TOUR DE MAIN – LES GÉLATINES SÉBALCÉ

Découvrez le tour de main pour utiliser les gélatines Sébalcé.

PRODUITS ASSOCIÉS

Gélatine Argent 400
feuilles

Pouvoir gélifiant : 180 Bloom.
Feuilles fines de 2,5 g.
Origine porcine.

Etui de 1 kg
DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Terrines salées, aspics...

Mise en oeuvre

Hydrater les feuilles dans de l'eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation.
La gélatine hydratée peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Avantages

Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.
Feuille fine et transparente : pas de coloration du produit fini.
Goût neutre.

Privé : Gélatine Argent
Bio 200 feuilles

Pouvoir gélifiant : 180 Bloom.
Feuilles de 2.5 g.
Certification Bio

Etui de 500 g
DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Terrines salées, aspics...
Pâtisseries et produits traiteur.

Mise en oeuvre

Hydrater les feuilles dans de l'eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation.
La gélatine hydratée peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Avantages

Certifiée Bio
Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.

Feuille fine et transparente : pas de coloration du produit fini.
Goût neutre.

Gélatine Bovine
instantanée en poudre

A base de gélatine bovine. Dissolution instantanée dans la masse ou l'ingrédient à gélifier sans hydratation préalable, à température ambiante.

Etui de 1 kg
DLUO : 24 mois
UTILISATIONS

Mousses bavaroises, desserts gélifiées, inserts gélifiés ...

Mise en oeuvre

Dissolution directe dans la masse ou l'ingrédient à gélifier :
- sans hydrater au préalable,
- à T° ambiante.

S'emploie aussi à chaud pour les applications le nécessitant.

10 g de gélatine instantanée en poudre = 1 feuille de gélatine.

Avantages

- A base de gélatine bovine.
- Dissolution instantanée à T° ambiante.
- Goût neutre.
- Aspect transparent.
- Pour pâtisseries et produits traiteur.

Gélatine Bronze 300
feuilles

Pouvoir gélifiant : 150 Bloom.
Feuilles de 3,3 g.
Origine porcine.

Etui de 1 kg
DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Terrines salées, aspics...

Mise en oeuvre

Hydrater les feuilles dans de l'eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation.
La gélatine hydratée peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Avantages

Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.
Feuille fine et transparente : pas de coloration du produit fini.
Goût neutre.

Gélatine Bronze
Bovine 300 feuilles

Pouvoir gélifiant : 150 Bloom.
Feuilles de 3,33 g.
Origine 100% bovine.

Certification « Halal »

Etui de 1 kg
DLUO : 5 ans
UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Terrines salées, aspics...

Mise en oeuvre

Hydrater les feuilles dans de l'eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation.
La gélatine hydratée peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Avantages

Origine 100% bovine certifiée Halal.
Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.
Feuille fine et transparente : pas de coloration du produit fini.
Goût neutre.

Gélatine Or 250
feuilles

Pouvoir gélifiant : 200 Bloom.
Feuilles fines de 2 g.
Origine porcine.

Etui de 0,5 kg
DLUO : 5 ans
UTILISATIONS

Bavarois, mousses de fruits.
Terrines de fruits, viandes, poissons, légumes...

Mise en oeuvre

Avec gonflement : Placer la feuille de gélatine dans l'eau froide. Laisser gonfler quelques minutes. Chauffer au bain-marie à 50-65°C. Maintenir à cette température jusqu'à dissolution complète.
Dissolution directe : Placer la feuille de gélatine dans l'eau chaude à 70-80°C. Mélanger jusqu'à dissolution complète.

Avantages

Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.
Feuille fine et transparente : pas de coloration du produit fini.
Goût neutre.

Gélatine Or 500
feuilles

Pouvoir gélifiant : 200 Bloom.
Feuilles fines de 2 g.
Origine porcine.

Etui de 1 kg
DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavarois, mousses de fruits.
Terrines de fruits, viandes, poissons, légumes...

Mise en oeuvre

Hydrater les feuilles dans de l'eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation.
La gélatine hydratée peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Avantages

Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.
Feuille fine et transparente : pas de coloration du produit fini.
Goût neutre.

Gélatine Or Bovine 250
feuilles

Pouvoir gélifiant : 200 Bloom.
Feuilles de 2 g.
Origine 100% bovine.
Certification « Halal »

Etui de 500 g
DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Terrines salées, aspics...
Pâtisseries et produits traiteur.

Mise en oeuvre

Hydrater les feuilles dans de l'eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation.
La gélatine hydratée peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Avantages

Origine 100% bovine certifiée Halal.
Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.
Feuille fine et transparente : pas de coloration du produit fini.
Goût neutre.

Gélatine Or Bovine 500
feuilles

Pouvoir gélifiant : 200 Bloom.
Feuilles de 2 g.
Origine 100% bovine.
Certification « Halal »

Etui de 1 kg
DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Terrines salées, aspics...
Pâtisseries et produits traiteur.

Mise en oeuvre

Hydrater les feuilles dans de l'eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation.
La gélatine hydratée peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Avantages

Origine 100% bovine certifiée Halal.
Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.
Feuille fine et transparente : pas de coloration du produit fini.
Goût neutre.

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.

Gélatine en Feuilles
Qualité Or

Pouvoir gélifiant : 210 Bloom.
Feuilles de 2,2 g.
Origine 100% porcine, destinée à la consommation humaine.

Etui de 475 g (= 225 fines feuilles)
DLUO : 36 mois

UTILISATIONS

Bavarois, mousses de fruits.
Toutes terrines : légumes, viandes, poissons, fruits...

Mise en oeuvre

Avec gonflement : Tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide et laisser gonfler quelques minutes.
Faire dissoudre la feuille dans une masse chaude ou au micro-ondes.
Sans gonflement : Placez la feuille de gélatine dans l'eau chaude et mélangez jusqu'à dissolution complète.

Avantages

Prête à l'emploi.
Gélification souple par rapport à de la gélatine en poudre.
Utilisation économique grâce au fort pouvoir de gélification.
Plus petit format du marché.

Souple au tranchage avant/après congélation.
Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.

Gélatine en Poudre
100 Bloom

Pouvoir gélifiant : 100 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 : 20 à 25 g/kg
Panna Cotta et desserts gélifiés : 25 à 30 g/L
Gelées et aspics : 50 à 60 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
150 Bloom

Pouvoir gélifiant : 150 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 : 13 à 16 g/kg
Panna Cotta et desserts gélifiés : 16,5 à 20 g/L
Gelées et aspics : 33 à 40 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

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 Titane 200
feuilles

Pouvoir gélifiant : 120 Bloom.
Feuilles de 5 g.
Origine porcine.

Etui de 1 kg
DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Terrines salées, aspics...

Mise en oeuvre

Hydrater les feuilles dans de l’eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation.
La gélatine hydratée peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Avantages

Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.
Feuille fine et transparente : pas de coloration du produit fini.
Goût neutre.