



Communiqué, 30 août 2023

Sébalcé lance sa Pure Pâte de Noisette du Piémont : avec son goût intense tout droit venue d'Italie, elle enchante la carte des desserts

Sébalcé, marque française experte en aromatique, confirme son savoir-faire en lançant cette nouvelle pâte aromatique 100% noisettes du Piémont. Un ingrédient noble qui séduira les chefs par sa simplicité d'utilisation et son goût unique et exceptionnel.

Avec cette Pure Pâte Noisette du Piémont, Sébalcé développe un nouveau segment de pâtes aromatiques de haute qualité, au sein de son offre. Une qualité qui permettra aux restaurateurs de revendiquer pour les créations de leurs chefs l'appellation « à la noisette du Piémont », et d'offrir à leur clientèle le goût à la fois doux et parfumé de cette pépite transalpine.

Une noisette d'exception

La noisette du Piémont, autrement appelée Tonda Gentile Trilobata, est considérée comme la meilleure au monde. Ce n'est pas un hasard : elle puise ses arômes sur les terres fertiles des collines de Hautes Langhe (Alta Langa), dans la région du Piémont. C'est là que se concentre la culture du noisetier et que ces noisettes bénéficient de conditions climatiques optimales : altitude, soleil, vents marins et nuits fraîches, qui leur font bénéficier du label IGP, Indication

Géographique Protégée.

Quand l'excellence rime avec facilité

Avec sa consistance lisse et brillante, la Pure Pâte Noisette du Piémont est prête à l'emploi dans son pot refermable, et s'incorpore facilement et directement sans liquéfier. Elle résiste aussi bien à la cuisson qu'à la surgélation.

Les caractéristiques aromatiques de cette noisette d'exception sont conservées : la Pure Pâte Noisette du Piémont propose rondeur, douceur et un parfum sucré (mais pas trop) avec une bonne longueur en bouche. Ce qui en fait un ingrédient optimal pour la réalisation de pâtisseries et de glaces. D'autant plus qu'elle est 100% noisettes, sans colorants, ni arômes artificiels ou conservateurs.



Des recettes spécifiquement élaborées par Joris Vée pour les Chefs

Sébalcé vient de signer un partenariat avec le jeune Chef pâtissier Joris Vée, Chef Pâtissier de la Grande Cascade, à Paris, qui devient ainsi ambassadeur de la marque. Sa mission : faire découvrir l'excellence des arômes Sébalcé à travers des recettes délicates aux saveurs généreuses.



La recette tout en rondeur du Chocolat et Noisette du Piémont

En sublimant la Pure Pâte Noisette du Piémont dans un savoureux Chocolat Noisette du Piémont, le Chef marie avec brio toute la gourmandise du chocolat aux notes rondes et douces de cette noisette d'exception. Sur un lit de meringue à la noisette et de streusel cacao, le crémeux lait à la noisette au cœur de pâte de noisette côtoie un dôme de mousse chocolat. A servir avec une sauce et une quenelle de crème glacée à la noisette du Piémont.

A retrouver ici : <https://www.condifa.fr/fr/recettes/le-chocolat-noisette-du-piemont/>



Légèreté et volupté d'un flocon Vanille Noisette

En associant la vanille Tahitensis à la noisette du Piémont, le Chef nous propose un Flocon léger et délicat aussi bien aux niveaux des yeux que des papilles. La volupté du sabayon dressé au siphon contraste avec la gourmandise du praliné noisette, le tout déposé sur un délicieux biscuit et croustillant noisette. Le dôme de mousse à la noisette et le décor flocon viendront finir parfaitement ce dessert aussi beau que bon !

A retrouver ici : <https://www.condifa.fr/fr/recettes/le-flocon-vanille-tahitensis-noisette-piemont/>

INFORMATIONS PRATIQUES

Seau refermable de 1 kg, colisage par 6

Dosage : 100g/kg

DLUO 12 mois,

Sans colorants, arômes artificiels ou conservateurs

Plus d'informations sur www.condifa.fr

BON À SAVOIR : toutes les recettes sur l'Académie Condifa

L'Académie Condifa met à leur disposition, sur simple inscription gratuite, d'autres idées d'utilisation de la Pure Pâte Noisette du Piémont : Tarte façon Saint-Brest à la noisette du Piémont, Tartelettes Piémontaises, Cake et Glace à la noisette du Piémont. <https://www.condifa.fr/fr/academie/>

A propos de Joris Vée, Vice-champion du monde junior de pâtisserie

Amoureux des desserts depuis son plus jeune âge, c'est en famille que Joris Vée développe l'envie de se lancer dans la pâtisserie. Diplômé de l'école CEPROC à Paris, vice-champion du monde junior de pâtisserie en 2019, il débute sa carrière chez Fauchon. En 2021, à seulement 26 ans, il rejoint la brigade du restaurant gastronomique La Grande Cascade, situé au cœur du Bois de Boulogne, établissement réputé pour sa cuisine gastronomique à la fois créative et classique.

Le jeune Chef propose des desserts généreux aux saveurs finement élaborées, dans lesquels il exprime toute sa passion pour le travail de la vanille, des amandes, des noisettes, du café et du caramel. Désireux de transmettre, il accompagne et forme régulièrement des artisans pâtissiers.

Nouvel ambassadeur pour Sébaldé, le chef a à cœur de sublimer la vanille Tahitensis ou Bourbon, la noisette du Piémont et le café Arabica de la marque en proposant aux restaurateurs des recettes raffinées aux saveurs riches et subtilement accordées.

A propos de Sébaldé, la marque qui permet aux chefs de ravir leurs clients

Depuis 1966, Sébaldé est le spécialiste des ingrédients et produits aromatiques, colorants et gélifiants, dédiée à l'artisanat et à la restauration. La marque française a assis sa réputation grâce à la sélection méticuleuse de ses matières premières qui, associées à son savoir-faire, garantissent des produits de grande qualité. Sébaldé ce sont des gousses de vanille, des extraits et arômes liquides ainsi qu'un nouveau segment de pâtes aromatiques qui assurent une signature aromatique distinctive à chaque création, ainsi que des gélatines qui garantissent une tenue irréprochable aux réalisations. Sébaldé est une marque de la société Condifa, qui commercialise quelque 300 références réparties sous 8 marques. Avec pour mission d'accompagner chaque chef, avec des produits adaptés à son niveau d'expertise, à ses méthodes de travail et à son environnement professionnel. www.condifa.fr