

CRAQUANT DE CACAHUÈTE



PRODUITS ASSOCIÉS



PURE PÂTE DE
CACAHUÈTE
D'ARGENTINE
SEBALCÉ

Seau de 1 kg
DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Glaces.
Crèmes pâtisseries et crèmes chantilly.
Bavaroises.
Chantilly.
Gâteaux de voyage.

Mise en oeuvre

Dosage standard : 80 à 100 g / kg de mélange.

Avantages

Une pâte de cacahuète 100%, non salée, idéale pour apporter une touche gourmande aux pâtisseries !
Une texture pâte pratique et prête à l'emploi qui se dose facilement à la cuillère et ne liquéfie pas les préparations. Une recette 100% cacahuète, sans sel, pour une polyvalence d'application. Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.



Pâte de Vanille
Bourbon avec Grains
Sébalcé

Pot de 450g

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

En pâtisserie pour aromatiser :

- les crèmes (pâtisseries, anglaises, chantilly, ...),
- les mousses
- les masses à cuire
et pour la glace.

Mise en oeuvre

Dosage standard : 10 à 20 g / kg de mélange.

Avantages

La Pâte de Vanille Bourbon Sébalcé offre des notes caramélisées, boisées et épicées, sans infusion préalable.

Elle permet de signer toutes vos créations avec l'appellation "A la vanille Bourbon".

Les nombreux grains de vanille apportent aux réalisations un rendu visuel très qualitatif.

Pratique grâce à sa texture de pâte, elle peut se doser à la cuillère et s'incorporer directement dans les préparations sans les liquéfier.

Elle supporte la cuisson et la surgélation. Elle est sans colorants, sans arômes artificiels et sans huile de palme.



Gélatine en Poudre 200 Bloom

Pouvoir gélifiant : 200 Bloom.
Origine 100% bovine.

Pot de 1 kg
DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavaroises, mousses.
Terrines salées, aspics...

Mise en oeuvre

Préparer une masse gélatine (hydratation de la gélatine en poudre dans 5 fois son poids en eau) et faire fondre la quantité nécessaire sans faire bouillir avant incorporation. La masse gélatine peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Dosages recommandés (hors hydratation) :
Mousses et Bavaroises : 8 à 10 g/kg
Panna Cotta et desserts gélifiés : 10 à 12 g/L
Gelées et aspics : 20 à 24 g/L

Avantages

Gélification ferme.
Bouchon permettant 2 types de dosage : en saupoudrage ou en incorporation.
Pas de modification de goût, ni de couleur du produit fini.



Gélatine en Poudre 200 Bloom (certifiée Halal)

Pouvoir gélifiant : 200 Bloom.
Origine 100% bovine, certifiée Halal.

Pot de 1 kg
DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavaroises, mousses.
Terrines salées, aspics...

Mise en oeuvre

Préparer une masse gélatine (hydratation de la gélatine en poudre dans 5 fois son poids en eau) et faire fondre la quantité nécessaire sans faire bouillir avant incorporation. La masse gélatine peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Dosages recommandés (hors hydratation) : Mousses et Bavaroises : 8 à 10 g/kg
Panna Cotta et desserts gélifiés : 10 à 12 g/L
Gelées et aspics : 20 à 24 g/L

Avantages

Gélification ferme.

Bouchon permettant 2 types de dosage : en saupoudrage ou en incorporation.
Pas de modification de goût, ni de couleur du produit fini.



Gélatine de poisson en
poudre 200 Bloom

Pouvoir gélifiant 200 Bloom.
Origine 100% Poisson.

Pot de 1 kg
DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Permet de réaliser des pâtisseries et produits traiteurs sans traces bovines ou porcines.

Mise en oeuvre

Préparer une masse gélatine (hydratation de la gélatine en poudre dans 5 fois son poids en eau). Faire fondre la quantité nécessaire sans faire bouillir avant incorporation. La masse gélatine peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Dosages recommandés :
Mousses et bavaroises : 8 à 10 g/kg
Panna Cotta et desserts gélifiés : 10 à 12g/L
Gelées et aspics : 20 à 24g/L

Avantages

Des propriétés de gélification identiques aux gélatines bovines et porcines.
Thermoréversible.
Rendu transparent.
Goût neutre.