



Crémeux Caramel au Sel de Guérande

Tout le fondant du caramel relevé par
une pointe de sel de Guérande



Un crémeux prêt à l'emploi pour une solution confortable et rapide



Crèmeux Caramel au Sel de Guérande anc^{el}

- Prêt à l'emploi, s'utilise cru ou cuit.
- Texture ferme, idéale pour une utilisation directe.
- Saveur intense permettant l'aromatisation des crèmes.
- Stable à la cuisson et à la congélation.
- Permet la préparation de pâtisseries «au sel de Guérande».

Produit	Réf.	Poids
Crèmeux Caramel au Sel de Guérande	1-42-010676	3 kg



Retrouvez tous nos produits et recettes sur www.condifa.fr



Entremets Choco-Poire-Caramel

Recette pour 1 cadre de 40 x 60 cm

Biscuit Joconde (pour 3 plaques de 40 x 60 cm)

- 750 g de **Financier ancel**
- 210 g de beurre fondu
- 300 g de jaunes d'œufs
- 450 g de blancs d'œufs

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Etaler la masse sur 3 plaques recouvertes de papier cuisson. Cuire environ 10 min à 200°C en four à sole ou 8 min à 180°C en four ventilé.



Mousse bavaroise chocolat

- 400 g de **Bavarois Alaska-express Chocolat ancel**
- 600 g d'eau
- 2000 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.



Glaçage caramel au sel de Guérande

- 800 g de **Crèmeux Caramel au Sel de Guérande ancel**
- 3 feuilles de **Gélatine Or ancel**
- 40 g d'eau chaude

Chauder le crèmeux caramel au micro-ondes à environ 50°C en mélangeant de temps en temps à l'aide d'une spatule. Dissoudre la gélatine préalablement hydratée puis l'incorporer au crèmeux.



Compotée de poire

- 1500 g de **Fourrage Poire en cubes ancel**



Crèmeux caramel au sel de Guérande

- 1200 g de **Crèmeux Caramel au Sel de Guérande ancel**

Montage et finition

Déposer une feuille de biscuit Joconde au fond d'un cadre 40 x 60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Etaler uniformément la moitié de la mousse bavaroise chocolat sur la feuille de biscuit. Mettre le cadre au surgélateur environ 30 minutes. Etaler la compotée de poire sur toute la surface de la mousse bavaroise chocolat. Placer par-dessus une seconde feuille de biscuit Joconde puis étaler uniformément le crèmeux caramel au sel de Guérande avant de placer la dernière feuille de biscuit Joconde. Recouvrir le biscuit de mousse bavaroise au chocolat puis surgeler. Napper le dessus de glaçage caramel au sel de Guérande puis retirer le cadre avant de le détailler selon la taille souhaitée.

La gamme des Fourrages et Garnitures ancel

Des produits prêts à l'emploi, croquants, aux fruits ou crémeux.

NOUVEAU



Garnitures stables à la cuisson	Réf.	Poids
---------------------------------	------	-------

Garniture citron prête à l'emploi	1-42-008890	4 kg
Garniture caramel prête à l'emploi	1-42-008891	4 kg
Garniture chocolat prête à l'emploi	1-42-008892	4 kg
Crèmeux caramel au sel de Guérande prêt à l'emploi	1-42-010676	3 kg

NOUVEAUX



Fourrages croquants	Réf.	Poids
---------------------	------	-------

Fourrage croquant chocolat blanc prêt à l'emploi	1-42-010854	1 kg
Fourrage croquant chocolat blanc prêt à l'emploi	1-42-010737	3 kg
Fourrage croquant chocolat prêt à l'emploi	1-42-010736	3 kg
Fourrage croquant caramel au sel de Guérande prêt à l'emploi	1-42-010738	3 kg
Fourrage croquant pistache prêt à l'emploi	1-42-010735	3 kg



Fourrages pomme stables à la cuisson	Réf.	Poids
--------------------------------------	------	-------

Fourrage pomme en cubes façon Tatin prêt à l'emploi	1-42-008797	6 kg
Fourrage pomme en cubes prêt à l'emploi	1-42-010478	5,5 kg
Fourrage pomme en morceaux prêt à l'emploi	1-42-010521	11 kg
Fourrage pomme en morceaux prêt à l'emploi	1-42-010522	6 kg
Fourrage pomme en morceaux prêt à l'emploi	1-42-010561	11 kg

NOUVELLE RECETTE



Fourrages fruits stables à la cuisson	Réf.	Poids	Fourrages fruits stables à la cuisson	Réf.	Poids
---------------------------------------	------	-------	---------------------------------------	------	-------

Framboise Linzer avec pépins prête à l'emploi	1-42-010753	6 kg	Fourrage framboise avec morceaux prêt à l'emploi	1-42-008766	3 kg
Fourrage poire en cubes prêt à l'emploi	1-42-008768	3 kg	Fourrage fruits rouges avec morceaux prêt à l'emploi	1-42-008767	3 kg
Fourrage abricot avec morceaux prêt à l'emploi	1-42-008765	3 kg	Fourrage myrtille avec morceaux prêt à l'emploi	1-42-008770	3 kg
Fourrage fraise avec morceaux prêt à l'emploi	1-42-008764	3 kg	Fourrage banane avec morceaux prêt à l'emploi	1-42-008801	6 kg

Retrouvez tous nos produits et recettes sur www.condifa.fr



fédère les marques

