



**Sevarome**

ARÔMES - FLAVOURS

Notre gamme de  
préparations aromatisantes en pâte



Marque du groupe Nactis Flavours, 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.

### **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. Le lien étroit entre l'équipe R&D et commerciale nous permet de vous proposer sans cesse de nouvelles aromatisations et une grande flexibilité.

### **Notre sélection**

Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs ingrédients naturels (huiles essentielles, jus concentrés de fruits, extraits de plantes, herbes ou épices, arômes naturels, extraits végétaux colorants...) pour concevoir et fabriquer, dans nos ateliers, une gamme complète de pâtes d'aromatisation concentrées.

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



**Sevarome**  
ARÔMES - FLAVOURS





# Notre sélection

---

		FOURRAGE TYPE CONFITURE	FOURRAGE TYPE GANACHE	FOURRAGE TYPE COULIS	TOPPING	CAKE / MADELEINE	GLACE BASE LAIT	MOUSSE / BAVAROISE
PFS0004108	ABRICOT	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PFS0004109	ANANAS	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PFS0004110	BANANE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PFS0004163	BERGAMOTE	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	4 à 6%	3 à 4%	3 à 4%
PFS0004105	CAFÉ	4 à 6%	4 à 5%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PFS0004111	CANNELLE	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	4 à 6%	3 à 4%	3 à 4%
PFS0004127	CARAMEL	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PFS0004170	CARDAMOME	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	4 à 6%	3 à 4%	3 à 4%
PFS0004112	CASSIS	4 à 6%		4 à 6%	4 à 6%			
PFS0004317	CERISE	4 à 6%		4 à 6%	4 à 6%			
PFS0004113	CITRON	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
PFS0004114	FRAISE	4 à 6%		4 à 6%	4 à 6%			
PFS0004115	FRAMBOISE	4 à 6%		4 à 6%	4 à 6%			
PFS0004132	GINGEMBRE	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%
PFS0004172	LAVANDE	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%
PFS0004116	LIME	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
PFS0004117	MANDARINE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
PFS0004379	MANGUE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PFS0004118	MENTHE	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%
PFS0004319	MYRTILLE	4 à 6%		4 à 6%	4 à 6%			
PFS0004268	NOIX DE COCO	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PFS0004119	ORANGE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PFS0004120	PAMPLEMOUSSE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
PFS0004386	PASSION	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PFS0004121	PÊCHE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PFS0004122	POIRE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PFS0004123	POMME	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
PFS0004169	ROSE	3 à 4%	4 à 5%	3 à 4%	3 à 4%	3 à 4%	2 à 3%	2 à 3%
PFS0004161	THÉ	4 à 6%	4 à 5%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PFS0004162	THÉVERT	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%		
PFS0004124	VANILLE	4 à 6%	6 à 8%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%	4 à 6%
PFS0004167	VERVEINE	2 à 3%	3 à 4%	2 à 3%	2 à 3%	2 à 3%	2 à 3%	2 à 3%
PFS0004171	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 DIV0004100**
- 70g de sucre semoule (1)
- 430g de sucre semoule (2)
- 70g de **glucose atomisé DIV0003026**
- 8g d'**acide citrique DIV0003103** 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 DIV0004114**
- 4g de **gélatine poudre DIV0004074**
- 20g d'eau froide (pour gélatine)
- 300g de sucre semoule
- 2g d'**acide citrique DIV0003103** 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 DIV0003026**
- 60g de sucre semoule
- 10g de **pectine sans sel retardateur DIV0004117**
- 8g d'**acide citrique DIV0003103** 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 degrés 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 DIV0003026**
- 100g de poudre de lait à 0% de MG
- 8g de **stabilisateur émulsifié Sevagel DIV0003089**



### 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 DIV0004074**
- 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 du groupe Nactis Flavours, Sevarome est spécialisée dans la conception et la fabrication d'arômes alimentaires, de préparations de fruits à coques, 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.

Z.A La Guide I - 350, impasse des technicités – F-43200 Yssingeaux – Tél : +33(0)4 71 59 04 78 – Mail : [info.sevarome@nactis.com](mailto:info.sevarome@nactis.com)  
[www.nactis.com](http://www.nactis.com)    [www.eboutique-sevarome.com](http://www.eboutique-sevarome.com)