



Gâteau de Savoie

Le biscuit ultra-léger

Texture
souple & aérée



En gâteaux ou en base d'entremets, apportez de la légèreté à vos créations



Les Gâteaux de Savoie ancél

- Mise en œuvre facile et rapide : 400 g de préparation + 3 œufs + 200 ml de crème liquide.
- Texture souple et aérée : bonne conservation.
- Supportent la congélation.
- Rendement : 1 carton de 5 kg permet de réaliser 12 gâteaux de Savoie de 24 cm de Ø, 24 agneaux Pascals de 18 cm de long ou 12 plaques de 40x60 cm.

Produit	Réf.	Poids
Préparation pour gâteaux de Savoie et agneaux pascals nature	1-42-010146	5 kg
Préparation pour gâteaux de Savoie et agneaux pascals au chocolat	1-42-010147	5 kg

1 seule mise en œuvre pour 3 applications



Gâteau de Savoie



Agneau pascal



Plaque de 40x60 cm
(base pour entremets, biscuits roulés ou bûches)

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



Goûters Gourmands

Recette pour environ 48 goûters de 8x5 cm

Gâteau de Savoie nature (2 plaques de 40x60 cm)

- 800 g de Gâteau de Savoie Nature ancel
- 300 g d'œufs
- 400 ml de crème liquide à 35 % M.G.

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Étaler la pâte uniformément sur les plaques recouvertes de papier cuisson. Cuire à 200 °C environ 10 min en four ventilé ou 12 min en four à sole.



Gâteau de Savoie au chocolat (1 plaque de 40x60 cm)

- 400 g de Gâteau de Savoie au Chocolat ancel
- 150 g d'œufs
- 200 ml de crème liquide à 35 % M.G.

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Étaler la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 200 °C environ 10 min en four ventilé ou 12 min en four à sole.



Ganache saveur chocolat

- 500 g de crème saveur chocolat Schokobella Braun

Faire fondre la crème au micro-onde.



Glaçage blanc

- 600 g de fondant blanc

Chauffer le fondant blanc à environ 35°C. Ajouter si nécessaire, un peu d'eau ou de sirop à 30°B pour le rendre plus fluide.

Montage et finition

Déposer la première feuille de gâteau de Savoie nature sur une plaque sans retirer le papier cuisson. Étaler uniformément la moitié de la ganache saveur chocolat. Retourner la feuille de gâteau de Savoie au chocolat sur la ganache puis retirer le papier cuisson. Étaler uniformément le reste de la ganache. Retourner la seconde feuille de gâteau de Savoie nature sur la ganache puis retirer le papier cuisson. Retourner le gâteau sur une autre plaque pour retirer le papier cuisson du dessous. Glacer entièrement la surface puis placer au réfrigérateur quelques min. Couper de manière nette les bords du gâteau. Parsemer de vermicelles en chocolat noir puis découper en portions de 8x5 cm.

La Gamme des Farines Composées ancel

Une gamme complète pour réussir rapidement de succulents gâteaux tendances, traditionnels ou américains.

80 moules à financiers réutilisables inclus dans le carton



NOUVEAU



Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids
Préparation aux amandes pour financiers, biscuit Joconde et moelleux	1-42-003861	5 kg	Préparation aux amandes pour biscuit Joconde	1-42-011202	5 kg	Préparation pour coques à macarons	1-42-010841 1-42-010232	1 kg 5 kg



Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids
Préparation pour génoise extra	1-42-002155	5 kg	Préparation pour biscuits	1-42-002154	5 kg	Préparation pour cake Varésien à la farine de maïs	1-42-004281	5 kg
Préparation pour génoise	1-42-011045	10 kg						



Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids
Préparation pour meringue italienne et meringue sèche	1-42-008900	1,2 kg	Préparation pour gâteaux de Savoie et agneaux pascals nature	1-42-010146	5 kg	Préparation pour garniture de tarte au fromage blanc	1-42-002200	5 kg
			Préparation pour gâteaux de Savoie et agneaux pascals au chocolat	1-42-010147	5 kg			



70 moules tulipes inclus dans le carton



Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids
Préparation pour cookies américains et crumble	1-42-010675	5 kg	Préparation pour fondants au chocolat, brownies et dômes au cœur coulant	1-42-010022	1 kg	Préparation pour muffins	1-42-010477	5 kg
			Préparation pour brownies et fondants au chocolat	1-42-008815	5 kg			



fédère les marques

