

Sébalcé

A chaque chef
sa vanille !

Pour une signature aromatique unique !





Tout savoir sur la

Vanille



Un savoir-faire ancestral qui nécessite une attention continue et du temps

Saviez-vous que la gousse de vanille est le fruit d'une orchidée ? Durant sa phase de floraison, qui ne dure qu'une journée, chaque fleur doit être fécondée minutieusement à la main pour qu'elle puisse produire ce fruit si attendu : la gousse !

Il existe plusieurs variétés de vanille mais seulement 3 sont commercialisées dans le monde : **Planifolia, Tahitensis et Pompona.**

Une fois récoltées, les gousses vertes vont avoir besoin de plusieurs étapes pour devenir noires et développer tous leurs arômes :

- ✓ **L'échaudage**
L'échaudage consiste à plonger les gousses vertes dans de l'eau chaude pendant quelques minutes.
- ✓ **L'étuvage**
Les gousses échaudées sont ensuite placées dans des caissons sous des couvertures pendant plusieurs heures. C'est durant cette étape que la vanille va devenir brune et que les composés aromatiques dont la précieuse vanilline se développent.
- ✓ **Un séchage au soleil puis à l'ombre**
Les gousses de vanille seront séchées pendant 1 à 2 mois.
- ✓ **L'affinage**
Les gousses seront déposées dans une malle en bois tapissée de papier sulfurisé pendant 6 à 10 semaines. Lors de cette étape, les arômes continuent de se développer.
- ✓ **Un tri selon la qualité et la taille**



Vanille Bourbon & Vanille Tahitensis, Les stars des vanilles !



La Vanille Bourbon

Une vanille plébiscitée et réglementée*

La vanille **Planifolia** est la plus connue et répandue dans nos assiettes. Elle possède un profil aromatique caractéristique et reconnaissable, évocatrice de souvenirs d'enfance, avec ses notes caramélisées, boisées et épicées.

Principalement cultivée dans l'océan indien, elle peut réglementairement s'appeler "**vanille Bourbon**" quand elle provient de ces 4 régions : Madagascar, Réunion, Comores et Mayotte.



LE SAVIEZ-VOUS ?

9 MOIS sont nécessaires entre la floraison et la récolte et encore **5 MOIS** supplémentaires entre la récolte et l'expédition !

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'île de Madagascar produit **80%** de la production mondiale de vanille.

Cette vanille Bourbon n'est pas accessible toute l'année. Son exportation en provenance de l'île de Madagascar est limitée et ne peut se faire que certains mois de l'année.



La Vanille Tahitensis

Une vanille vive et intense au profil unique !

La vanille Tahitensis est cultivée en **Polynésie française à Tahiti et en Papouasie Nouvelle Guinée.**

Beaucoup plus rare que sa cousine la Planifolia, elle est appréciée en pâtisserie, glacerie ou encore en chocolaterie pour ses notes fleuries et légèrement anisées qui subliment chaque création pour la rendre unique ! Sa vivacité et son intensité font d'elle une vanille très recherchée par les chefs pâtissiers.



* Source : DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES, Note d'information n°2003-61, 16 Juin 2003

Quelle vanille correspond à mon besoin ?

Pâte

Sa **texture de pâte** se dose à la cuillère et s'incorpore directement dans les préparations, **sans infusion préalable.**



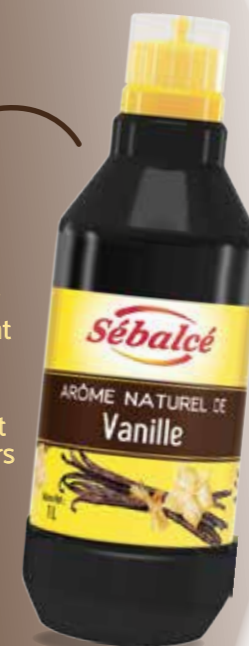
Extrait

100% naturel :
100% issu de gousses de vanille.
La partie aromatique provient uniquement de l'extraction de la gousse de vanille.
Toute la richesse de la gousse dans une bouteille !



Arôme Naturel de Vanille

100% naturel :
minimum 95% issu de gousses de vanille.
La partie aromatique provient pour 95% de l'extraction de la gousse de vanille.
Les 5% restants proviennent d'autres sources mais toujours naturelles.



Graine & Poudre

Permet de renforcer la connotation vanille en apportant un **marquant visuel** si reconnaissable !



Arôme & Colorant

L'arôme est synthétisé pour reproduire la saveur vanille si appréciée.
De la praticité au bon prix !



Gousse

À **fendre** et à **gratter**, puis à **infuser** pour exploiter 100% de son potentiel aromatique.
C'est l'or noir des pâtisseries !



À chaque chef sa vanille !

Sébalcé est le spécialiste depuis 1966 des ingrédients aromatiques dédiés à l'artisanat et à la restauration.

Notre savoir-faire vanille se décline sous toutes les formes (gousse et produits dérivés de la gousse, pâte, extrait et arôme liquide) pour répondre à chaque besoin et vous permettre de sublimer chacune de vos créations.

Tahitensis, Bourbon, Madagascar, quelle que soit votre sensibilité, Sébalcé vous permet de valoriser vos réalisations par de belles appellations et un profil aromatique riche et intense !



Scannez les QR codes ci-dessous pour découvrir les recettes de nos pâtisseries partenaires !

Recettes créées par *Stephane Glacier*

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 2000



Crèmeux, pâte sablée et glaçage à la vanille



Mousse bavaroise et sirop à la vanille



Crème pâtissière, diplomate, chantilly et punch à la vanille



Recettes créées par *Joris Vée*

CHEF PÂTISSIER RESTAURANT ÉTOILÉ LA GRANDE CASCADE - PARIS / VICE-CHAMPION DU MONDE JUNIOR DE PÂTISSERIE 2019



Siphon et glaçage à la vanille



Sablé, biscuit, crèmeux, caramel à la vanille



Siphon, crumble et sauce à la vanille



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



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa SAS. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr