

NACTAROME



Sevarome
LES PÂTES
AROMATISANTES

www.nactarome.eu

www.nactis.com www.eboutique-sevarome.com

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

Mail : 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.



Sevarome



| Notre selection



NOTES FRUITÉES

		FOURRAGE TYPE CONFITURE	FOURRAGE TYPE GANACHE	FOURRAGE TYPE COULIS	TOPPING	CAKE / MADELEINE	GLACE BASE LAIT	MOUSSE / BAVAROISE
PAN012141	ABRICOT	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PAN012142	ANANAS	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PAN012143	BANANE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PAN012171	BERGAMOTE	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	4 à 6%	3 à 4%	3 à 4%
PAN012145	CASSIS	4 à 6%		4 à 6%	4 à 6%			
PAN012241	CERISE	4 à 6%		4 à 6%	4 à 6%			
PAN012146	CITRON	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
PAN012147	FRAISE	4 à 6%		4 à 6%	4 à 6%			
PAN012148	FRAMBOISE	4 à 6%		4 à 6%	4 à 6%			
PAN012149	LIME	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
PAN012150	MANDARINE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
PAN012271	MANGUE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PAN012243	MYRTILLE	4 à 6%		4 à 6%	4 à 6%			
PRN012215	NOIX DE COCO	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PAN012152	ORANGE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PAN012155	PAMPLEMOUSSE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
PAN012274	PASSION	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PAN012156	PÊCHE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PAN012157	POIRE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PAN012158	POMME	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		



NOTES CHAUDES

ANL012139	CAFÉ	4 à 6%	4 à 5%	4 à 6%				
PAN012144	CANNELLE	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	4 à 6%	3 à 4%	3 à 4%
PAN012162	CARAMEL	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%				
ANL012159	VANILLE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%				



NOTES BOTANIQUES

ANL012177	CARDAMOME	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	4 à 6%	3 à 4%	3 à 4%
PAN012143	GINGEMBRE	3 à 4%						
PAN012145	LAVANDE	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%				
PAN012151	MENTHE	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%				
PAN012243	ROSE	3 à 4%	2 à 3%	2 à 3%				
PAN012241	THÉ	4 à 6%						
PAN012171	THÉ VERT	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
ANL012174	VERVEINE	2 à 3%	3 à 4%	2 à 3%				
PAN012215	VIOLETTE	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	4 à 6%	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

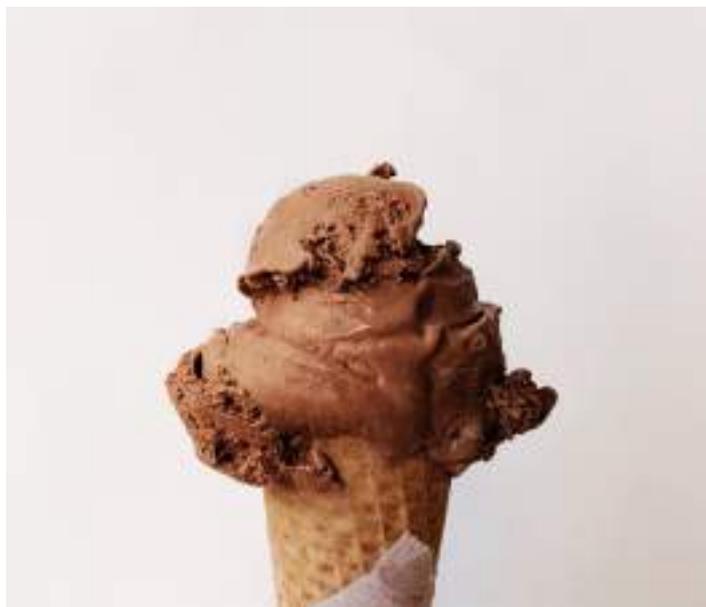
- 200g d'huile de tournesol
- 225g d'œufs
- 200g de sucre semoule
- 200g de farine
- 6g de poudre à lever

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.

The image shows a promotional graphic for Sevarome. It features a background photograph of a tray with pastries and green buds. A central white box with a green border contains the Sevarome logo (green text 'Sevarome' with a green leaf-like graphic above the 'v', and 'ARÔMES - FLAVOURS' in yellow on a black bar below) and the title 'LES PÂTES AROMATISANTES' in large grey letters. To the right, the word 'NACTAROME' is written vertically in a stylized font. At the bottom, contact information and social media icons are provided.

Sevarome
ARÔMES - FLAVOURS

LES PÂTES AROMATISANTES

www.nactarome.eu
www.nactis.com www.eboutique-sevarome.com

Z.A La Guide 1 - 350, impasse des technicités - F-43200 Yssingeaux Cedex
Mail : info.sevarome@nactis.com - Tel : +33(0)4 71 59 04 78

Crédit photo : Unsplash