Communiqué, mai 2025

Sébalcé lance une version Halal de sa Gélatine Bovine en poudre 200 Bloom

Parce que la demande de produits Halal est en fort développement, Sébalcé adapte son offre et crée une référence Halal de gélatine bovine en poudre 200 bloom. Aussi pratique à utiliser que les autres références de la gamme, elle garantit une tenue irréprochable en applications pâtissières et traiteurs.

Première référence Halal d'une gamme reconnue

D'origine bovine ou de poisson, les gélatines en poudre de Sébalcé s'emploient à chaud et permettent une hydratation et un dosage très précis.

Utilisée dans la préparation de mousses, bavaroises, panna cottas, gelées et tout autre dessert gélifié, ou encore dans les applications traiteur, elles assurent une tenue irréprochable ainsi qu'une bonne tranchabilité.

Les gélatines en poudre Sébalcé sont disponibles en 100, 150 et 200 Bloom. **En avril, une nouvelle référence bovine en 200 bloom, certifiée Halal, rejoint la gamme.**

Pratique à utiliser

Le bouchon de la bouteille permet deux types de dosages : en saupoudrage ou en incorporation. Il suffit d'hydrater la gélatine en poudre dans cinq fois son poids en eau pour préparer une masse gélatine, puis d'en faire fondre sans bouillir la quantité nécessaire avant incorporation.

La masse gélatine peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Informations pratiques

- Conditionnement : 1 kg
- Dosages recommandés (hors hydratation) :
  - Mousses et Bavaroises : 8 à 10 g/kg
  - Panna Cotta et desserts gélifiés : 10 à 12 g/L
  - Gelées et aspics : 20 à 24 g/L

A PROPOS DE SÉBALCÉ

Le dessert est souvent ce petit plaisir auquel on succombe, éveillant des émotions et créant des souvenirs précieux. En associant exigence et précision, Sébalcé sélectionne avec soin toutes ses matières premières pour en extraire l'essence des plus belles palettes d'arômes et de textures. Depuis 1966, Sébalcé accompagne les pâtissiers (artisans et restaurateurs), métier de savoir-faire et de passion, pour leur apporter sérénité, inspiration et leur permettre ainsi de décupler leur créativité au service du gourmand et du beau.

Sébalcé est une marque de la société Condifa, spécialiste des produits et ingrédients pour la boulangerie, la pâtisserie et la confection de glaces à destination des artisans et de la restauration. En savoir plus www.condifa.fr