

Sébalcé

Gélatine Bovine Instantanée en Poudre

Plus besoin d'hydrater ni de chauffer pour gélifier



Gagnez du temps sur la mise en œuvre des produits et leur gélification



La Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébaldé

- Dissolution directe dans la masse à gélifier : sans hydrater et sans chauffer.
- S'emploie aussi à chaud pour les applications le nécessitant.
- Thermoréversible : peut-être refondue.
- Supporte la congélation.
- Pour pâtisseries et produits traiteurs.

10 g de gélatine en poudre = **1 FEUILLE** de gélatine OR, ARGENT, BRONZE OU TITANE

Produit	Réf.	Poids
Gélatine Bovine Instantanée en Poudre	1-42-012718	1 kg

- > A base de gélatine bovine.
- > Rendu transparent.
- > Goût neutre.

Tableau des dosages indicatifs*

Les indications suivantes sont précisées pour des applications sucrées. Les dosages sont identiques en applications salées.

Mousses bavaroises	Panna cotta et desserts gélifiés	Aspics, gelées et inserts gélifiés
50 g/kg	60 à 100 g/kg	100 à 150 g/kg
		

* Adapter le dosage pour obtenir la gélification souhaitée, de légère à ferme.
L'incorporation dans une préparation à 4°C est déconseillée car la gélification est instantanée.

Tableau des équivalences parmi les références de gélatine Sébaldé

Gélatine en feuilles	} = 10 g de gélatine bovine instantanée en poudre
1 Feuille de gélatine OR, ARGENT, BRONZE ou TITANE	
Gélatine en poudre à chaud	
2 g de gélatine en poudre 200 Bloom 3,3 g de gélatine en poudre 150 Bloom 5 g de gélatine en poudre 100 Bloom	



Entremets Mûre, Verveine-Framboise et Vanille Bourbon

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. Etaler 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 en poudre Sébaldé**

Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec 50 g de sucre. A 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 décerler.



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 en poudre 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, décerler puis retirer le film alimentaire.

Bavaroise à la mûre

- 800 g de purée de mûre
- 80 g de **Gélatine Bovine Instantanée en poudre 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

A 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.



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