

Sébalcé

Les Gélâtines

Une gamme qui a de la tenue



Les Gélamines Sébaldé

NOUVEAUX



Les gélamines en Feuilles Sébaldé

Or, Or Bovine (certifiée Halal), Argent, Argent Bio, Bronze, Bronze Bovine (certifiée Halal) ou Titane.

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

Dosages recommandés :

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



Les gélamines Bovines à chaud en poudre Sébaldé

Nos gélamines 100% bovines, en poudre, s'emploient à chaud.

Nous préconisons de réaliser une masse gélatine en hydratant le poids de la gélatine 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



La gélatine de Poisson à chaud en poudre Sébaldé

Cette gélatine 100% poisson, en poudre, s'emploie à chaud.

Nous préconisons de réaliser une masse gélatine en hydratant le poids de la gélatine 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 FORMAT



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 gélatine quelle que soit sa qualité.

Dosages recommandés :

	Mousses bavaroises	Panna cotta	Gelées et aspics
Gélatine Instantanée	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 Sébalcé	Gélatine Argent ou Argent BIO 180 Bloom Feuilles Sébalcé	Gélatine Bronze 150 Bloom Feuilles ou Poudre Sébalcé	Gélatine Titane 120 Bloom Feuilles ou Poudre Sébalcé	Gélatine Bovine Instantanée en Poudre Sébalcé	
Gélatine Or 200 Bloom Feuilles ou Poudre Sébalcé	Gélatine Or Bovine 200 Bloom Feuilles ou Poudre Sébalcé	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 ou Argent BIO 180 Bloom Feuilles Sébalcé			x 0,80	x 1	x 1,30	x 2	x 4
Gélatine Bronze 150 Bloom Feuilles ou Poudre Sébalcé	Gélatine Bronze Bovine 150 Bloom Feuilles ou Poudre Sébalcé		x 0,60	x 0,75	x 1	x 1,50	x 3
Gélatine Titane 120 Bloom Feuilles ou Poudre Sébalcé			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 Bovine : $10 \text{ g} \times 1,65 = 16,5 \text{ g}$.
Je devrai désormais insérer 16,5 g de Gélatine Feuilles Bronze Bovine 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 Bovine Instantanée Sébaldé**

Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec 50 g de sucre. À 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 Bovine 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 Bovine 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

À 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 au Café Pur Arabica et à la Vanille Tahitensis

Pour 4 entremets couronne de 18 cm de Ø

Financier au café Arabica

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

Au batteur, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse dans 4 cercles de 18 cm de Ø, légèrement graissés à l'**Agent de Démoulage Ouragan ancel**, posés sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer les cercles.



Fourrage croquant Spéculoos

- 500 g de **Fourrage croquant Spéculoos ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes puis en étaler 125 g sur chaque fond de financier au café. Découper le centre à l'emporte-pièce de 6 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur jusqu'au montage.



Inserts de bavaroise à la vanille Tahitensis

- 250 g de lait entier
- 15 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis Sébaldé**
- 60 g de sucre
- 40 g de jaunes d'œufs
- 2 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébaldé**
- 250 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec 40 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. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis laisser refroidir à environ 30°C. Incorporer la crème fouettée. Répartir la bavaroise dans les 4 moules puis surgeler avant de démouler. Réserver au congélateur.



Mousse légère au café Pur Arabica

- 150 g d'eau
- 200 g de sucre
- 300 g de jaunes d'œufs
- 7 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébaldé**
- 30 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébaldé**
- 1000 g crème fouettée

Au batteur muni du fouet, battre les jaunes d'œufs avec l'extrait de café à vitesse rapide. Pendant ce temps, cuire l'eau et le sucre à 115°C. Verser doucement le sirop sur les jaunes tout en continuant de battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Hydrater la gélatine dans de l'eau froide puis l'essorer avant de la faire fondre au micro-ondes quelques secondes. Ajouter la gélatine fondue au fouet, à la main. Incorporer progressivement la crème fouettée.

Glaçage miroir au café Pur Arabica

- 3000 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**
- 30 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébaldé**

Faire fondre le glaçage à environ 50°C. Laisser refroidir à 45°C et diviser le glaçage dans deux récipients puis ajouter l'extrait de café dans l'un des deux. Verser simultanément les deux glaçages dans un récipient de manière à avoir le café d'un côté et le neutre de l'autre.



Montage et finition

Remplir les moules au 3/4 de mousse légère au café puis placer les inserts de bavaroise vanille en les enfonçant légèrement. Lisser à ras puis couvrir avec les fonds de financier, côté fourrage croquant contre la mousse. Surgeler puis démouler. Glacer les entremets dans un mouvement de balancier pour créer des striures tout en tournant l'entremets au fur et à mesure. Réaliser un tour d'entremets en chocolat noir et décorer avec des tuiles de chocolat noir.

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	1-42-012741	1 kg
Gélatine OR BOVINE (Certifiée Halal) - 250 feuilles	200 Bloom	1-42-012917	0,5 kg
Gélatine OR BOVINE (Certifiée Halal) - 500 feuilles	200 Bloom	1-42-012855	1 kg
Gélatine ARGENT - 400 feuilles	180 Bloom	1-42-012742	1 kg
Gélatine ARGENT BIO - 200 feuilles	180 Bloom	1-42-012932	0,5 kg
Gélatine BRONZE - 300 feuilles	150 Bloom	1-42-012743	1 kg
Gélatine BRONZE BOVINE (Certifiée Halal) - 300 feuilles	150 Bloom	1-42-012744	1 kg
Gélatine TITANE - 200 feuilles	120 Bloom	1-42-012745	1 kg



Les gélatines bovines à chaud en poudre	Bloomage	Réf.	Poids	La gélatine bovine instantanée en poudre	Réf.	Poids
Gélatine bovine en poudre	100 Bloom	1-42-004184	1 kg	Gélatine bovine instantanée en poudre	1-42-012718	1 kg
Gélatine bovine en poudre	150 Bloom	1-42-004185	1 kg			
Gélatine bovine en poudre	200 Bloom	1-42-004186	1 kg			



La gélatine de poisson à chaud en poudre	Bloomage	Réf.	Poids
Gélatine de poisson en poudre	200 Bloom	1-42-011671	1 kg

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



fedère les marques

