

# 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



GLACE & SORBET

34%

CAFÉ GOURMAND

34%

FONDANT  
AU CHOCOLAT

32%

TIRAMISU

32%

CRÈME BRÛLÉE

31%

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 PREMIUMISÉ

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 Sébaldé



Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel



*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 Sébaldé
- 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. Détailler 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. À l'aide d'un mixeur plongeant, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène. À l'aide d'un fouet, débuller 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 Sébaldé

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<sup>ère</sup> vitesse, environ 5 min. Ajouter graduellement le reste des œufs afin d'obtenir une pâte assez molle. Pétrir en 2<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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 suivi 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 candissoire 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'œufs, 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 Sébaldé**
- 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 Sébaldé**

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 cœurs 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 ancel



Pâte Pistache  
cresco

OU



Pâte de Pistache  
Pure Kerman d'Iran



Pour 24 verrines

*Diversifiez les saveurs de la crème brûlée !*

## RÉALISATION

### Fourrage fraise

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

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 Sébaldé**
  - 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 nappé 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



*Idéale à emporter !*

## 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...

**NOUVEAUTÉ**

### CRÈME AU CITRON EN POCHE

Une texture onctueuse  
dans un format pratique !



Gain de temps  
optimal



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.

**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.



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.

**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](http://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](mailto:condifa@condifa.fr)