UTILISER LE CRÉMEUX CHOCOLAT ANCEL

Grâce au crémeux chocolat ancel, réaliser la préparation actuelle et tendance de la pâtisserie française devient facile et rapide.

Que ce soit en insert, garniture ou décor, le crémeux apporte de la nouveauté et de la gourmandise aux pâtisseries et desserts.

- Rapide, 5 minutes de préparation.
- Facile, 1 seul ingrédient à ajouter.
- Pratique, 1 mise en oeuvre en 3 étapes.
- Innovant, 1 produit pour 2 réalisations possibles :
    - un crémeux ferme et fondant
    - un crémeux foisonné, léger et onctueux.

PRODUITS ASSOCIÉS

Crémeux Chocolat

Préparation pour crémeux au chocolat

Etui de 1 kg
DLUO : 18 mois
UTILISATIONS

Préparation d’inserts, décors ou garnitures

Mise en oeuvre

Facile et rapide à mettre en oeuvre : 200g de Crémeux Chocolat ancel + 1 L de Crème liquide à 35% M.G.

Dans une casserole, portez la crème à ébullition, retirez du feu puis ajoutez la préparation pour crémeux. Mélangez au mixeur plongeant jusqu’à obtention d’une préparation homogène. Débullez si nécessaire au fouet à main puis coulez immédiatement dans les moules ou cadres. Selon l'utilisation du crémeux, réfrigérez ou surgelez.
Pour réaliser du crémeux foisonné, suivez le mode d’emploi précédent, refroidissez-le à +4°C, puis montez-le quelques secondes, au batteur, au fouet, à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème onctueuse pouvant se dresser à la poche.

Un étui de 1kg permet de réaliser 6 kg de crémeux au chocolat.

Avantages

- Riche en chocolat : contient 80% de chocolat.
- Facile et rapide à mettre en œuvre par simple ajout de crème liquide à 35% M.G.
- 1 produit pour deux réalisations : un crémeux ferme et fondant OU un crémeux foisonné léger et onctueux.
- Peut être aromatisé : arômes ou extraits.
- Sans colorants, sans conservateurs, sans arômes ajoutés, sans huile de palme et sans gélifiant d’origine animale.
- Supporte la congélation/décongélation.
- Etui refermable pour une meilleure conservation du produit.