

RECETTES
PAR ET POUR LES
EXPERTS EN SAVEUR

Sébalcé

Une touche qui fait toute la différence !

Les extraits et arômes de Sébalcé donnent à chaque création un irrésistible parfum de vanille. Une touche qui fait toute la différence ! **Depuis 55 ans, notre vanille fait donc le bonheur des pâtisseries français.** Thomas, de la boulangerie Van Hoorick, a testé notre gamme pour créer quatre recettes exclusives.

Voilà de quoi vous inspirer !



Gâteau à la noix de pécan et à la vanille

à l'extrait de Vanille Bourbon Sébalcé avec grains de vanille

Les notes épicées de l'extrait de **Vanille Bourbon Sébalcé** seront parfaites pour rehausser les saveurs de la ganache montée. Ajoutez du praliné aux noix de pécan et un délicat glaçage au chocolat, et le tour est joué !



INGRÉDIENTS POUR ± 30 PIÈCES

Ganache montée à la vanille

104	g	de lait en poudre
464	g	de lait
24	g	de glucose
8	g	de Vanille Bourbon Sébalcé
10	g	de gélatine en poudre
50	g	d'eau froide
828	g	de chocolat blanc
1060	g	de crème

Fond de pâte sablée

sablé breton
crème amandine
praliné aux noix de pécan
glaçage au chocolat

Finition

glaçage neutre
morceaux de noix de pécan

PRÉPARATION

Ganache montée à la vanille

Délayez le lait en poudre dans le lait et portez à environ 70 °C avec le glucose et l'extrait de Vanille Bourbon Sébalcé. Pendant ce temps, délayez la gélatine en poudre dans l'eau froide et réservez. Versez le mélange de lait chaud sur le chocolat blanc et mixez jusqu'à obtention d'une émulsion lisse. Faites fondre la gélatine et ajoutez-la à l'émulsion. Incorporez-y finalement la crème. Laissez prendre pendant une nuit au réfrigérateur et le lendemain, battez le mélange.

Fond de pâte sablée

Abaissez le sablé breton à 4 cm. Découpez des cercles de 8 cm de diamètre. Garnissez ces cercles d'une noisette de crème d'amandes. Cuisez les fonds à 180 °C pendant 15 à 20 minutes. Laissez refroidir et garnissez d'une couche de praliné aux noix de pécan. Congelez les fonds de tarte. Plongez-les ensuite dans le glaçage liquide au chocolat et congelez-les à nouveau.

MONTAGE ET FINITION

Sortez les fonds de tarte du congélateur. Déposez à la poche une noix généreuse de ganache montée à la vanille et congelez à nouveau. Plongez chaque noix de vanille ganache montée dans le glaçage neutre et décorez de morceaux de noix de pécan.



Gâteau à la vanille et à l'abricot

à l'extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé avec grains de vanille

Une mousse à la vanille aérée, un crémeux frais à l'abricot et une pâte croquante aux amandes : une recette gagnante. Les notes anisées de la **Vanille Tahitensis Sébalcé** soulignent la fraîcheur de ce dessert.



INGRÉDIENTS POUR UN CADRE DE 60/40

Mousse vanille

500	g	de lait
500	g	de crème
6	g	de Vanille Tahitensis Sébalcé
900	g	de chocolat blanc
42	g	de gélatine en poudre
210	g	d'eau froide
1,4	kg	de crème légèrement fouettée

Montage

900	g	biscuit aux amandes
900	g	croustillant de praliné
2,4	kg	de crémeux à l'abricot
1,35	kg	de gelée d'abricots glaçage jaune

PRÉPARATION

Mousse vanille

Portez le lait, la crème et la Vanille Tahitensis Sébalcé à 60-70 °C. Ne portez surtout pas à ébullition. Pendant ce temps, délayez la gélatine en poudre dans l'eau froide. Versez le mélange chaud de lait et de crème sur le chocolat blanc et mixez jusqu'à obtention d'une émulsion lisse. Faites fondre la gélatine et ajoutez-la à l'émulsion. Laissez refroidir à 35 °C et incorporez ensuite la crème légèrement fouettée à la spatule. Réservez au réfrigérateur.

MONTAGE ET FINITION

Faites cuire le biscuit aux amandes dans un cadre de 60/40. Étalez le croustillant de praliné sur le biscuit aux amandes. Répartissez ensuite le crémeux aux abricots et congelez. Étalez la gelée d'abricots par-dessus. Congelez à nouveau et terminez par une couche de mousse vanille. Congelez. Décorez de glaçage jaune.

Conseil

Vous pouvez aussi utiliser la mousse vanille dans de nombreux autres desserts, par exemple un opéra à la fraise. Pour ce faire, alternez les couches de biscuit aux amandes avec de la mousse vanille, de la gelée et de la ganache à la fraise.



Cheesecake cuit

à l'extrait de Vanille de Madagascar Sébalcé

Tout en délicatesse avec une savoureuse touche de caramel : l'extrait de **Vanille de Madagascar Sébalcé** donne toute sa saveur à ce cheese-cake onctueux. L'extrait de vanille ne perd pas en goût à la cuisson !



INGRÉDIENTS POUR 6 GRANDS CHEESE-CAKES

		fond de pâte sablée
2.5	kg	de cream cheese
1	kg	de mascarpone
890	g	d'œufs
540	g	de crème
970	g	de sucre
15	g	d'extrait de Vanille de Madagascar Sébalcé

PRÉPARATION

de papier cuisson. Mélangez le cream cheese avec le mascarpone et les œufs. Remuez bien en veillant à ne pas créer de bulles d'air. Ajoutez la crème, le sucre et l'extrait de Vanille de Madagascar Sébalcé. Mélangez jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Déposez 950 g de pâte dans chaque anneau. Enfourez 25 minutes à 220 °C (chaleur tournante). Laissez reposer le cheese-cake une nuit au réfrigérateur avant de le trancher et de le servir.



Conseil

Pour une variante fruitée, ajoutez des myrtilles entre deux couches de mélange au fromage.

Gaufres à la vanille

à l'arôme et colorant Vanille Sébalcé

Tout simplement délicieuses! Ces gaufres dorées à la vanille, à base d'arôme et colorant **Vanille Sébalcé**, sont toujours un succès.

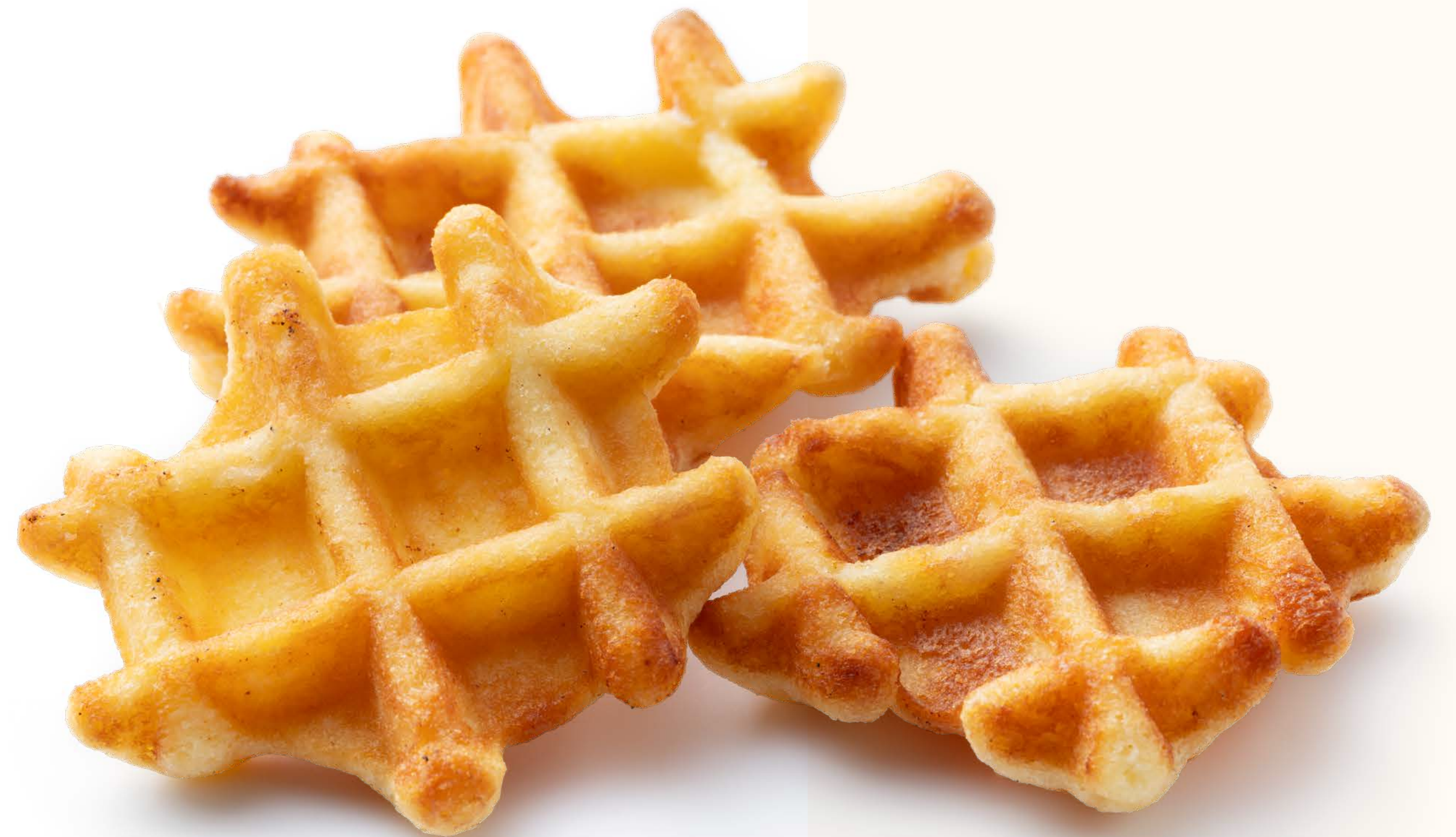


INGRÉDIENTS POUR ± 200 PIÈCES

1	kg	de beurre
800	g	de sucre
990	g	d'œufs
20	g	d'arôme et colorant Vanille Sébalcé
900	g	de farine
15	g	de sel

PRÉPARATION

Faites ramollir le beurre et incorporez-y le sucre. Ajoutez les œufs et l'*arôme et colorant* Vanille Sébalcé. Ajoutez en dernier lieu la farine et le sel. Cuisez les gaufres dans un gaufrier et laissez refroidir sur une grille.





Sébalcé

WWW.SEBALCE.BE