

RECEPTEN
VAN EN VOOR
SMAAKMAKERS



Sébalcé

Eén vleugje maakt het verschil!

De extracten en aroma's van Sébalcé geven elke creatie een heerlijke vanillesmaak. Eén vleugje maakt het verschil! Daarom is onze vanille **al 55 jaar dé favoriet onder Franse patissiers**. Thomas van Bakkerij Van Hoorick uit Melsele ging aan de slag met ons gamma en ontwikkelde vier exclusieve recepten.

Laat je inspireren!



Pecan-vanillegebakje

met Sébalté Vanille Bourbon *extract met vanillezaadjes*

De kruidige toetsen van **Sébalté Vanille Bourbon** vormen de ideale basis voor de ganache montée in dit taartje. Afgewerkt met pecanpraliné en een delicate chocoladecoating wordt dit gebakje de favoriet in je assortiment!



INGREDIËNTEN VOOR ± 30 STUKS

Vanille ganache montée

104	g	melkpoeder
464	g	melk
24	g	glucose
8	g	Sébalté Vanille Bourbon
10	g	gelatinepoeder
50	g	koud water
828	g	witte chocolade
1060	g	room

Zanddeegbodem

Bretoens zanddeeg
amandelcrème
pecanpraliné
chocoladecoating

Afwerking

neutrale glaçage
stukjes pecannoten

BEREIDING

Vanille ganache montée

Los het melkpoeder op in de melk en verwarm dit samen met de glucose en de Sébalté Vanille Bourbon tot ongeveer 70 °C. Meng ondertussen het gelatinepoeder met het koud water en zet opzij. Giet het warme melkmengsel op de witte chocolade en mix tot een gladde emulsie. Smelt de gelatinemassa en voeg deze toe aan de emulsie. Meng tenslotte de room onder deze emulsie. Laat het geheel een nacht uitkristalliseren in de koeling en klop het de dag erna op.

Zanddeegbodem

Rol het Bretoense zanddeeg uit tot op 4 cm. Steek er cirkels van 8 cm diameter uit. Bedek deze cirkels met een toefje amandelcrème. Bak de bodempjes af op 180 °C gedurende 15 à 20 minuten. Laat afkoelen en vul met een laagje pecanpraliné. Vries de taartbodempjes in. Dompel daarna in vloeibare chocoladecoating en vries terug in.

OPBOUW & AFWERKING

Haal de taartbodempjes uit de diepvries. Spuit een royale toef vanille ganache montée en vries terug in. Dompel elke toef in neutrale glaçage en werk af met stukjes pecannoten.



Vanille-abrikoostaartje

met Sébalcé Vanille Tahitensis extract met vanillezaadjes

Een luchtige vanillemousse, frisse abrikozencrèmeux en krokante amandelbodem maken van dit gebakje een echte topper. Een ideaal recept voor de frisse anijstoetsen van **Sébalcé Vanille Tahitensis**.



INGREDIËNTEN VOOR KADER 60/40

Vanillemousse

500	g	melk
500	g	room
6	g	Sébalcé Vanille Tahitensis
900	g	witte chocolade
42	g	gelatinepoeder
210	g	koud water
1.4	kg	halfopgeklopte room

Opbouw

900	g	amandelbiscuit
900	g	krokant van praliné
2.4	kg	abrikozencrèmeux
1.35	kg	abrikozengelei gele glaçage

BEREIDING

Vanillemousse

Warm de melk, de room en de Sébalcé Vanille Tahitensis samen op tot 60 à 70 °C. Breng het geheel zeker niet aan de kook. Los intussen het gelatinepoeder op in het koud water. Giet het warme melk-roommengsel op de witte chocolade en mix tot een gladde emulsie. Smelt de gelatinemassa en voeg toe aan het chocolademengsel. Laat afkoelen tot 35 °C en spatel er vervolgens de halfopgeklopte room onder. Zet in de koeling.

OPBOUW & AFWERKING

Bak de amandelbiscuit in een kader 60/40. Strijk het krokant van praliné uit op de amandelbiscuit. Strijk hierbovenop de abrikozencrèmeux uit en vries in. Strijk hierop de abrikozengelei. Vries opnieuw in en eindig met een laag vanillemousse. Vries in. Werk af met gele glaçage.

Tip

Je kan de vanillemousse ook in heel wat andere gebakjes gebruiken, zoals een opera aardbei. Wissel hiervoor laagjes amandelbiscuit af met vanillemousse, aardbeigelei en aardbeiganache.



Gebakken cheesecake met Sébalcé Vanille Madagascar extract

Delicaat, met heerlijke toetsen van karamel: **Sébalcé Vanille Madagascar** komt perfect tot zijn recht in deze romige cheesecake. Zelfs na het bakproces blijft de smaak van dit vanille-extract overeind!



INGREDIËNTEN VOOR 6 GROTE CHEESECAKES

		zanddeegbodem
2.5	kg	Franse roomkaas
1	kg	mascarpone
890	g	ei
540	g	room
970	g	suiker
15	g	Sébalcé Vanille Madagascar extract

BEREIDING

Leg een zanddeegbodem in 6 ringen van 20 cm diameter en bedek de zijkanten met bakpapier. Meng intussen de Franse roomkaas met mascarpone en de eieren. Meng goed, maar let erop dat je geen lucht in het mengsel klopt. Voeg de room, suiker en de Sébalcé Vanille Madagascar toe. Meng tot glad beslag. Verdeel 950 g beslag per ring. Bak in een heteluchtoven op 220 °C gedurende 25 minuten. Laat de cheesecake een nacht in de koeling staan alvorens aan te snijden en te presenteren.



Tip

Voeg indien gewenst blauwe bessen toe tussen twee lagen beslag.

Vanillewafeltjes

met Sébalcé Vanille *aroma en kleurstof*

Overheerlijk in zijn eenvoud. Deze goudgele vanillewafeltjes, op basis van **Sébalcé Vanille aroma** en kleurstof, zijn altijd een schot in de roos.

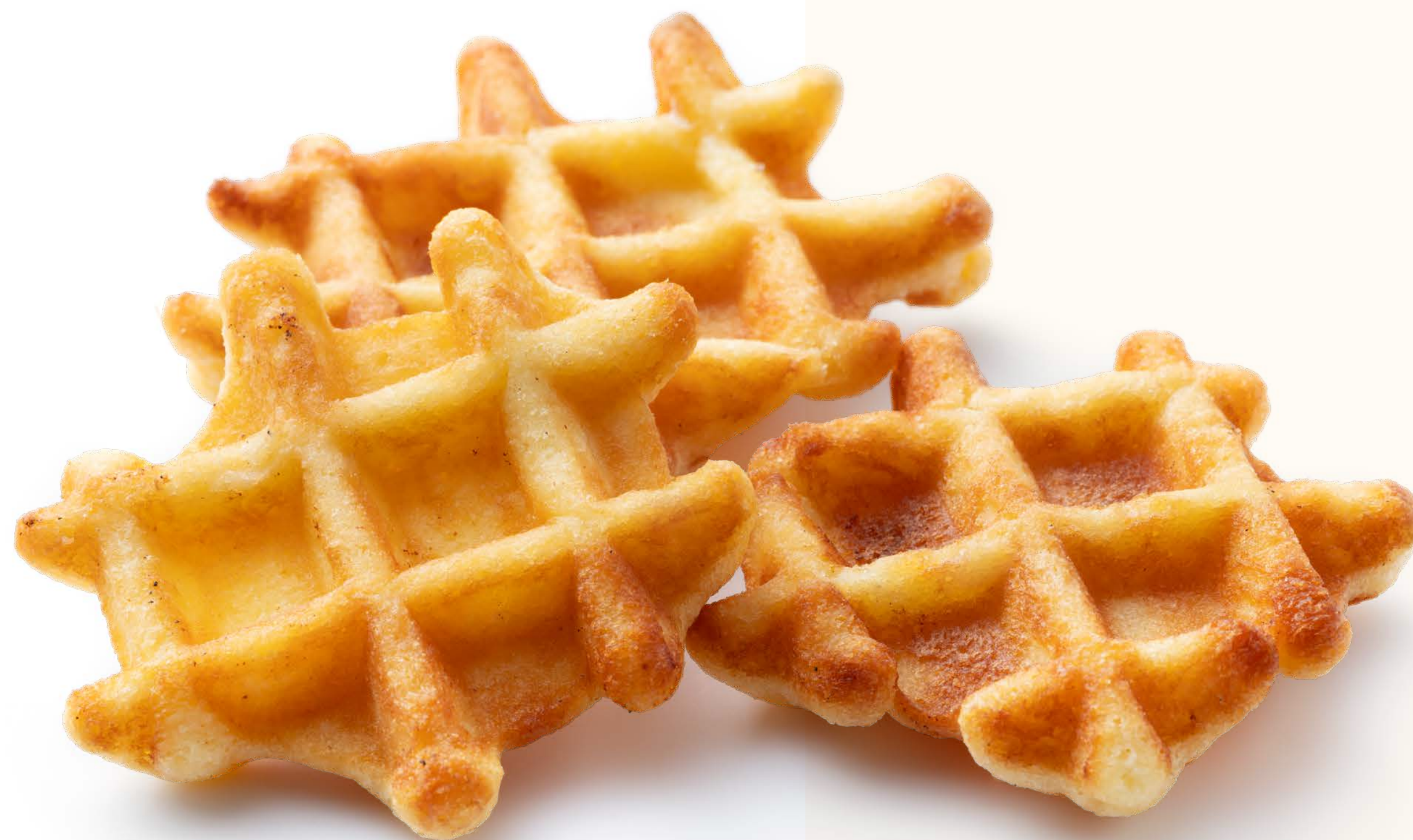


INGREDIËNTEN VOOR ± 200 STUKS

1	kg	melkerijboter
800	g	suiker
990	g	ei
20	g	Sébalcé Vanille aroma en kleurstof
900	g	bloem
15	g	zout

BEREIDING

Maak de melkerijboter zacht en meng hieronder de suiker. Voeg de eieren en de Sébalcé Vanille *aroma en kleurstof* toe. Voeg als laatste de bloem en het zout toe. Bak de wafeltjes in een wafelijzer en laat afkoelen op een rooster.





Sébalcé

WWW.SEBALCE.BE