

Le dessert

Un indispensable qui se réinvente



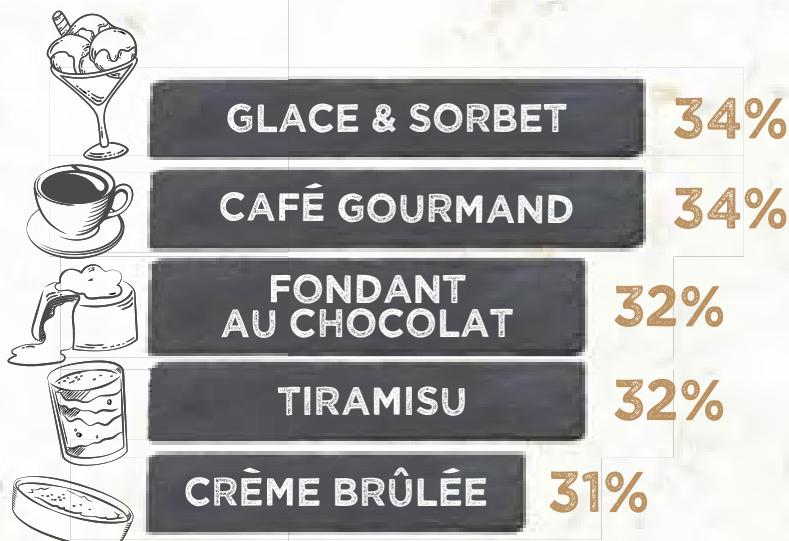
LES TENDANCES

Les français sont gourmands et adeptes de plaisirs sucrés. 89% d'entre eux consomment des desserts, en moyenne 3 fois par semaine hors de leur domicile. Tendance qui perdure avec les jeunes générations de 18 à 24 ans, véritables becs sucrés.

Mais l'inflation impacte leur pouvoir d'achat. Pour que le dessert reste cet indispensable plaisir déculpabilisé, il se ré-invente pour répondre à leurs attentes générationnelles et financières.



TOP 5 DES DESSERTS EN RESTAURATION



Parmi la liste des desserts les plus consommés à l'extérieur - Les desserts préférés des français 2022 - Chd Expert

LES ATTENTES DES FRANÇAIS

Transparence avec des produits locaux

Une expérience à partager à leur communauté

Desserts premium, revisités et personnalisés

Pour les restaurateurs, les avant-produits sont une solution optimale pour :

Continuer à créer ses desserts en se libérant du temps de fabrication

Garder une longueur d'avance sur le rapport qualité-prix et l'expérience client

Mieux piloter son mix d'achat et reconstruire ses niveaux de marge

Découvrez dans ce cahier des idées et des recettes pour maximiser vos tickets moyens et vos marges sur le sucré.

LES OPPORTUNITÉS À SAISIR

LE DESSERT REVISITÉ ET PREMIUMISE

Revisitez les grands classiques en desserts innovants et gourmands ! Apportez une touche finale au travers d'associations de saveurs et de formes originales : expérience client garantie !

Les desserts préférés des français 2022 - Chd Expert



LE CAFÉ GOURMAND

Le compromis sucré qui plaît ! avec un taux de prise de 26% (+52% versus 2019).
Plus de choix à faire entre plaisir sucré et satiété et moins d'arbitrage économique, d'autant plus qu'il peut se partager.

Les desserts préférés des français 2022 - Chd Expert



LE DESSERT À PARTAGER

A l'heure des planchettes à partager, saisissez-vous de cette tendance conviviale pour la transposer au dessert.



LE DESSERT À EMPORTER

59% des restaurants à table proposent de la vente à emporter, un excellent moyen de proposer dans un contenant à emporter, un dessert revisité et premiumisé.

La restauration et son avenir 2023 - Chd Expert



CHOU

Vanille Tahitensis & Noisette du Piémont

LES PRODUITS STARS :



Crème Pâtissière à chaud Super ancel



Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé



Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé

Pour 20 choux



Jouez avec les appellations !

RÉALISATION

Pâte à choux

- 330 g d'eau
- 330 g de lait
- 6 g de sel
- 12 g de sucre
- 330 g de beurre
- 330 g de farine
- 650 g d'œufs

Dans une casserole, chauffer à feu moyen l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. A ébullition, retirer du feu et ajouter la farine en une fois. A l'aide d'une spatule, mélanger vivement. Remettre le tout sur le feu pour dessécher la pâte sans arrêter de mélanger. Dans la cuve du batteur, munie de la feuille, verser cette pâte puis mélanger jusqu'à refroidir la pâte en dessous de 40°C. Ajouter les œufs un par un, en laissant la pâte l'absorber à chaque fois. Débarrasser et laisser reposer au frais, au minimum 2 heures, et idéalement une nuit. A l'aide d'une poche à douille unie, dresser 20 choux, sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire 10 min à 190°C, puis baisser le four à 160°C et continuer la cuisson au minimum 15 min. Débarrasser les choux sur une grille. Laisser refroidir.

Crème pâtissière à la noisette du Piémont

- 80 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel
- 1 L de lait
- 100 g de sucre
- 50 g d'œufs
- 130 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis, après la cuisson, incorporer la pure pâte de noisette du Piémont. Filmer au contact puis lisser après refroidissement.

Crème pâtissière à la vanille Tahitensis

- 20 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel
- 25 cl de lait
- 25 g d'œufs
- 35 g de sucre
- 5 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé
- 3 feuilles de Gélatine Or Bovine Sébalcé

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis ajouter l'extrait de vanille. A l'aide d'un fouet, ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée, en fouettant vivement.

Crème diplomate à la vanille Tahitensis

- 350 g de Crème Pâtissière à la vanille Tahitensis
- 350 g de crème fouettée

Lisser la crème pâtissière puis incorporer progressivement et délicatement la crème fouettée.

Glaçage façon rocher chocolat au lait

- 150 g de Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel

Faire fondre le glaçage rocher chocolat au lait au micro-ondes ou au bain-marie pour atteindre 40°C.

MONTAGE ET FINITION

Couper les couvercles des choux à 1/3 du haut. Les poser sur une grille au-dessus d'un bac propre. Appliquer le glaçage façon rocher chocolat au lait sur les couvercles des choux. A l'aide d'une poche à douille unie, insérer la crème pâtissière à la noisette du Piémont à l'intérieur des choux. A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, insérer la crème diplomate à la vanille Tahitensis sur la crème pâtissière à la noisette du Piémont. Disposer les couvercles sur chaque chou. Poser le chou sur l'assiette. Décorez l'assiette selon votre choix.

Réalisez également cette recette :

En format mini pour les cafés gourmands



PANNA COTTA

Vanille Bourbon & Abricot

LES PRODUITS STARS :



Fourrage Abricot Sélection ancel



Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé

Pour 24 verrines



Laissez le choix de la personnalisation au client

RÉALISATION

Panna cotta

- 1900 g de crème liquide à 35 % de M.G.
- 190 g de sucre glace
- 50 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
- 11,5 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**

Porter à ébullition la crème liquide avec le sucre et la vanille. Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée et fouetter vigoureusement jusqu'à complète dissolution. Répartir immédiatement le mélange dans les verrines puis placer au réfrigérateur quelques min jusqu'à gélification.

Fourrage Abricot

- 120 g de **Fourrage Abricot Sélection ancel**

FINITION

Répartir le fourrage abricot sur les verrines et réserver à +4°C.



Réalisez également cette recette :

En format mini pour les cafés gourmands



Réalisez également cette recette :

À proposer en format «à emporter»



TARTELETTE

Virgin Mojito

LES PRODUITS STARS :



Crèmeux Chocolat Blanc ancel



Arôme Naturel de Vanille Sébalcé



Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel



Pour 16 tartelettes

Innovez avec d'autres recettes de cocktails avec ou sans alcool !

RÉALISATION

Pâte sucrée

- 500 g de beurre en pommade
- 500 g de sucre glace
- 200 g d'œufs
- 40 g d'**Arôme Naturel de Vanille Sébalcé**
- 1000 g de farine

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélanger le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme naturel de vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur minimum 2 heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis foncer des cercles à tartelettes de 8 cm de Ø. Cuire à blanc environ 15 min à 160°C.

Croustillant chocolat blanc et menthe

- 500 g de **Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel**
- 10 g de feuilles de menthe fraîche

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes, pour le rendre plus souple puis incorporer la menthe finement ciselée. L'étaler entre deux feuilles de papier cuisson sur 2 mm d'épaisseur puis réfrigérer. Détailer des disques de 7 cm de Ø de croustillant chocolat blanc et menthe. Réserver au réfrigérateur.

Crèmeux au citron vert

- 850 g de crème liquide à 35% M.G.
- 150 g de jus de citron vert
- 200 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter la crème liquide et le jus de citron vert à ébullition. Retirer la casserole du feu puis ajouter la préparation pour crèmeux chocolat blanc au mélange bouillant de crème et de jus de citron. A l'aide d'un mixeur plongeant, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène. À l'aide d'un fouet, débouler si nécessaire puis répartir immédiatement le crèmeux dans des cercles de 7,5 cm de Ø posés sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Surgeler puis retirer les cercles. Réserver au congélateur.

Glaçage miroir vert

- 500 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**
- QS de **Colorant Vert Sébalcé**

Chauffer le glaçage à environ 50°C puis ajouter le colorant vert.

Meringue

- 300 g de **Meringue ancel**
- 150 g d'eau tempérée
- 150 g de sucre glace tamisé
- Zestes de citron vert

À l'aide d'un fouet, battre la préparation pour meringue et l'eau à grande vitesse, pendant 10 min. À l'aide d'une spatule, incorporer le sucre glace. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, étaler la meringue sur environ 3 mm d'épaisseur puis parsemer les zestes de citron vert. Sécher au four environ 1 heure à 100°C.

MONTAGE ET FINITION

Déposer un disque de fourrage croquant au chocolat blanc dans chaque fond de tartelette. Glacer les crèmeux au citron vert avec le glaçage miroir vert à 45°C. Déposer les crèmeux au citron vert dans les tartelettes puis passer quelques min au surgélateur pour fixer le glaçage. Décorer de brisures de meringue et de quelques feuilles de menthe.

Réalisez également cette recette :

En format mini pour les cafés gourmands



IRISH BABA

LES PRODUITS STARS :



Crème Pâtissière
à chaud Super ancel



Extrait de Café
Sébalcé



Cremfix

Pour 10 babas



Choisissez l'alcool de votre choix
pour varier les plaisirs !

RÉALISATION

Pâte à baba

- 250 g de farine
- 12 g de levure fraîche
- 12 ml d'eau
- 15 g de sucre
- 5 g de sel
- 175 g d'œufs environ
- 65 g de beurre fondu

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure délayée dans l'eau tiède, le sucre, le sel et les 3/4 des œufs puis pétrir en 1^{ère} vitesse, environ 5 min. Ajouter graduellement le reste des œufs afin d'obtenir une pâte assez molle. Pétrir en 2^{ème} vitesse, une dizaine de min pour donner du corps à la pâte. Laisser pointer la pâte environ 1 heure. Ajouter le beurre fondu par petites quantités puis pétrir à nouveau en 2^{ème} vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Garnir les moules. Laisser pousser environ 30 min, puis cuire à 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole.

Sirop de trempage au café

- 1 L d'eau
- 500 g de sucre
- 40 g d'**Extrait de Café Sébalcé**

Porter tous les ingrédients à ébullition puis laisser tiédir avant le trempage.

Crème pâtissière au whisky

- 25 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
- 330 cl de lait
- 35 g d'œufs
- 50 à 65 g de sucre
- 10 ml de whisky

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Après lissage, ajouter le whisky.

Crème chantilly à la vanille

- 300 ml de crème liquide à 35% M.G.
- 30 g de sucre
- 15 g de **Cremfix ancel**
- 10 g d'**Arôme Naturel de Vanille Sébalcé**

Au batteur à l'aide du fouet, mélanger la crème liquide avec la moitié du sucre. Mélanger à sec le stabilisant pour crème fouettée avec le restant du sucre, puis en fin de battage, incorporer le mélange dans la crème suivie de l'arôme naturel de vanille.

MONTAGE ET FINITION

Poser les babas côté croûte quelques secondes dans le sirop de trempage au café. À l'aide d'une écumoire, retourner les babas puis les laisser tremper quelques min dans le sirop. Vérifier que chaque pièce soit bien imbibée. À l'aide d'une écumoire, retirer les babas puis les laisser égoutter sur une cassissoire surmontée d'une grille jusqu'à refroidissement. Déposer les babas dans des godets de taille adaptée puis arroser chaque baba d'environ 5 ml de whisky. À l'aide d'un pinceau, napper le dessus avec du **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** légèrement chauffé au micro-ondes. À l'aide d'une poche à douille unie, répartir la crème au centre des babas puis dresser une rosace de crème chantilly à la vanille sur chaque baba. Décorer avec des grains de café en chocolat.

Réalisez également cette recette :

En format mini pour les cafés gourmands



CHEESECAKE

Citron ou Passion

LES PRODUITS STARS :



Garniture Citron
ancel



OU
Garniture Passion
ancel



Fourrage Croquant
Chocolat Blanc
ancel



Fraise, speculoos, passion : personnalisez
les saveurs aux fils des saisons !

RÉALISATION

Croustillant chocolat blanc - citron (pour 1 cadre 40x60 cm)

- 2000 g de Cookies ancel
- 320 g de jaunes d'œufs
- 800 g de beurre pommade
- 500 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel
- 500 g de Garniture Citron ancel
- OU
- 500 g de Garniture Passion ancel

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger la préparation pour cookies, les jaunes d'oeufs, et le beurre pommade jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur du papier cuisson sur environ 1 cm d'épaisseur, puis la poser sur une plaque avec cadre rectangle de 40x60 cm. Laisser reposer 30 min au frais. Cuire environ 10 min à 160°C. Laisser refroidir sur grille puis retirer le papier cuisson. Déposer le fond de biscuit cuit dans un cadre 40x60 cm chemisé de rhodoïd, préalablement posé sur une plaque couverte de papier cuisson. Recouvrir le biscuit d'une fine couche régulière de fourrage croquant chocolat blanc. À l'aide d'une spatule coudée, égaliser. Puis couvrir le fourrage croquant chocolat blanc d'une fine couche (2mm) de garniture. À l'aide d'une spatule coudée, égaliser la surface. Surgeler.

Appareil à cheesecake

- 500 g de cream cheese
- 100 g de sucre
- 300 g de chantilly
- 3 feuilles de Gélatine Or Bovine Sébalcé
- 100 g de lait

Au batteur, à l'aide de la feuille, travailler le cream cheese et le sucre, pour le rendre plus souple. Hydrater et égoutter les feuilles de gélatines. Faire fondre la gélatine dans le lait puis l'incorporer dans le cream cheese. Ajouter la chantilly puis répartir le tout sur le croustillant chocolat blanc-garniture citron ou passion.

Nappage miroir jaune

- 300 g de Nappage Miroir à froid Neutre ancel
- QS de Colorant Jaune Sébalcé

À l'aide d'une spatule, mélanger le nappage et le colorant puis l'étaler en une fine couche régulière sur le cheesecake. Surgeler le cadre. Décadrer. Découper en rectangles de 10 x 3 cm.

MONTAGE ET FINITION

À l'aide d'une poche avec petite douille lisse, déposer des gouttes de **Garniture Citron ancel** ou **Garniture Passion ancel** sur le finger et sur l'assiette.



Réalisez également cette recette :

En format mini pour
les cafés gourmands



FONDANT

Choco Tonka

LES PRODUITS STARS :



Fondant au Chocolat ancel



Arôme Naturel
de Fèves de Tonka
Sébalcé

Pour 16 fondants individuels



Adaptez le cœur coulant au fil des saisons
(caramel beurre salé, framboise...)

RÉALISATION

Fondant Chocolat-Tonka

- 1000 g de Fondant au Chocolat ancel
- 200 g d'œufs entiers
- 400 g de beurre fondu
- 120 g d'eau
- 40 g d'Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger tous les ingrédients pendant 3 min. Répartir l'appareil dans 16 moules individuels de 6 cm de Ø. Cuire environ 10 min à 180°C.

FINITION

Parsemer les coeurs coulants de perles de chocolat.



Réalisez également cette recette :

En format mini pour
les cafés gourmands



CRÈME BRÛLÉE/ RENVERSEE

Pistache Fraise

LES PRODUITS STARS :



Fourrage Fraise
Sélection ancél



Pâte Pistache
cresco

OU



Pâte de Pistache
Pure Kerman d'Iran



Diversifiez les saveurs de la crème brûlée !

RÉALISATION

Fourrage fraise

- 120 g de Fourrage Fraise Sélection ancél

Répartir le fourrage fraise au fond de chaque verrine. Réserver.

Crème renversée à la pistache

- 270 g de jaunes d'œufs
- 180 g de sucre
- 1125 g de lait demi-écrémé
- 1125 g de crème liquide à 35 % M.G.
- 9 feuilles de Gélatine Or Bovine Sébalcé
- 200 g de Pâte Pistache Cresco
- OU
- 300 g de Pâte de Pistache Pure Kerman d'Iran

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Faire bouillir le lait et la crème liquide puis cuire le tout à la nappe ou à 82°. Ajouter la pâte pistache. Hors du feu, incorporer la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis répartir le mélange dans les verrines et laisser reposer au frais 2 heures minimum.

FINITION

Au dernier moment, décorer de quartiers de fraises et de quelques pistaches.

Réalisez également cette recette :

A proposer sur place à vos clients



Réalisez également cette recette :

En format mini pour les cafés gourmands



TARTE AU CITRON MERINGUÉE

LES PRODUITS STARS :



Garniture Citron
ancel



Meringue
ancel



RÉALISATION

Crumble

- 500 g de **Cookies ancel**
- 200 g de beurre pommade.
- 2 g de cannelle en poudre (facultatif)

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse qui se détache en grosses miettes. Sur une plaque munie de papier cuisson, étaler la préparation. Cuire à 180°C jusqu'à ce que le crumble soit légèrement doré. Débarrasser le papier cuisson sur une grille pour refroidissement.

Garniture citron

- 1200 g de **Garniture Citron ancel**

Meringue italienne

- 400 g de **Meringue ancel**
- 200 g d'eau tempérée

Dans la cuve du batteur, verser l'eau, la préparation pour meringue et mélanger 1 min, à petite vitesse. Corner la paroi, puis battre environ 10 min, à vitesse maximale, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Débarrasser dans une poche munie d'une douille unie.

MONTAGE ET FINITION

Dans des verrines de 250 ml, déposer un fond de crumble. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie, ajouter la garniture citron puis la meringue italienne. Colorer à l'aide d'un chalumeau.

ALTERNATIVE

Réalisez cette recette avec notre NOUVEAUTÉ : la **Crème Citron en Poche ancel** pour un gain de temps et de praticité.

Réalisez également cette recette :

A proposer sur place à vos clients



Réalisez également cette recette :

En format mini pour les cafés gourmands



Découvrez les marques présentées dans ces recettes !



Depuis 1919, ancel est LA marque de pâtisserie française qui tire sa notoriété de la qualité de ses préparations pour crèmes pâtissières et de sa poudre à lever « Baking Powder ». Forte de ce savoir-faire historique, la marque a développé de nouveaux produits au fil du temps afin de s'adapter continuellement aux besoins des Chefs. Elle est désormais connue et reconnue pour la diversité de ses gammes : aides pâtissières, fourrages et garnitures, farines composées, décors...



Acteur majeur du marché des arômes, Sébalcé a assis sa réputation grâce à la sélection méticuleuse de ses matières premières qui, associées à son savoir-faire, garantissent des produits de grande qualité. Sébalcé, ce sont des gousses de vanilles, des extraits, des arômes liquides et des pâtes aromatiques qui assurent une signature aromatique distinctive à chaque création.



cresco est LA marque spécialiste des ingrédients pour réussir de délicieuses glaces italiennes artisanales, aux visuels généreux et gourmands ! Forte d'une expertise sur la pistache, la marque est notamment reconnue en restauration pour sa pâte aromatique qui aromatise avec subtilité de nombreux desserts.

NOUVEAUTÉ

CRÈME AU CITRON EN POCHE

Une texture onctueuse dans un format pratique !



NOUVEAUTÉ

PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT

Un goût intense de noisette, tout droit venu d'Italie



Une pâte pure 100% noisettes du Piémont IGP, qui préserve toutes les caractéristiques aromatiques de cette noisette d'exception.

INCONTOURNABLE

PÂTE PISTACHE

Une pistache à la saveur unique, qui s'adapte parfaitement à toutes vos créations !



Un goût doux et équilibré de pistache.

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



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr