



CAHIER RECETTES

La Collection
FÊTES DE FIN D'ANNÉE
2023



Bûche BONHOMME DE NEIGE

Chocolat Noisette
Vanille Tahitensis



Dacquoise à la noisette du Piémont (1 plaque de 40 x 60 cm)

- 210 g de sucre glace
- 60 g de farine
- 210 g de poudre de noisettes
- 210 g de blancs d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 30 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**
- 70 g de noisettes hachées

Tamiser le sucre glace, la farine et la poudre de noisettes. Dans une cuve, à l'aide d'un fouet, monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter la pâte de noisette du Piémont et le mélange tamisé, puis à l'aide d'une spatule, mélanger doucement pour obtenir une masse homogène bien aérée. Étaler la masse uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson puis parsemer de noisettes hachées. Cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après complet refroidissement, retirer le papier cuisson.



Fourrage croquant chocolat

- 700 g de **Fourrage Croquant Chocolat ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes, pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur la dacquoise à la noisette du Piémont. Placer au réfrigérateur jusqu'au montage.



Crèmeux chocolat à l'orange

- 1L de crème liquide à 35% M.G.
- 30 g d'**Arôme Naturel d'Orange Sébalcé**
- 200 g de **Crèmeux Chocolat ancel**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide et l'arôme naturel d'orange. Retirer la casserole du feu et verser la préparation pour crèmeux sur la crème bouillante. À l'aide d'un mixeur plongeant, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire. Répartir dans 4 mini gouttières de 50 cm, surgeler puis démouler.



Bavaroise à la noisette du Piémont

- 600 ml de lait entier
- 150 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**
- 120 g de sucre
- 120 g de jaunes d'œufs
- 6 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
- 600 g de crème fouettée

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la pâte de noisette du Piémont avec la moitié du sucre. À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le mélange de lait bouillant-pâte de noisette-sucre sur le mélange jaunes d'œufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappé. Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide puis l'égoutter et laisser refroidir à 30°C. Incorporer la crème fouettée.



Mousse légère à la vanille Tahitensis

- 300 g de jaunes d'œufs
- 225 g d'eau
- 225 g de sucre
- 18 g de **Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé**
- 90 g d'eau froide (pour la masse gélatine)
- 40 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**
- 1200 g de crème fouettée

Au batteur, à l'aide d'un fouet, à grande vitesse, mélanger les jaunes d'œufs pour les foisonner. Cuire 100 g d'eau avec le sucre à 115°C, puis verser doucement le sirop sur les jaunes tout en continuant de battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Préparer une masse gélatine en hydratant la gélatine de poisson avec l'eau froide puis laisser gonfler 10 min au réfrigérateur. Au micro-ondes, faire fondre la masse gélatine quelques secondes, puis l'incorporer au mélange à l'aide d'un fouet. Ajouter l'extrait de vanille puis progressivement la crème fouettée.



Décor velours blanc

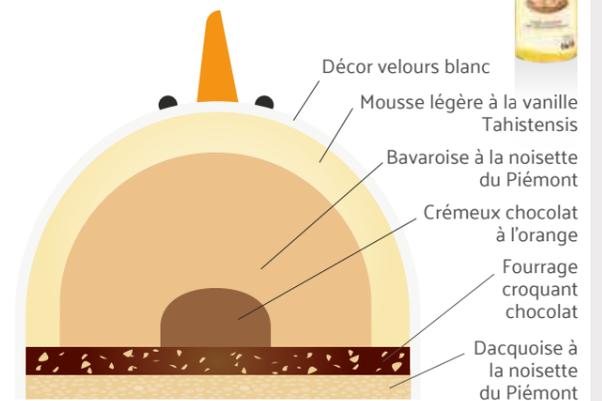
- 1 **Spray Velours Blanc ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.



Montage & finition

Couper 4 bandes de 7,5 x 50 cm de dacquoise à la noisette du Piémont recouverte de fourrage croquant, puis réserver au réfrigérateur. Remplir 4 gouttières de 6 x 50 cm de bavaroise à la noisette, puis placer les inserts de crèmeux chocolat à l'orange encore congelés. Surgeler et démouler. Répartir la mousse légère à la vanille Tahitensis dans 4 gouttières de 8 x 50 cm puis placer les inserts de bavaroise à la noisette en les enfonçant légèrement. Déposer les bandes de dacquoise côté fourrage croquant vers l'intérieur. Surgeler puis démouler. Couper les bûches en deux puis couper les entames. À l'aide du spray velours blanc, pulvériser les bûches encore congelées à une distance de 20 cm. Couper 4 bandes de rhodoïds de 4,5 x 18 cm et à l'aide d'une spatule, les couvrir de chocolat noir tempéré. Coller immédiatement les bandelettes de chocolat à une extrémité des bûches, puis après quelques min, retirer les rhodoïds. À l'aide d'une pâte d'amande colorée, réaliser des écharpes et des carottes en guise de nez. Puis placer des billes de chocolat noir pour les boutons et les yeux.



Bûche ROULÉE

Café Arabica Orange



PAR STÉPHANE GLACIER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 2000



Biscuit roulade (pour 1 feuille de biscuit)

- 160 g de sucre
- 200 g d'œufs
- 80 g de jaunes
- 1 zeste d'orange
- 120 g de blancs
- 40 g de sucre
- 120 g de farine

Battre les 160 g de sucre avec les œufs, les jaunes d'œufs et le zeste d'orange. Chauffer au bain-marie jusqu'à 45°C puis monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Dans une autre cuve, monter les blancs avec les 40 g de sucre. Incorporer 1/4 des blancs montés dans le mélange œufs et sucre. Ajouter la farine tamisée puis le reste des blancs montés. Étaler sur Flexipat® ou sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Cuire 10 min à 200°C en four ventilé.

Sirop vanille (prévoir 200 g/feuille de biscuit)

- 240 g d'eau
- 120 g de sucre
- 5 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébaldé

Porter à ébullition dans une casserole l'eau, le sucre et l'extrait de vanille Tahitensis. Refroidir.

Crème diplomate au café (prévoir 500 g/feuille de biscuit + masquage)

- 5 g de Gélatine en poudre 200 Bloom Sébaldé
- 25 g d'eau froide
- 600 g de crème pâtissière
- 20 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébaldé
- 400 g de crème fouettée

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Au batteur, à l'aide du fouet, lisser la crème pâtissière puis ajouter l'extrait de café. Ajouter la gélatine hydratée dans la crème pâtissière au café puis incorporer délicatement la crème fouettée.

Confit d'orange (prévoir 300 g/feuille de biscuit)

- 3 oranges non traitées
- 1 L d'eau
- 3 g de sel
- 450 g de purée d'orange
- 140 g de sucre
- 2 g de pectine NH
- 15 g de Cointreau

Peler les écorces d'orange et les couper en bâtonnets. Faire bouillir l'eau et le sel. Ajouter les bâtonnets d'orange. Laisser blanchir durant 10 min après ébullition, puis chinoiser et rincer à l'eau froide. Chauffer la purée d'orange avec les oranges blanchies et les 3/4 du sucre à 40°C. Ajouter le 1/4 de sucre restant avec la pectine puis porter à ébullition. Cuire 3 min, mixer grossièrement puis ajouter le cointreau. Laisser refroidir.

Amandes bâtonnets caramélisés

- 1 000 g d'amandes bâtonnets
- 200 g de sirop à 30°B
- 20 g de sucre

Mélanger les amandes et le sirop à 30°B. Sur une plaque recouverte d'un papier cuisson, parsemer les amandes d'un peu de sucre et caraméliser pendant 20 min au four ventilé à 160°C.

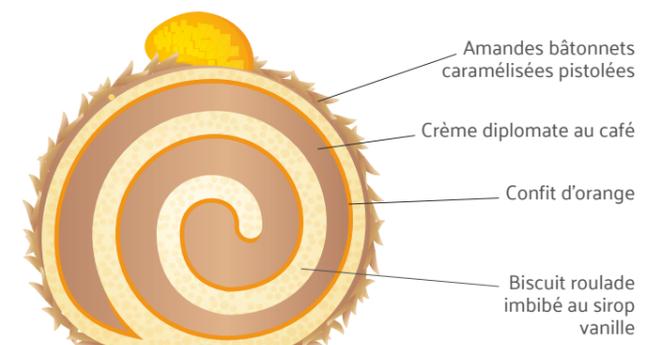
Appareil à pistolet

- 400 g de chocolat de couverture noir
- 600 g de beurre de cacao

Mélanger ensemble le chocolat de couverture noir et le beurre de cacao fondus. Chinoiser et utiliser à 40°C.

Montage & finition

Disposer la feuille de biscuit roulade sur une feuille de papier cuisson. Imbiber avec le sirop vanille (200 g). Étaler 300 g de confit d'orange sur le biscuit puis recouvrir de 500 g de crème diplomate au café. Rouler la bûche. Imbiber à nouveau avec le sirop vanille. Disposer dans une gouttière. Réfrigérer. Démouler puis retirer le papier cuisson. Masquer avec l'excédent de crème. Recouvrir d'amandes bâtonnets caramélisés. Pistoler. Détailler. Décorer.



Bûche EXOTIQUE

Vanille Bourbon Passion



Crumble

- 500 g de Cookies ancel
- 200 g de beurre

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir le crumble sur environ 1 cm. Cuire environ 15 min à 180°C en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser refroidir complètement.



Croustillant mangue-passion

- 350 g de Fourrage Croquant Manque-Passion ancel
- 700 g de crumble

Ramollir si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes sans le chauffer. À l'aide d'une spatule, incorporer le crumble au fourrage croquant, jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir la masse sur 1 cm d'épaisseur et sur 24 cm de large, puis réserver au réfrigérateur.



Insert fruit de la passion

- 700 g de Garniture Passion ancel



Bavaroise à la vanille Bourbon

- 250 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
- 375g d'eau tempérée
- 40 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé
- 1250 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau et l'extrait de vanille Bourbon, puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.



Glaçage miroir jaune

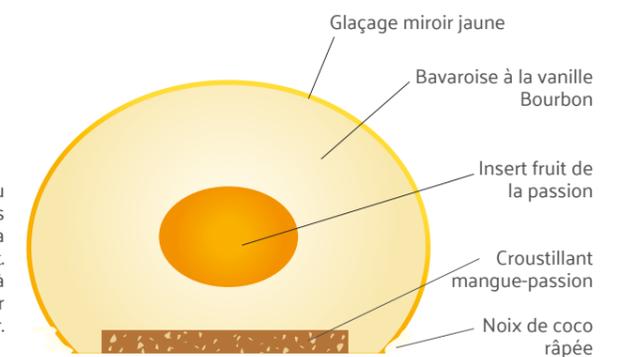
- 1500 g de Glaçage Miroir à chaud Jaune ancel

Faire fondre le glaçage miroir à chaud jaune à environ 45°C.



Montage & finition

Couper 4 bandes de croustillant mangue-passion de 24 x 4,5 cm puis réserver au froid. Remplir les moules à bûches au $\frac{3}{4}$ de bavaroise à la vanille Bourbon puis les chemiser. À l'aide d'une poche, dresser les inserts de fruit de la passion sur la bavaroise. Répartir le reste de bavaroise puis couvrir avec les bandes de croustillant. Surgeler puis démouler. Glacer les bûches congelées avec le glaçage miroir jaune à 30°C. Placer les bûches au congélateur quelques min afin de fixer le glaçage. Masquer les côtés de noix de coco râpée puis placer des embouts de bûche en chocolat noir. Décorer.



Bûche ESPÉRANCE

Pistache Myrtille
Vanille Tahitensis



Biscuit muffin au chocolat (1 plaque 40 x 60 cm)

- 750 g de Muffin ancel
- 270 g d'eau
- 270 g d'huile
- 40 g de cacao en poudre

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne, mélanger tous les ingrédients pendant 4 min. Sur un tapis de cuisson à bord, étaler uniformément la masse, puis cuire environ 12 min à 170°C. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson puis couper 4 bandes de 8 x 50 cm.



Insert crémeux chocolat blanc-vanille Tahitensis

- 1L de crème liquide à 35% M.G.
- 2 Gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé
- 200 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide et les gousses de vanille fendues et grattées. Verser la préparation pour crémeux sur la crème bouillante puis au mixeur plongeant, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet, si nécessaire. Répartir dans 4 mini gouttières de 50 cm, surgeler puis démouler. Réserver au congélateur.



Insert myrtille

- 1200 g de Fourrage Myrtille ancel

Répartir dans 4 mini gouttières puis surgeler et démouler. Réserver au congélateur.



Bavaroise à la pistache

- 1 L de lait entier
- 120 g de Pâte Pistache cresco
- 200 g de sucre
- 200 g de jaunes d'œufs
- 10 feuilles de Gélatine Or Bovine Sébalcé
- 1000 g de crème fouettée

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la pâte pistache avec la moitié du sucre. À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le mélange de lait bouillant sur le mélange jaunes d'œufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide puis laisser refroidir à 30°C maximum. Incorporer la crème fouettée.



Glaçage façon rocher vert

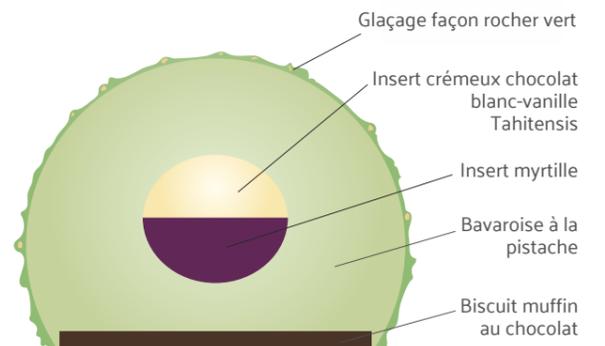
- 3000 g de Glaçage Façon Rocher Chocolat Blanc ancel
- QS colorant vert liposoluble

Faire fondre le glaçage façon rocher au micro-ondes ou au bain-marie à 40°C. Ajouter le colorant puis mélanger.



Montage & finition

Remplir 4 gouttières de bavaroise à la pistache à la mi-hauteur. Placer les inserts crémeux chocolat blanc-vanille Tahitensis et myrtille fond contre fond puis les déposer dans les gouttières, en appuyant légèrement. Couvrir de bavaroise à la pistache jusqu'à 1 cm du bord puis placer une bande de biscuit muffin au chocolat. Surgeler puis démouler. Couper les bûches en deux puis les glacer avec le glaçage façon rocher vert. Décorer.



L'Horloge

FESTIVE

Framboise Passion



Financier

- 500 g de **Financier ancel**
- 200 g de blancs d'œufs
- 150 g de beurre fondu

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson, répartir la masse dans 4 cercles, préalablement graissés à l'agent de démoulage **Ouragan ancel**. Cuire à 180°C environ 15 min. Retirer les cercles puis laisser refroidir.



Fourrage croquant fruits rouges

- 500 g de **Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur les fonds de financier sur environ 2 mm d'épaisseur. Réserver au réfrigérateur jusqu'au montage.



Insert mangue-passion

- 1200 g de **Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel**

Étaler le fourrage uniformément dans 4 cercles de 18 cm posés sur une plaque, recouverte de papier cuisson puis à l'aide d'une spatule, lisser. Surgeler puis décercler et réserver au congélateur pour le montage.



Mousse bavaoise framboise

- 200 g de **Bavarois Alaska-express Framboise ancel**
- 300 g d'eau tempérée
- 1000 g de crème fouettée

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



Crèmeux passion

- 450 g de crème liquide à 35% M.G.
- 50 g de jus de fruit de la passion
- 100 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide et le jus de fruit de la passion. Verser la préparation pour crèmeux sur le mélange bouillant puis au mixeur plongeant, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.



Glaçage miroir neutre

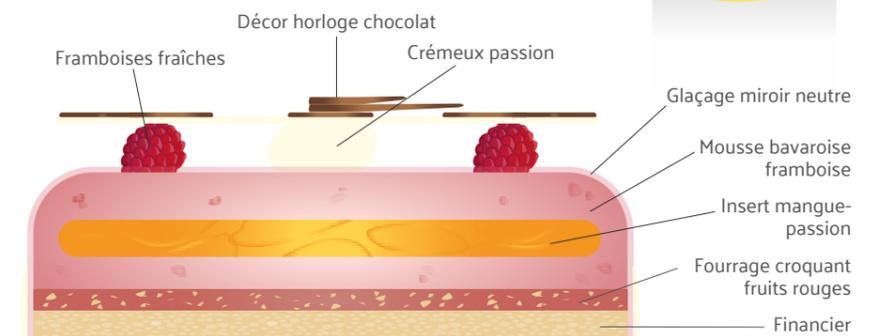
- 1500 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**

Faire fondre le glaçage miroir à chaud neutre à environ 50°C.



Montage & finition

Déposer les fonds de financiers recouverts de fourrage croquant fruits rouges dans des cercles de 20 cm posés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Dresser la mousse bavaoise framboise dans les cercles puis déposer les inserts mangue-passion encore congelés en les enfonçant légèrement. Remplir les cercles à ras de mousse bavaoise framboise, surgeler puis retirer les cercles. Glacer les entremets avec du glaçage miroir neutre à 45°C. Placer les entremets quelques min au surgélateur pour fixer le glaçage. Décorer avec du crèmeux passion, des framboises et du chocolat.



Craquez pour les Glaçages Façon Rocher ancel !

Des glaçages au chocolat gourmands et croustillants pour décorer toutes vos préparations !

Retrouvez toute la gamme des Glaçages Façon Rocher ici



NOUVEAUTÉ



GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT BLANC

Seau de 3 kg
Réf 1-42-013253



GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT

Seau de 3 kg
Réf 1-42-013229



GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT

Seau de 3 kg
Réf 1-42-013227

Des produits gourmands à la mise en œuvre optimale



► **FACILE :**

- Faire fondre à 40°C et appliquer sur tous types de préparations : entremets, éclairs et choux, viennoiseries, gâteaux de voyage, glaces...
- Les entremets et glaces doivent être congelés pour être glacés.
- Toutes les autres préparations peuvent être glacées à +4° ou à température ambiante.



► **QUALITATIF :**

- Constitués de chocolat et d'amandes caramélisées.



► **PRATIQUE :**

- Facilement tranchables pour une coupe nette des préparations.
- Stables à la congélation/décongélation.



► **ESTHÉTIQUE :**

- Donnent une belle finition gourmande et croustillante grâce aux inclusions d'amandes caramélisées.



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