

Sébalcé

Gélatine Argent Bio *en feuilles*

L'ingrédient indispensable pour la gélification
de vos recettes **Bio** !



Les français souhaitent retrouver plus de produits **Bio** en Boulangerie Pâtisserie et en Restauration collective et commerciale.

Selon le baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France (édition Janvier 2020), les Français apparaissent toujours aussi intéressés par la consommation de produits biologiques lors des repas en RHF, surtout dans les lieux qu'ils fréquentent régulièrement :

- Au restaurant (**75%** intéressés)
- En restauration scolaire (avec **84%** de personnes intéressées auprès des foyers avec enfants), ou en restauration d'entreprise (**73%** intéressés)
- En maison de retraite (**73%** intéressés).

Chez les artisans, l'enrichissement de l'offre est attendu en premier lieu chez les boulangers / pâtisseries (**76%**).

La gélatine Argent **Bio** Sébalcé permet de réaliser facilement des recettes **Bio** puisqu'elle s'utilise dans les mêmes proportions que la gélatine Argent conventionnelle.

La Gélatine Argent **Bio** Sébalcé

- Une qualité Argent 180 bloom.
- Certifiée Bio (par DE-ÖKO-007).
- Origine porcine.
- Une feuille de 2,5g.
- Feuille fine et transparente.
- Ne matifie pas les préparations.
- Goût neutre.
- Pour pâtisseries et produits traiteur.



Produit	Nombre de feuilles	Bloomage	Réf.	Poids
Gélatine Argent Bio	200 feuilles	180 Bloom	1-42-012932	0,5 kg

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 12,5 g/kg



Panna cotta et desserts gélifiés

5 à 6 feuilles/kg soit 12,5 à 15 g/kg



Aspics, gelées et inserts gélifiés

10 à 12 feuilles/kg soit 25 à 30 g/kg





Verrine **Bio** à la fraise, au crumble de sarrasin et mousse de fromage blanc à la vanille Tahitensis

Pour 10 verrines

Crumble de sarrasin

- 100 g de farine de sarrasin **Bio**
- 75 g de beurre d'Isigny **Bio**
- 75 g de sucre de canne **Bio**

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Cuire à 180°C environ 20 min.

Mousse de fromage blanc fermier à la vanille Tahitensis

- 100 g de fromage blanc fermier au lait cru **Bio**
- 10 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec Grains Sébalcé**
- 40 g de sucre de canne **Bio**
- 2 **Feuilles de Gélatine Argent Bio Sébalcé**
- 100 g de blancs d'œufs issus d'œufs fermiers **Bio**
- 200 g de crème fraîche **Bio** fouettée

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Amener le fromage blanc à température ambiante puis ajouter l'extrait de vanille. Monter les blancs avec le sucre. Essorer puis faire fondre la gélatine au micro-ondes quelques secondes avant de l'incorporer au fromage blanc. Ajouter les blancs montés suivis de la crème fouettée.



L'ensemble des gousses, extraits et arômes naturels de Vanille Sébalcé sont **compatibles avec la fabrication de produits labellisés Bio** (dans la limite des 5% d'ingrédients non biologiques de la composition).

Fraises à la menthe

- Environ 500 g de fraises **Bio**
- 15 g de feuilles de menthe poivrée **Bio** ciselée
- 10 g de sucre de canne **Bio**

Laver, équeuter et couper les fraises, ajouter le sucre et la menthe ciselée. Conserver les têtes de menthe pour la décoration.

Montage et finition

Répartir le crumble dans les verrines, répartir la mousse au fromage blanc puis réserver au réfrigérateur pendant une à deux heures. Répartir les fraises à la menthe puis décorer avec une tête de menthe.

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

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



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. - 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr