

NACTAROME

**Sevarome**  
ARÔMES - FLAVOURS

# LES PÂTES AROMATISANTES

[www.nactarome.eu](http://www.nactarome.eu)

[www.nactis.com](http://www.nactis.com) [www.eboutique-sevarome.com](http://www.eboutique-sevarome.com)

Z.A La Guide 1 - 350, impasse des technicités - F-43200 Yssingaux Cedex

Mail : [info.sevarome@nactis.com](mailto:info.sevarome@nactis.com) - Tel : +33(0)4 71 59 04 78





Marque du groupe Nactis Flavours, Sevarome est spécialisée dans la formulation et la fabrication d'arômes alimentaires et d'ingrédients aromatiques, de préparations de fruits à coque, de colorants, mais également de texturants, de stabilisants pour les métiers de bouche et les industriels du sucré.

Sevarome œuvre aussi bien pour les domaines de la Boulangerie, Pâtisserie, que de la Confiserie, la Chocolaterie, la Glace et la Restauration.

Grâce à ses produits performants et à son approche personnalisée, la marque Sevarome vous propose des solutions de qualité, adaptées à vos besoins.

#### Notre savoir-faire

Nous disposons d'un laboratoire et d'une équipe dédiée au développement de produits sur-mesure. Grâce à son expertise spécifique, ce laboratoire nous permet de nous différencier et de révéler notre savoir-faire à travers différents moyens, comme l'expertise sensorielle de nos équipes, la technicité dans les processus d'élaboration, l'adaptation au type d'application, ou encore le développement de matières premières et de solutions naturelles.

Nous sommes à votre écoute, et nous vous conseillons dans la réalisation de vos projets. Le lien étroit entre l'équipe R&D et commerciale nous permet d'être proactifs, et force de proposition dans notre offre, tout en conservant une grande flexibilité.

#### Notre sélection

Nous avons sélectionné les meilleurs ingrédients naturels (huiles essentielles, jus concentrés de fruits, extraits de plantes, herbes et épices, arômes naturels, extraits végétaux colorants, etc.) pour formuler et fabriquer, dans nos ateliers, une gamme complète de pâtes aromatisantes concentrées.

Ces produits présentent une texture homogène facile à travailler et s'utilisent à un dosage idéal dans l'ensemble de vos créations sucrées : mousses, crèmes, glaces, garnitures, nappages, fourrages, etc.





# | Notre sélection

		FOURRAGE TYPE CONFITURE	FOURRAGE TYPE GANACHE	FOURRAGE TYPE COULIS	TOPPING	CAKE / MADELEINE	GLACE BASE LAIT	MOUSSE / BAVAROISE
<b>PAN012141</b>	ABRICOT	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
<b>PAN012142</b>	ANANAS	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
<b>PAN012143</b>	BANANE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
<b>PAN012171</b>	BERGAMOTE	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	4 à 6%	3 à 4%	3 à 4%
<b>ANL012139</b>	CAFÉ	4 à 6%	4 à 5%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
<b>PAN012144</b>	CANNELLE	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	4 à 6%	3 à 4%	3 à 4%
<b>PAN012162</b>	CARAMEL	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
<b>ANL012177</b>	CARDAMOME	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	4 à 6%	3 à 4%	3 à 4%
<b>PAN012145</b>	CASSIS	4 à 6%		4 à 6%	4 à 6%			
<b>PAN012241</b>	CERISE	4 à 6%		4 à 6%	4 à 6%			
<b>PAN012146</b>	CITRON	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
<b>PAN012147</b>	FRAISE	4 à 6%		4 à 6%	4 à 6%			
<b>PAN012148</b>	FRAMBOISE	4 à 6%		4 à 6%	4 à 6%			
<b>ANL012164</b>	GINGEMBRE	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%
<b>ANL012179</b>	LAVANDE	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%
<b>PAN012149</b>	LIME	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
<b>PAN012150</b>	MANDARINE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
<b>PAN012271</b>	MANGUE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
<b>PAN012151</b>	MENTHE	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%
<b>PAN012243</b>	MYRTILLE	4 à 6%		4 à 6%	4 à 6%			
<b>PRN012215</b>	NOIX DE COCO	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
<b>PAN012152</b>	ORANGE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
<b>PAN012155</b>	PAMPLEMOUSSE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
<b>PAN012274</b>	PASSION	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
<b>PAN012156</b>	PÊCHE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
<b>PAN012157</b>	POIRE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
<b>PAN012158</b>	POMME	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
<b>ANL012176</b>	ROSE	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	2 à 3%	2 à 3%
<b>ANL012169</b>	THÉ	4 à 6%	4 à 5%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
<b>ANL012170</b>	THÉ VERT	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
<b>ANL012159</b>	VANILLE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
<b>ANL012174</b>	VERVEINE	2 à 3%	3 à 4%	2 à 3%	2 à 3%	2 à 3%	2 à 3%	2 à 3%
<b>ANL012178</b>	VIOLETTE	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	2 à 3%	2 à 3%	2 à 3%

# | Nos recettes



## FOURRAGE Type confiture

### RECETTE

- Verser l'eau dans une casserole
- Mélanger ensemble la pectine et le sucre (1) puis verser dans l'eau froide et faire bouillir en remuant au fouet
- Garder l'ébullition
- Mélanger le sucre (2) avec le glucose atomisé et ajouter au reste petit à petit en prenant soin de ne pas faire descendre la température globale en dessous de 70°C
- Cuire à 105°C en remuant de temps en temps puis ajouter l'acide citrique dilué, mélanger puis réserver 24h à température ambiante
- Mixer au Robot-coupe jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène
- **Ajouter la pâte aromatisante Sevarome à la demande et remuer**

### INGRÉDIENTS

- 400g d'eau
- **10g de pectine HM ITA011844**
- 70g de sucre semoule (1)
- 430g de sucre semoule (2)
- **70g de glucose atomisé ITA011787**
- **8g d'acide citrique ITA011798** dilué (avec 50% d'eau)

## FOURRAGE Type ganache

### INGRÉDIENTS

- 300g de lait ou d'eau
- 60g de sucre inverti
- 400g de chocolat blanc
- 100g de beurre de cacao
- 70g de beurre



### RECETTE

- Fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao
- Porter à ébullition le lait (ou l'eau) et le sucre inverti puis verser sur le chocolat fondu puis mixer
- Ajouter le beurre froid coupé en dés puis mixer
- **Ajouter la préparation aromatisante Sevarome puis mixer à nouveau**
- Laisser cristalliser à température ambiante (19°C) pendant 24h avant de garnir les macarons



## FOURRAGE Type coulis

### INGRÉDIENTS

- 500g de purée de pomme
- **12g de pectine pour nappage ITA038254**
- **4g de gélatine poudre ITA011826**
- 20g d'eau froide (pour gélatine)
- 300g de sucre semoule
- **2g d'acide citrique ITA011798** dilué (avec 50% d'eau)

### RECETTE

- Mélanger la gélatine et l'eau froide puis réserver au frais
- Mélanger la pectine et le sucre puis verser sur la purée de pomme fondue froide
- Chauffer tout en remuant avec un fouet
- Faire bouillir 30 secondes puis ajouter l'acide citrique dilué
- Remuer puis réserver au frais
- **Ajouter la pâte aromatisante Sevarome à la demande et remuer**



# TOPPING

## INGRÉDIENTS

- 577g d'eau
- **350g de glucose atomisé ITA011787**
- 60g de sucre semoule
- **10g de pectine sans sel retardateur ITA038255**
- **8g d'acide citrique ITA011798 dilué** (avec 50% d'eau)

## RECETTE

- Mélanger à sec le sucre semoule, le glucose et la pectine
- Ajouter l'eau puis chauffer en remuant et faire bouillir 30 secondes
- Ajouter l'acide citrique en solution à 50% et remuer
- Réserver au frais
- **Ajouter la pâte aromatisante Sevarome à la demande et remuer**





## CAKE & MADELEINE

### RECETTE

- Mixer au Robot-coupe tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène
- Réserver au frais pendant 24h
- **Ajouter la pâte aromatisante Sevarome à la demande et remuer**
- Cuire à 180°C pendant 15 à 20 minutes dans des moules à madeleines

### INGRÉDIENTS

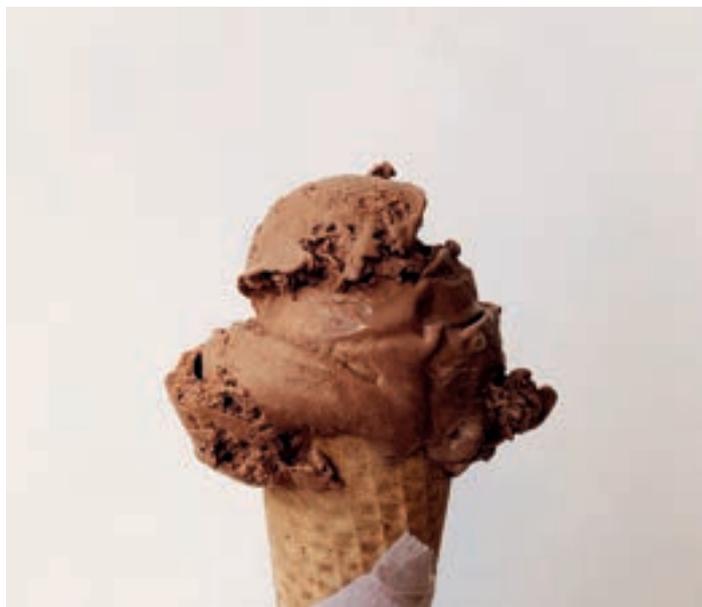
- 200g d'huile de tournesol
- 225g d'œufs
- 200g de sucre semoule
- 200g de farine
- 6g de poudre à lever

# GLACE

## Base lait

### INGRÉDIENTS

- 1036g de lait entier
- 330g de crème à 35% de MG
- 240g de sucre semoule
- **100g de glucose atomisé ITA011787**
- 100g de poudre de lait à 0% de MG
- **8g de stabilisateur émulsifié Sevagel BFT011794**



### RECETTE

- Verser le lait et la crème dans une casserole
- Mélanger ensemble toutes les poudres puis ajouter à la casserole
- Remuer au fouet tout en chauffant jusqu'à ébullition
- Mixer puis refroidir rapidement puis laisser maturer au frais pendant 24h
- **Ajouter la pâte aromatisante Sevarome à la demande et mixer**
- Turbiner



# MOUSSE & BAVAROISE

### INGRÉDIENTS

- 400g de lait
- 160g de sucre semoule
- 100g de jaunes d'œufs
- **12g de gélatine poudre ITA011826**
- 60g d'eau froide (pour gélatine)
- 400g de crème à 35% de MG fouettée (texture fromage blanc)

### RECETTE

- Hydrater la gélatine avec l'eau puis réserver au frais
- Mélanger ensemble dans une casserole le lait, le sucre et les jaunes
- Cuire le tout à 85°C en remuant au fouet constamment
- Hors du feu ajouter la gélatine puis **ajouter la pâte aromatisante Sevarome et mixer**
- Refroidir rapidement à +20°C puis ajouter progressivement la crème fouettée
- Utiliser aussitôt

Marque déposée du groupe Nactis Flavours et membre du groupe Nactarome, Sevarome est spécialisée dans la conception et la fabrication d'arômes alimentaires, de préparations de fruits à coque, d'ingrédients aromatiques, mais également de texturants, de stabilisants et de colorants alimentaires, pour les métiers de bouche et les industriels alimentaires du sucré. Sevarome œuvre aussi bien pour les domaines de la Boulangerie-Pâtisserie, que la Confiserie, la Chocolaterie, la Glace et la Restauration.

Grâce à ses produits performants et à une approche personnalisée, la marque Sevarome vous propose des solutions de grande qualité, adaptées à vos besoins.



Crédit photo : Unsplash

NACTAROME