

COMMUNIQUE – JUIN 2022

## Le MOF Stéphane Glacier met à l'honneur la vanille Tahitensis de Sébalcé à travers 2 recettes inédites.

Condifa continue d'enrichir son site dédié aux professionnels. En juin, le Meilleur ouvrier de France Stéphane Glacier met à l'honneur la fameuse vanille Tahitensis de Sébalcé dans deux recettes inédites : un entremets « Caramélis à la vanille Tahitensis » et une tartelette « Délice de Bourgogne à la vanille Tahitensis ». A retrouver au plus vite sur le site [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr), en s'inscrivant gratuitement à l'Académie Condifa.



### L'entremets « Caramélis à la vanille Tahitensis » de Stéphane Glacier

Cet entremets, tout en douceur et en onctuosité, fait se mêler dans un délicat équilibre la vanille Tahitensis et le caramel. Une savoureuse pâte sablée aux amandes accueille une crème onctueuse caramel, un crémeux à la vanille Tahitensis et une dacquoise amande noisette, le tout sous un élégant glaçage caramel à la vanille Tahitensis. Pour être certain de la sublimer, l'Académie Condifa accompagne cette recette d'une vidéo regroupant un pas-à-pas et des astuces de Stéphane Glacier. [www.condifa.fr/fr/academie/](http://www.condifa.fr/fr/academie/)



### La tartelette « Délice de Bourgogne à la vanille Tahitensis » de Stéphane Glacier.

Une tartelette tout en contrastes : l'onctuosité et la douceur de la crème à la vanille Tahitensis s'oppose à l'acidité et à la force du confit de cassis. Une savoureuse pâte sablée aux amandes accueille une crème onctueuse caramel, un crémeux à la vanille Tahitensis et une dacquoise amande noisette, le tout sous un élégant glaçage caramel à la vanille Tahitensis. A retrouver sur l'Académie Condifa. [www.condifa.fr/fr/academie/](http://www.condifa.fr/fr/academie/)



**La vanille Tahitensis de Sébalcé, une vanille vive et unique plébiscitée par les grands chefs.** Sébalcé, marque experte en vanille et arômes, accompagne les artisans dans la signature aromatique de leurs créations. **Disponible sous forme d'extrait ou de gousses**, la vanille Tahitensis se distingue par un **profil aromatique riche et intense** : **des notes boisées, fleuries et légèrement anisées.** Utilisée en pâtisserie, glacerie ou encore chocolaterie-confiserie, l'extrait ou la gousse de cette variété de vanille permet de signer les **créations sous l'appellation « À la Vanille Tahitensis »**. Sans équivalent sur le marché, l'extrait liquide a su séduire de nombreux artisans grâce notamment à sa haute teneur en grains. Plus besoin de fendre, de gratter, d'infuser une gousse de la variété pour retrouver toute sa richesse et son intensité aromatique.



**Stéphane Glacier** : depuis 2013, le Meilleur ouvrier de France Stéphane Glacier accompagne la marque Sébalcé dans le développement de produits et de recettes dédiés aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie, par exemple avec la mise au point de l'Extrait de Café Pur Arabica ou de l'Extrait de Vanille Tahitensis, et, plus récemment, la marque ancel, avec la création de la Crème Pâtissière Super. [www.stephane glacier.com](http://www.stephane glacier.com)

### Informations pratiques

- Sébalcé, marque française experte en vanille et arômes
- **Extrait** de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé, **Bouteille de 0,5 kg**
- **Gousses** de Vanille Tahitensis Sébalcé, **14 – 18 cm, Tubo de 150 g**
- Recettes à retrouver sur l'Académie Condifa, inscription gratuite : [www.condifa.fr/fr/academie/](http://www.condifa.fr/fr/academie/) ○ Disponibles dès juin 2022.
- En savoir plus sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



**Condifa** : le spécialiste des produits et ingrédients de qualité pour la boulangerie, la pâtisserie et la confection de glaces à travers ses marques : ancel, Braun, Sébalcé, Agrano, cresco, Moench. Désormais, avec alsa Professionnel, Condifa élargit sa gamme aux desserts à préparer. L'entreprise s'appuie sur de nombreux artisans, chefs et Meilleurs Ouvriers de France, qui lui apportent leur expertise pour que chaque boulanger-pâtissier ou chef de restauration collective ou commerciale y trouve toujours le produit le plus adapté à ses réalisations.