

*Sébalcé*

# *Gélatine Or Bovine en feuille*

La seule feuille de gélatine Or  
d'origine 100% bovine & certifiée Halal



# La gélatine Or en feuille, qualité plébiscitée en pâtisserie, enfin disponible en origine bovine et certifiée Halal !



Produit	Nombre de feuilles	Bloomage	Réf.	Poids
Gélatine or Bovine	250 feuilles	200 Bloom	1-42-012917	0,5 kg
Gélatine or Bovine	500 feuilles	200 Bloom	1-42-012855	1 kg

## La Gélatine Or Bovine Sébalcé

- Une qualité Or 200 bloom.
- Origine 100% bovine.
- Certifiée Halal.
- Une feuille de 2 g.
- Feuilles fines et transparentes.
- Ne matifient pas les préparations.
- Goût neutre.
- Pour pâtisseries et produits traiteur.

## Conseil d'utilisation

Hydrater les feuilles dans de l'eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation.

## Tableau des dosages indicatifs

Les indications suivantes sont précisées pour des applications sucrées. Les dosages sont identiques en applications salées. Adapter le dosage pour obtenir la gélification souhaitée, de légère à ferme.

Mousses bavaroises

4 à 5 feuilles/kg soit 8 à 10 g/kg



Panna cotta et desserts gélifiés

5 à 6 feuilles/kg soit 10 à 12 g/kg



Aspics, gelées et inserts gélifiés

10 à 12 feuilles/kg soit 20 à 24 g/kg





## 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 aux 3/4 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 Gélâtines Sébalcé

Pour réussir toutes vos gélifications



Les gélâtines 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 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 gélâtines 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](http://www.condifa.fr)



fédère les marques

