



Brownies, Cookies, Muffins

Les spécialités américaines n'auront plus de secret pour vous !



Des préparations de qualité pour réussir vos spécialités américaines



Brownie tout Chocolat ancél

- Un brownie tout chocolat rapide à mettre en œuvre : 1830 g de préparation + 550 g d'œufs + 700 g de beurre pommade.
- Une texture dense qui permet une répartition homogène des fruits secs dans les brownies.
- Peut être surgelé cru ou cuit.
- Disponible en 2 formats : en étui de 2,5 kg et en carton de 5,5 kg.
- Rendement :
 - 1 étui de 2,5 kg permet de réaliser 55 brownies de 80 g environ
 - 1 carton de 5,5 kg permet de réaliser 120 brownies de 80 g environ
- **Le + : une préparation contenant 48.5% de chocolat.**

Produit	Réf.	Poids
Brownie tout Chocolat	1-42-011242	5,5 kg
	1-42-012755	2,5 kg



Cookies ancél

- 1 préparation pour 3 desserts :
 - Cookies (pour 14 cookies de 60 g) : 500 g de préparation + 120 g de beurre + 2 œufs + 120 g de pépites de chocolat (ou inclusions au choix).
 - Crumble : 500 g de préparation + 200 g de beurre + 1 cuillère à café de cannelle (facultatif).
 - Sablés bretons (Pour 50 sablés bretons Ø 5 cm) : 500 g de préparation + 200 g de beurre + 4 jaunes d'œufs.
- Base personnalisable par l'ajout de cacao, chocolat, fruits secs...
- Les préparations peuvent être surgelées, crues ou cuites.
- **Le + : une seule préparation permettant de réaliser 3 desserts différents.**

Produit	Réf.	Poids
Cookies	1-42-008859	5 kg



Muffin ancél

- Texture dense et moelleuse, caractéristique du muffin.
- Rapide à mettre en œuvre : 1000 g de préparation + 360 g d'eau + 360 g d'huile.
- Base neutre permettant tous types d'aromatisations et de fourrages.
- Peut être surgelé cru ou cuit.
- Rendement : 1 carton permet de réaliser environ 70 muffins de 120 g.
- **Le + : 70 moules tulipes inclus dans le carton.**



Produit	Réf.	Poids
Muffins	1-42-010477	5 kg



Brownies

Recette pour 1 cadre 40 x 60 cm (environ 40 pièces)

Brownies

- 1830 g de **Brownie tout Chocolat ancel**
- 550 g d'œufs
- 700 g de beurre pommade

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'une masse homogène. Cuire environ 22 min à 180°C en four ventilé ou 20 min à 200°C en four à sole.



Astuce

Utiliser le brownie comme base d'entremets individuels ou à partager.



Retrouvez toutes les recettes sur www.condifa.fr



Cookies

Recette pour 14 cookies de 60 g

Pâte à cookies

- 500 g de **Cookies ancel**
- 120 g de beurre
- 2 œufs
- 120 g de pépites de chocolat

Mélanger la préparation pour cookies, le beurre et les oeufs au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporer les pépites de chocolat en mélangeant brièvement. Laisser reposer la pâte 1 heure à 4°C. Diviser la pâte en boules de 60 g puis les aplatir légèrement. Cuire environ 15 min à 200°C en four à sole ou environ 15 min à 170°C en four ventilé.



Astuces

La préparation pour Cookies ancel permet également de réaliser du Crumble

Recette pour 1400 g de crumble

- 1000 g de **Cookies ancel**
- 400 g de beurre

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse qui se détache en grosses miettes. Cuire à 180°C (le temps de cuisson dépend du type de réalisation).

Pour un Brookie, recouvrir un cadre de brownie de 40 x 60 cm de 1400 g de crumble.



La préparation pour Cookies ancel permet également de réaliser des Sablés Bretons

Recette pour 50 sablés bretons de 5 cm de Ø

- 500 g de **Cookies ancel**
- 200 g de beurre
- 4 jaunes d'œufs

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etaler la pâte au laminoir sur 10 mm d'épaisseur. Détailler des cercles de 35 mm de Ø à l'emporte-pièce. Cuire les sablés dans des cercles inox de 50 mm de Ø environ 25 min à 160 °C en four à sole et environ 20 min à 150 °C en four ventilé.



Muffins Myrtille

Recette pour environ 14 muffins de 120 g

Muffins nature

- 1000 g de **Muffin ancel**
- 360 g d'huile
- 360 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients 4 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne. Disposer les moules tulipes dans une plaque de cuisson ou dans des cercles en inox ou dans des coupelles en aluminium de 5 cm de Ø. Répartir la pâte dans les moules tulipes.



Compotée de myrtille

- 200 g de **Fourrage Myrtille ancel**

Injecter le fourrage myrtille à la poche à douille à raison d'environ 15 g par muffin.



Réalisation, décor et cuisson

- 1/ Répartir la pâte dans les moules tulipes.
- 2/ Injecter la compotée de myrtille.
- 3/ Décorer les muffins de sucre grains puis cuire environ 30 min en four ventilé ou 40 min en four à sole à 180°C.



1



2



3

Astuce

Proposer des muffins chocolatés en ajoutant 50 g de cacao à la recette de muffin nature. Fourrer à votre convenance d'une crème choco-noisette **Stabichoc Braun**, d'une garniture caramel ou de fourrages aux fruits ancel.

Retrouvez toutes les recettes sur www.condifa.fr



La Gamme des Farines Composées ancel

Pour réussir rapidement de succulents gâteaux tendances, traditionnels ou américains.



Préparations pour pâtes jaunes et cakes

Biscuits (remplace 1/3 de la farine dans vos recettes)
Génoise Extra (spéciale roulade)
Génoise
Cake Varésien à la Farine de Maïs
Gâteau de Savoie Nature
Gâteau de Savoie au Chocolat

Réf.

1-42-002154
1-42-002155
1-42-011045
1-42-004281
1-42-010146
1-42-010147

Poids

5 kg
5 kg
10 kg
5 kg
5 kg
5 kg

80 moules
à financiers réutilisables
inclus dans le carton



Préparations pour gâteaux tendance

Financier avec 80 moules
Fondant au Chocolat
Garniture pour Tarte au Fromage Blanc
Macaron (préparation pour coques)
Meringue (préparation pour meringue italienne ou meringue sèche)

Réf.

1-42-003861
1-42-008815
1-42-002200
1-42-010232
1-42-008900

Poids

5 kg
5 kg
5 kg
5 kg
1,2 kg

**NOUVELLE
RECETTE**

70 moules tulipes
inclus dans le carton



NOUVEAU

Préparations pour gâteaux américains

Cookies
Muffin avec 70 moules
Brownie tout Chocolat

Réf.

1-42-008859
1-42-010477
1-42-011242
1-42-012755

Poids

5 kg
5 kg
5,5 kg
2,5 kg

Tous les mois, de nouvelles recettes sur
www.condifa.fr



fédère les marques

