

Les Recettes

VINCENT CATALA - SIGNATURES



QUOSENTIS



,

Les

RECETTES

Vincent Catala
Signatures

*Il faut savoir créer des
émotions et des souvenirs*

Découvrez l'étroite collaboration entre Vincent Catala, chef passionné, enthousiaste et créatif et SIGNATURES, créatrice d'Arômes et d'Extraits Naturels gastronomiques. Laissez-vous surprendre par l'innovation.



Explorez le goût, Sublimez votre carte

À la recherche de la qualité maximale, SIGNATURES s'approvisionne directement aux producteurs les meilleures matières premières, des meilleurs terroirs, afin d'en extraire la quintessence en termes de saveur, odeur, couleur et texture. Fort d'un savoir-faire rare, d'une philosophie basée sur l'exigence de la qualité et de l'Epicurisme au sens le plus noble, SIGNATURES est spécialiste des extraits naturels pour la Gastronomie, équipé des moyens de contrôle-qualité et de traçabilité les plus performants.

LEMON TARTE COMBAWA

Citron vert mélisse sauvage

6 personnes - 1 heure environ

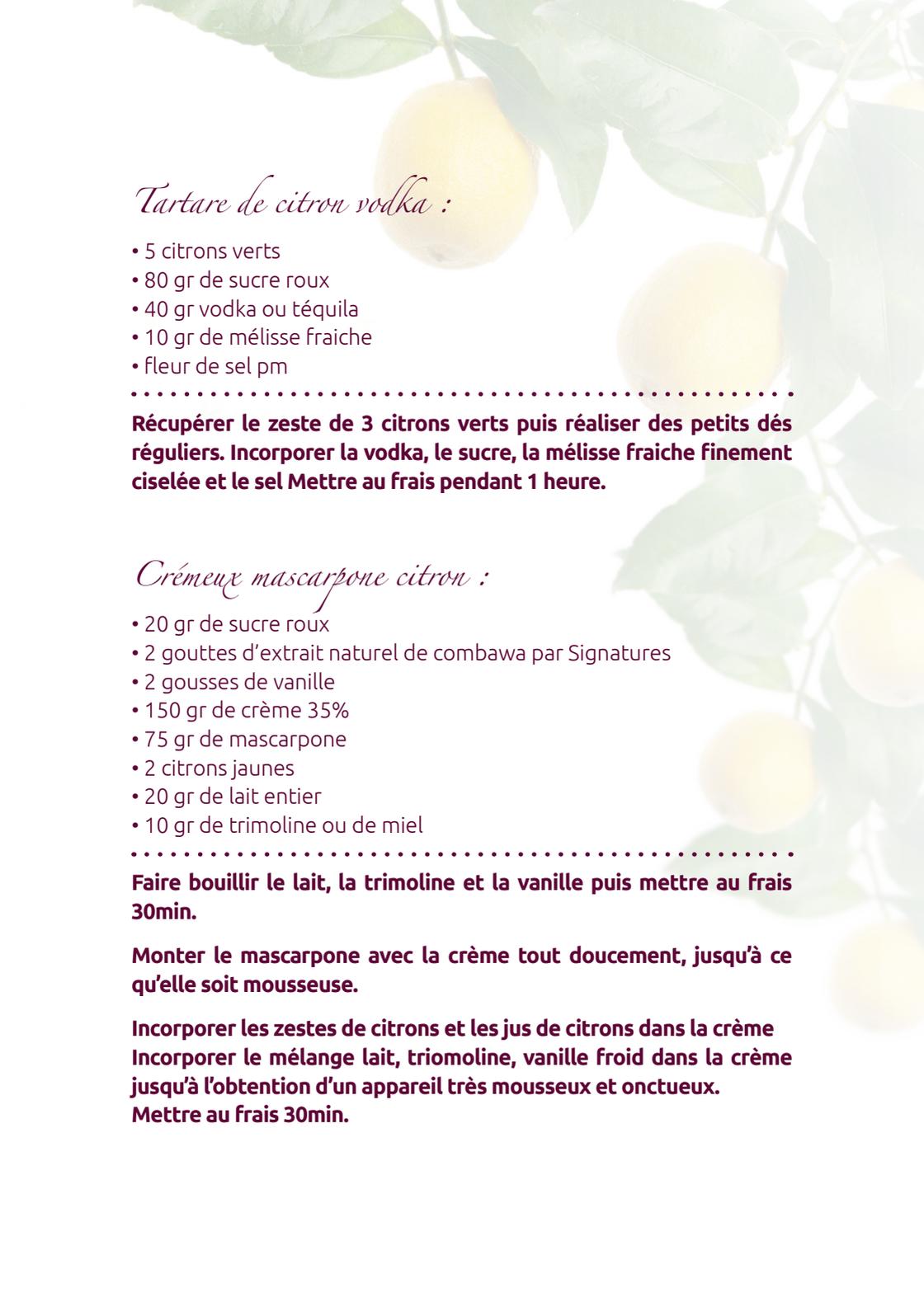
Crème citron :

- 100 gr de sucre roux (cassonade)
- 200 gr de jus de citron jaune
- 4 œufs
- 30 gr de maïzena
- 50 gr de mélisse fraîche
- 2 gouttes d'extrait naturel de Combawa par Signatures
- 2 zestes de citron jaune
- 50 gr de beurre

.....

Prendre le jus, le beurre, les 2 zestes de citron, l'extrait naturel de combawa par SIGNATURES et la mélisse fraîche et faire bouillir dans une casserole.

En parallèle blanchir les œufs avec le sucre roux et la maïzena, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène, puis verser le mélange de jus de citron chaud sur les œufs et mélanger puis remettre en cuisson environ 6 min à feu fort en remuant sans cesse ensuite débarrasser au frais 2 h.



Tartare de citron vodka :

- 5 citrons verts
 - 80 gr de sucre roux
 - 40 gr vodka ou téquila
 - 10 gr de mélisse fraîche
 - fleur de sel pm
-

Récupérer le zeste de 3 citrons verts puis réaliser des petits dés réguliers. Incorporer la vodka, le sucre, la mélisse fraîche finement ciselée et le sel Mettre au frais pendant 1 heure.

Crèmeux mascarpone citron :

- 20 gr de sucre roux
 - 2 gouttes d'extrait naturel de combawa par Signatures
 - 2 gousses de vanille
 - 150 gr de crème 35%
 - 75 gr de mascarpone
 - 2 citrons jaunes
 - 20 gr de lait entier
 - 10 gr de trimoline ou de miel
-

Faire bouillir le lait, la trimoline et la vanille puis mettre au frais 30min.

Monter le mascarpone avec la crème tout doucement, jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse.

**Incorporer les zestes de citrons et les jus de citrons dans la crème
Incorporer le mélange lait, triomoline, vanille froid dans la crème jusqu'à l'obtention d'un appareil très mousseux et onctueux.
Mettre au frais 30min.**

Meringue :

- 40 gr de blanc d'œuf
- 20 gr de sucre glace
- 20 gr de sucre semoule
- 1 citron vert
- Fleur de sel pm

.....
Mélanger tous les ingrédients ensemble sauf le citron et la fleur de sel. Monter l'appareil tout doucement jusqu'à l'obtention d'une meringue brillante Incorporer dans la meringue le zeste du citron vert et la fleur de sel.

Sablé breton :

- 150 gr de sablé breton

.....
Concasser le sablé breton cuit au préalable jusqu'à avoir une couleur noisette

Décors :

-
- Petites pousses de mélisse fraîche
 - Des fleurs d'œillets



FRAICHEUR BASILIC

Saumon, baies rose et guacamole fruité

6 personnes - 1 heure environ

Saumon mariné :

- 200 gr de cœur de filet de saumon frais
 - 20 gr de macération de basilic frais par Signatures
 - 1 citron vert (jus + zeste)
 - 2 gousses d'ail
 - Gingembre frais
 - 2 brins de coriandre fraîche
 - 1 bâton de citronnelle
 - 5 gr de miel
 - Fleur de sel pm
 - 1 pincée de baies rose
-

Couper en cube de 2cm le saumon

Faire mariner tous les ingrédients au moins 1 heure au frais

Guacamole fruité :

- 2 avocats bien mûrs
- 1 orange
- 1 citron vert
- 30 gr de fraises
- 1 pomme verte
- 1 oignon doux
- 2 brins de coriandre fraîche
- 20 gr de macération de basilic frais par Signatures
- Poivre pm
- Fleur de sel pm
- Piment d'Espelette pm

.....
Récupérer la chair des avocats. Mixer ensemble le zeste de citron vert, le jus de citron vert et d'orange et les fraises.

Mixer tous les ingrédients ensemble sauf la pomme, l'oignon et la coriandre.

Couper en tous petits dés la pomme, l'oignon et la coriandre.

Mélanger délicatement tous les ingrédients.

Mettre au frais pendant 30min.

Salade d'herbes folles à la passion :

- 120 gr de salade
 - Des herbes selon votre convenance (cerfeuil, aneth, persil, coriandre, menthe...)
 - 1 fruit de la passion
 - 30 gr de macération de basilic frais par Signatures
 - 6 feuilles de basilic frais
 - 10 gr vinaigre balsamique blanc
 - 30 gr huile de pépin de raisin
 - Poivre pm
 - Fleur de sel pm
 - 1 jus de citron jaune
-

Réaliser une vinaigrette en y incorporant le fruit de la passion et le jus de citron.

Chips de maïs basilic :

- 125 gr boîte de maïs en grains
 - 25 gr de crème
 - 20 gr de maïzena
 - 30 gr de parmesan
 - 2 blancs d'œuf
 - Macération de basilic frais par Signatures
 - Poivre pm
 - Fleur de sel pm
-

Mixer ensemble tous les ingrédients.

Sur une poêle tefal à feu vif faire cuire l'appareil.



FILET MIGNON DE VEAU

Figues et feuilles de figuier

6 personnes - 1 heure environ

Marinade de veau :

- 600 gr de veau (6 morceaux de 100gr)
- 10 gr d'huile d'olive
- 10 gr d'huile de pépin de courge
- Poivre pm
- Fleur de sel pm
- 1 cc sauce soja
- 20 gr confiture de figue
- Grains de coriandre pm
- 1 citron vert
- 1 gousse d'ail
- 3 gouttes d'ylang ylang extra par Signatures

.....

Faire mariner tous les ingrédients ensemble durant 24 heures minimum.

Faire rôtir à feu très vif le veau dans un mélange de beurre et d'huile de sésame. Une fois le veau coloré le débarrasser sur une grille.



Caviar d'aubergine à la figue :

- 3 aubergines
- 3 grosses figues
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon rouge
- 3 gouttes d'ylang ylang extra par Signatures
- Thym, romarin, laurier, sauge
- Fleur de sel pm
- Poivre pm

.....
Trouer les aubergines puis les mettre au four 1 heure à 120°C avec toutes les herbes.

Hacher finement l'ail, l'oignon et les figues.

**Quand les aubergines sont cuites, récupérer la chair, les égoutter
Incorporer le tout et assaisonner.**

Figues à l'Ylang Ylang :

- 100 gr de vin rouge
 - 50 gr de vinaigre balsamique
 - 60 gr de fond de veau
 - 10 gr de sucre
 - 3 Feuilles de figuier
 - 4 gouttes d'ylang ylang extra par Signatures
 - 1 gousse de vanille
 - Fleur de sel pm
 - Poivre pm
 - Piment d'Espelette pm
-

Porter à ébullition tous les ingrédients sauf les figues.

Verser le mélange sur les figues.

Cuire le tout 5min à 200°C.

Récupérer le jus pour s'en servir comme sauce.



Polente, raisins, pignons de pin et Ylang Ylang :

- 80 gr de semoule de polente
- 100 gr d'eau
- 120 gr de lait
- 20 gr d'huile d'olive
- 40 gr de beurre
- 60 gr de crème
- 20 gr de raisins sec
- 20 gr de pignons de pin
- 3 gouttes d'ylang ylang extra par Signatures
- Huile d'olive pm
- Sel pm
- Poivre pm

.....
**Faire bouillir tous les ingrédients hors polenta, beurre et crème
Incorporer tout doucement la semoule de polenta.**

**Cuire tout doucement jusqu'à obtention d'une polenta crémeuse et
onctueuse Incorporer le beurre et la crème.**

Assaisonner.



Arômes et extraits naturels gastronomiques Création de logos gustatifs

1 janv. 2017

QUOSENTIS Signatures

A N I S É S

Aneth (10% alcool)	13 € / 30gr
Basilic	9 € / 30gr
Réglisse	20 € / 30gr
Fenouil Sauvage	20 € / 30gr

A G R U M E S

Bergamote	10 € / 30gr
Fleur d'Oranger (10% / alcool)	22 € / 30gr
Zeste d'oranger (orange amère)	16 € / 30gr
Cédrat	22 € / 30gr
Citron doux	11 € / 30gr
Citron vert (2 qualités: distillée et exprimée)	11 € / 30gr
Combawa Petit Grain	25 € / 30gr
Mandarine rouge	16 € / 30gr
Orange sanguine	11 € / 30gr
Pamplemousse rose	9 € / 30gr
Litsea cubeba	9 € / 30gr
Yuzu	50 € / 10gr
Petit Grain Bigaradier	15 € / 30gr

C L A S S I Q U E S

Cacao (10% alcool)	20 € / 30gr
Café torréfié (10% / alcool)	20 € / 30gr
Fève Tonka (10% / alcool)	20 € / 30gr
Malt	20 € / 30gr
Miel	20 € / 30gr
Vanille Super Absolu (10% / alcool)	20 € / 30gr

É P I C É S

Angélique (10% / alcool)	11 € / 30gr
Cannelle Ecorces (10% alcool)	15 € / 30gr
Cardamome (10% / alcool)	12 € / 30gr
Coriandre Graines (10% / alcool)	12 € / 30gr
Coriandre Feuilles (10% / alcool)	15 € / 30gr
Carvi	14 € / 30gr
Cumin (10% / alcool)	9 € / 30gr
Gingembre	14 € / 30gr
Girofle Clous (10% / alcool)	7 € / 30gr
Muscade Noix (10% / alcool)	6 € / 30gr
Poivre noir (10% / alcool)	12 € / 30gr
Poivre de Sichuan (10% / alcool)	30 € / 30gr
Baies Roses (10% / alcool)	20 € / 30gr

M A R I N S

Algue verte (10% / alcool)	15 € / 30gr
----------------------------	-------------

F L O R A U X

Géranium (10% / alcool)	7 € / 30gr
Jasmin (10% / alcool)	22 € / 30gr
Osmanthus (10% alcool)	25 € / 30gr
Rose (10% / alcool)	21 € / 30gr
Ylang-ylang (10% / alcool)	22 € / 30gr
Violette Feuilles (10% / alcool)	22 € / 30gr

F R U I T É S

Amande amère (10% / alcool)	11 € / 30gr
Cassis (10% / alcool)	22 € / 30gr
Davana (10% / alcool)	7 € / 30gr

R É S I N É S - B O I S É S

Pin sylvestre	8 € / 30gr
Vétiver (10% / alcool)	7 € / 30gr
Patchouli (10% / alcool)	9 € / 30gr

H E R B A C É S

Camomille romaine (10% / alcool)	8 € / 30gr
Citronnelle	6 € / 30gr
Eucalyptus	6 € / 30gr
Lemongrass	7 € / 30gr
Yerba mate (10% / alcool)	20 € / 30gr

P R O V E N Ç A U X - C O R S E S

Genièvre baies (10% / alcool)	7 € / 30gr
Laurier (10% / alcool)	10 € / 30gr
Lavande fine	14 € / 30gr
Mélisse (10% / alcool)	25 € / 30gr
Menthe Verte Nanah	10 € / 30gr
Menthe poivrée	10 € / 30gr
Myrte verte	13 € / 30gr
Romarin (10% / alcool)	10 € / 30gr
Origan (10% / alcool)	12 € / 30gr
Thym rouge (10% / alcool)	8 € / 30gr
Verveine (10% / alcool)	12 € / 30gr

R A I S I N S E T V I N S

Lie de vin (10% / alcool)	20 € / 30gr
---------------------------	-------------

C O M P O S I T I O N S N A T U R E L L E S

Orchidées	20 € / 30gr
Hibiscus	20 € / 30gr
Thé Noir	20 € / 30gr
Vanille Réglisse	20 € / 30gr
Châtaigne	20 € / 30gr
Coing	20 € / 30gr
Orgeat	20 € / 30gr
Pain d'épices	20 € / 30gr
4 Epices	20 € / 30gr

A R T I F I C I E L S

Violette	20 € / 30gr
Mimosa	20 € / 30gr
Noix de Coco	20 € / 30gr
Rhum	20 € / 30gr

M A C É R A T I O N S * (bidon de 0,5l)

Technique enfleurage Grassois sur basilic frais dans de l'huile d'olive vierge extra de première pression.	
Macération de Basilic (bidon 0,5l)	21 € / bidon
Macération de Basilic (bidon 1l)	38 € / bidon

Pipettes lot de 100	25 €
Sirop naturel sur demande	

Les extraits **SIGNATURES** sont préparés, contrôlés et distribués par Quosentis - Empreintes Olfactives et Gustatives Le Mas Perdom Chemin des Oliviers 83330 Le Beausset
Téléphone : (+33)-06 29 58 73 79 - courriel : signatures@quosentis.com
SIRET 81093605400016 Toulon, Autoentreprise non soumise à la TVA.

LES EXTRAITS ET ARÔMES NATURELS :

Ce sont des concentrés de goût ou de couleurs obtenus à partir de matières végétales (plantes, gousses, fruits, épices, racines...) Ou animales, grâce à des techniques comme la macération, la distillation, l'expression à froid, ou l'ultrafiltration par exemple.

Ils présentent de nombreux avantages :

EFFICACES

Quelques gouttes suffisent (1ml environ pour 1 litre de préparation)

FIDÈLES

Ils sont le reflet du produit frais. Cuisson et congélation n'altèrent pas leur saveur.

RÉGULIERS

À part quelques exceptions, ils sont disponibles en toute saison (nous consulter)

ÉCONOMIQUES

Ils se conservent 24 mois, Vous n'avez pas de perte et peu de stockage.

FACILES À UTILISER

Les flacons sont dotés d'un compte-goutte



JULIE VIDAL

06 29 58 73 79

**LE MAS PERDOM CHEMIN DES OLIVIERS
83330 LE BEAUSSET**

**signatures@quosentis.com
www.quosentis.com**

SIRET 81093605400016