



Les pâtes aromatiques

un voyage
vers des saveurs
d'exception



Créées pour les artisans du goût, **les pâtes aromatiques Sébalcé** sont de véritables concentrés de saveurs authentiques. Leur richesse aromatique sublime chaque création et invite à un voyage gustatif vers des saveurs d'exception.

Une gamme pratique, pensée pour les professionnels

- Prêtes à l'emploi, elles se dosent facilement à la cuillère, **sans liquéfier les préparations.**
- Sans conservateurs, ni huile de palme.
- **Dosages adaptés** à la pâtisserie.
- **Polyvalentes**, elles sont idéales pour la réalisation de glaces, entremets, chocolats, ganaches ou gâteaux de voyage.
- Résistantes à la cuisson et à la surgélation, elles conservent toute leur intensité.
- Conditionnées en pots refermables et recyclables, pour une **conservation optimale** et une utilisation facilitée.





P.05



P.06 & 07



P.08 & 09



P.10



P.11

Une torréfaction qui fait la différence

Chez Sébalté, notre torréfaction est **finement adaptée** à chaque ingrédient pour révéler leur **profil sensoriel naturel** et leur éviter un stress thermique.

Contrairement aux méthodes industrielles rapides et agressives, qui se concentrent uniquement sur la vitesse et le coût, nous privilégions l'**intégrité du produit**, la **conservation de l'arôme** et le contrôle de la **couleur** et de la **texture**.

Notre approche :

Préserve les **huiles essentielles** et les **arômes volatils**

Favorise un **développement uniforme** des **saveurs** et de la **couleur**.

Évite les **notes amères** ou **brûlées**.

Maintient la **teneur en huile** et la **structure**.



Un arôme pur, frais et distinctif, dans une texture de pâte **fluide facile à incorporer !**



La Pure Pâte de Noisette d'Italie

Nouveauté

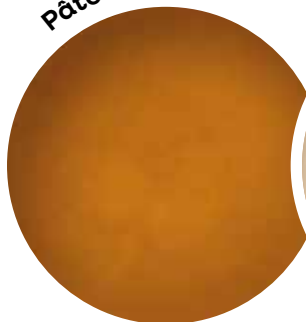


Un goût intense de noisette, venu d'Italie !

La Pure Pâte de Noisette d'Italie est un produit unique qui combine plusieurs variétés de noisettes issues de différentes régions italiennes. Chaque noisette est **minutieusement choisie pour sa texture et sa saveur** afin d'obtenir une pâte équilibrée. Leur longue torréfaction permet d'exalter leur **richesse aromatique** et confère à la pâte une belle couleur brune.



Pâte brute



Mousse bavaroise



Seau de 1 kg

Réf 1-42-013802

- Une pâte pure 100% noisette, lisse et prête à l'emploi.
- Un dosage adapté de 80 à 100 g/kg.
- Permet l'appellation « à la noisette d'Italie ».

Torréfaction moyenne

Soigneusement calibrée pour développer la douceur, la rondeur et un bouquet de noisette pur sans torréfaction excessive, avec des ajustements en fonction de chaque variété.



Cake à la noisette d'Italie



Mini entremets noisette d'Italie & abricot



Entremets noisette d'Italie & tagette



Millefeuille noisette d'Italie & citron

La Pâte de Pistache Premium colorée

Nouveauté



Le goût authentique d'une pâte pure de pistaches torréfiées avec une pointe de colorant !

Un produit très qualitatif à base de **pistaches torréfiées**, pour exalter tous leurs arômes, puis finement broyées pour obtenir une **texture fluide et homogène** de pâte.

L'ajout d'une **pointe de colorant** confère aux réalisations une **belle couleur verte** de pistache, une **attente forte des consommateurs**.

Seau de 1 kg

Réf 1-42-013851

- Une pâte lisse et prête à l'emploi.
- Un dosage adapté de 80 à 100 g/kg.
- Permet l'appellation « à la pistache ».

Pâte brute



Mousse bavaroise



Torréfaction forte

Plus intense que sur les autres pâtes pour révéler les notes gourmandes de pistaches grillées.



Cake à la pistache



Entremets Fleur de pistache



Ile Flottante pistache & abricot



Tarte à la pistache



Retrouvez également les autres pâtes de pistache de la marque cresco



Seau de 1 kg
Réf 1-42-010037

- Une belle saveur pistache avec une note d'amande amère, appréciée par les consommateurs.
- Offre une belle coloration aux réalisations.



Seau de 1 kg
Réf 1-42-010091

- Fabriquée à partir de pistache Kerman d'Iran, région réputée pour la qualité de ses pistaches.
- Offre une belle coloration aux réalisations.
- Permet l'appellation « à la pistache Kerman d'Iran ».



Torréfaction légère
Pour offrir un goût doux et équilibré.



Torréfaction forte
Pour révéler un goût franc de pistache fraîchement torréfiées.

La Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine



Une pâte de cacahuète 100%, non salée, idéale pour apporter une touche gourmande à vos créations !

Les conditions climatiques et le sol de l'Argentine favorisent une culture de cacahuètes de **haute qualité**, appréciées pour leur goût prononcé. Une richesse qui se retrouve dans la pâte pure, 100% cacahuète, sans sel, pour une **polyvalence d'applications, sucrées & salées** !



Seau de 1 kg
Réf 1-42-013631

- Une pâte pure 100% cacahuète, lisse et prête à l'emploi.
- Un dosage adapté de 80 à 100 g/kg.
- Permet l'appellation « à la cacahuète d'Argentine ».



Pâte brute



Mousse bavaroise



Torréfaction douce

Afin de conserver une couleur très claire, une surface de pâte uniforme et préserver les notes délicates typiques des cacahuètes d'Argentine.



Les choux à la cacahuète d'Argentine



Cookies à la cacahuète



Entremets caramel, chocolat & cacahuète d'Argentine



Opéra à la cacahuète d'Argentine

Religieuse à la Cacahuète

Recette réalisée avec la
Pure Pâte de Cacahuète
d'Argentine

Signée par Joris Vée
Chef pâtissier exécutif -
restaurant étoilé - Paris



La Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines



Toute la générosité de la noix de coco des Philippines dans une pâte !

Avec son profil frais et lacté, la noix de coco des Philippines est l'une des **plus réputées au monde**. La noix de coco se décline sous toutes ses formes en pâtisseries : crémeux, crèmes (pâtissière, diplomate ou glacées), mousses, inserts, etc... Parfaite pour apporter la touche d'**exotisme et d'originalité** à vos créations !



Seau de 1 kg

Réf 1-42-013601

- Une texture pâte pratique et prête à l'emploi.
- Préparée à base de concentré de purée de coco pour apporter une note riche, intense et régulière de coco à vos réalisations.
- Une pâte généreuse en coco râpée pour apporter à la fois le goût ainsi que cette texture unique tant appréciée !
- Un dosage adapté à la pâtisserie : 80 à 100 g/kg.

Pâte brute



Scannez le QR code pour découvrir toutes les recettes à la noix de coco.



Cake coco & vanille Bourbon



Entremets L'Intensément coco



Millefeuille coco & caramel



Vacherin exotique coco, mangue & citron vert

La Pâte de Vanille Bourbon avec Grains



Pâte brute



Toute la richesse aromatique de la vanille Bourbon dans une pâte facile à utiliser !

La **vanille Bourbon** possède un profil aromatique caractéristique et reconnaissable, évocateur de souvenirs d'enfance, avec **ses notes caramélisées, boisées et épicées**.

Pot de 450 g
Réf 1-42-013141

- Les nombreux grains de vanille apportent aux réalisations un rendu visuel très qualitatif, similaire à celui obtenu avec une gousse de vanille.
- Une texture pâte pratique et prête à l'emploi.
- Sans colorants, sans arômes artificiels et sans caramel.
- Un dosage adapté à la pâtisserie : 10 à 20 g/kg.
- Permet l'appellation « à la vanille Bourbon ».



Scannez le QR code pour découvrir toutes les recettes à la vanille Bourbon.

Une vanille Bourbon à retrouver dans la gamme vanille Sébaldé, disponible également sous forme de gousses et d'extraits.



Baba à la vanille Bourbon



Entremets Pur vanille Bourbon



Vanille Bourbon & rhubarbe façon Cannelloni



Tartelette à la vanille Bourbon & caramel salé



Joris Vée

Chef pâtissier exécutif
à la Grande Cascade (étoilé Michelin)
Paris

Vice-champion du Monde
de Pâtisserie Junior



Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier



Kevin Lopes

Chef pâtissier
au JY's (étoilé Michelin)
Colmar

Distinction "Passion Dessert"
du Guide Michelin

**Suivez-nous sur instagram
(@sebalce.france)
et découvrez chaque semaine
les recettes créées par nos chefs
pâtissiers partenaires**



Retrouvez l'ensemble des produits
et recettes Sébalcé et accédez aux vidéos
de gestes de chefs sur www.condifa.fr



Scannez pour
accéder au site



Suivez-nous !



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