Gâteau de Savoie

Le biscuit ultra-léger

Texture
souple & aérée

En gâteau de voyage ou en base d'entremets, apportez du moelleux à vos créations

Les Gâteaux de Savoie ancel

- 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°C 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. Etaler 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. Etaler 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

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

Préparations pour pâtes jaunes et cakes	Réf.	Poids
Biscuits (remplace 1/3 de la farine dans vos recettes)	1-42-002154	5 kg
Génoise Extra (spéciale roulade)	1-42-002155	5 kg
Génoise	1-42-011045	10 kg
Cake Varésien à la Farine de Maïs	1-42-004281	5 kg
Gâteau de Savoie Nature	1-42-010146	5 kg
Gâteau de Savoie au Chocolat	1-42-010147	5 kg

80 moules
à financiers réutilisables inclus dans le carton

Préparations pour gâteaux tendances	Réf.	Poids
Financier avec 80 moules	1-42-003861	5 kg
Fondant au Chocolat	1-42-008815	5 kg
Garniture pour Tarte au Fromage Blanc	1-42-002200	5 kg
Macaron (préparation pour coques)	1-42-010232	5 kg
Meringue (préparation pour meringue italienne ou meringue sèche)	1-42-008900	1,2 kg

70 moules tulipes
inclus dans les cartons

NOUVEAU

Préparations pour gâteaux américains	Réf.	Poids
Cookie Américain	1-42-010675	5 kg
Muffin avec 70 moules	1-42-010477	5 kg
Brownie tout Chocolat	1-42-011242	5,5 kg

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

Condifa fédère les marques ancel BRAUN Sébalcé AGRANO cresco

Condifa S.A.S. - 28-30, rue La Fayette - BP 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - www.condifa.fr

RCS 382 560 621 SAVERNE - Février 2020