. Placer immédiatement la grille quelques min au surgélateur afin de bien fixer le glaçage. Déposer les mousses légères au café Pur Arabica glacées sur les fonds de dacquoise recouverts de crèmeux puis masquer les bords avec de la nougatine de noix de macadamia. Décorer avec du caramel.



Tarte au Café Pur Arabica

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

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger la farine, le sel et le beurre jusqu'à 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 (minimum 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 à 160°C pendant 15 à 20 min au four ventilé.

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 fondu tiède
- 12 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébaldé**

Monter au batteur le sucre glace, la poudre d'amande blanche, la farine, l'extrait de café et les œufs entiers. Monter les blancs et le sucre, les incorporer dans le premier appareil puis ajouter le beurre fondu tiède. Dresser 220 g de biscuit Joconde au café Pur Arabica 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 Sébaldé**

Mélanger tous les ingrédients ensemble à froid.

Crèmeux 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 Sébaldé**
- 5 g de feuilles de **Gélatine Argent Sébaldé**

Chauffer 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 obtention d'une masse lisse et brillante. Couler 200 g de crèmeux 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 féculé 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 féculé 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.

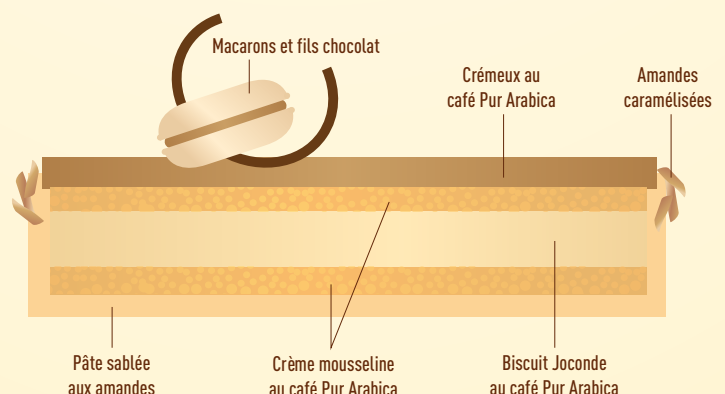
Amandes caramélisées

- 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 à 160°C pendant 20 min environ au four ventilé en remuant de temps en temps.

Montage et finition

Déposer 75 g de crème mousseline au café Pur Arabica dans les fonds de tarte cuits. Déposer un disque de biscuit Joconde punché avec le sirop au café Pur Arabica puis lisser à ras avec le reste de crème mousseline au café Pur Arabica. Démouler le palet de crèmeux au café Pur Arabica, le glacer à l'aide du glaçage caramel café Pur Arabica 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 des Arômes Sébalcé

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



Produit	Réf.	Poids
Extrait de café pur Arabica	1-42-011142 1-42-010459	0,5 kg 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



Scannez ici et retrouvez la gamme d'extraits et d'arômes Sébalcé en vidéo !



Produit	Réf.	Poids
Gousses de vanille Tahitensis		
Gousses de vanille Bourbon		
Gousses de vanille Gourmet		
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
P200 - Arôme naturel de vanille	1-42-008878	1 L
Vaniluxe 200 - Arôme vanille	1-42-004129	1 L
Arôme vanille Pâtissier	1-42-004131	1 L
Arôme vanille Boulpât	1-42-004125	1 L
Arôme vanille Gourmet	1-42-010498	1 L
Arôme vanille	1-42-004164	1 L
	1-42-010497	5 L



Produit	Réf.	Poids
Arôme naturel d'orange	1-42-004162	0,5 kg
Fraise - Arôme naturel	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 framboise	1-42-004167	0,5 kg
Arôme poire	1-42-004165	0,5 kg
Arôme banane	1-42-004170	0,5 kg
Arôme 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
	1-42-004124	5 L
Arôme truffe	1-42-004203	0,5 kg
Caramel pâtissier	1-42-004137	1,35 kg

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



fedère les marques

