



Glaçages Miroir à chaud

Un glaçage parfait pour toutes formes d'entremets

6 couleurs
à découvrir



Une tenue parfaite et une brillance irréprochable

La gamme des Glaçages Miroir à chaud ancel

- 6 références : neutre, ivoire, noir, rouge, saveur caramel et pourpre.
- Prêts à l'emploi.
- Bonne couverture et tenue sur toutes formes d'entremets bombées, angulaires et verticales.
- Figent après application : coupe nette et propreté des emballages pâtissiers.
- Apportent un fini lisse et brillant aux entremets, en froid positif et négatif.
- Ne contiennent pas de dioxyde de titane (E171) ni de colorant azoïque.



Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Pourpre	1-42-011717	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Neutre	1-42-011081	3 kg

Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Ivoire	1-42-011715	3 kg

Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Noir	1-42-010752	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Rouge	1-42-011226	3 kg

Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Saveur Caramel	1-42-011225	3 kg

Mise en œuvre

Faire fondre les glaçages en mélangeant délicatement à la spatule pour ne pas incorporer d'air. Appliquer le glaçage sur des entremets congelés. Les glaçages peuvent être fondus plusieurs fois.



	Noir	Ivoire	Saveur Caramel	Neutre	Rouge	Pourpre
T° de chauffe à cœur (avec thermomètre à sonde)	45°C	45°C	45°C	50°C	50°C	50°C
T° d'application (sur entremets congelés)	35°C	Pour conserver l'opacité Max 30°C	30°C	45°C	45°C	45°C

Possibilité d'incorporation dans le glaçage avant application

5% d'eau maximum		-	-	-	-	-
Colorant liquide	-		-		-	-





Dômes Myrtille & Vanille de Madagascar

Recette pour 24 dômes de 7 cm de Ø

Biscuit Joconde (1 plaque de 40x60 cm)

- 250 g de **Financier ancel**
- 50 g de beurre fondu
- 100 g de jaunes d'oeufs
- 150 g de blancs d'oeufs

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger la préparation pour financier, le beurre et les jaunes d'oeufs 2 min à vitesse maximale. Battre puis incorporer les blancs d'oeufs en neige. Étaler la masse sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson. Cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer la toile de cuisson.



Fourrage croquant chocolat blanc

- 600 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

Mousse bavaroise à la Vanille de Madagascar

- 500 ml de lait
- 90 g de sucre
- 80 g de jaunes d'oeufs
- 60 g de **Gélatine Instantanée à froid Sébalcé**
- 45 g d'**Extrait de Vanille de Madagascar Sébalcé**
- 550 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec 50 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'oeufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange lait-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Laisser refroidir à environ 25°C. Incorporer la gélatine instantanée en fouettant vigoureusement, suivi de l'extrait de vanille puis ajouter progressivement la crème fouettée.



Compotée de myrtille

- 360 g de **Fourrage Myrtille ancel**

A l'aide d'une poche à douille unie de 16 mm, dresser 24 boules de 15 g de fourrage myrtille sur une plaque recouverte de papier cuisson puis surgeler.



Glaçage pourpre

- 1000 g de **Glaçage Miroir à chaud Pourpre ancel**

Faire fondre le glaçage au micro-ondes à environ 50°C.

Montage et finition

Chaud si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes puis l'étaler uniformément sur le biscuit Joconde. Laisser figer au réfrigérateur puis détailler 24 fonds de 6,5 cm de Ø. A l'aide d'une poche à douille, répartir la mousse bavaroise à la Vanille de Madagascar dans les moules, placer les inserts de compotée de myrtille congelés en les enfonçant légèrement. Déposer les fonds de biscuit Joconde recouverts de fourrage croquant chocolat blanc contre la bavaroise puis lisser à ras. Surgeler avant de démouler. Glacer les dômes avec le glaçage pourpre à 45°C, puis remettre les dômes au congélateur quelques min avant de les déposer sur des plaques recouvertes de papier de cuisson en les espaçant d'au moins 5 cm.

Décor chocolat blanc

Tour de la base des entremets

- 200 g de chocolat de couverture blanc fondu

Découper 24 bandes de rhodoïd de 25 cm de long et d'1 cm de large. Étaler le chocolat de couverture blanc non tempéré sur ces rhodoïds puis les coller immédiatement face chocolat blanc contre les entremets. Passer au réfrigérateur environ 10 min puis retirer les rhodoïds.

Cigarettes en chocolat blanc

- 200 g de chocolat de couverture blanc fondu

Étaler très finement le chocolat de couverture blanc non tempéré sur une plaque en inox parfaitement plane. Passer la plaque au congélateur environ 5 min puis laisser le chocolat doucement revenir à température ambiante. A l'aide d'un couteau de tour, incliner la lame à environ 45° puis raceler le chocolat blanc en poussant de biais vers l'avant. Couper des cigarettes de 4 cm de long. Déposer 2 cigarettes et 1 myrtille nappée de **Nappage Miroir à Froid Neutre ancel** sur chaque dôme.





Cœurs Rouge Passion

Recette pour 20 cœurs Flexipan®

Biscuit Joconde (1 plaque de 40x60 cm)

- 250 g de **Financier ancel**
- 50 g de beurre fondu
- 100 g de jaunes d'oeufs
- 150 g de blancs d'oeufs

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger la préparation pour financier, le beurre et les jaunes d'oeufs 2 min à vitesse maximale. Battre puis incorporer les blancs d'oeufs en neige. Étaler la masse sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson. Cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer la toile de cuisson puis détailler 20 fonds en forme de cœur.



Fourrage croquant fruits rouges

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



Mousse bavaroise pistache

- 100 g de **Bavarois Alaska-express Neutre ancel**
- 150 g d'eau
- 500 g de chantilly sucrée à 10%
- 100 g de **Pâte Pistache cresco**

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, ajouter la pâte pistache puis incorporer la chantilly en mélangeant délicatement.



Compotée de fruits rouges

- 200 g de **Fourrage Fruits Rouges ancel**

A l'aide d'une poche à douille unie de 16 mm, dresser 20 boules de 10 g de fourrage fruits rouges sur une plaque recouverte de papier cuisson puis surgeler.



Glaçage rouge

- 450 g de **Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel**

Faire fondre le glaçage au micro-ondes à environ 50°C.



Riz soufflé caramélisé vert

- 300 g de grains de riz soufflés caramélisés
- QS de **Colorant Vert Menthe Sébalcé**

Dans un récipient, mettre les grains de riz soufflés caramélisés puis ajouter progressivement le colorant vert en mélangeant à l'aide d'un fouet. Une fois la couleur souhaitée obtenue, étaler les grains de riz verts sur une plaque recouverte de papier cuisson puis sécher au four à 90°C maximum jusqu'à ce que le colorant ait séché et que les grains ne collent plus entre eux.



Montage et finition

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant fruits rouges, l'étaler sur chaque fond de biscuit Joconde en forme de cœur puis réfrigérer. A l'aide d'une poche à douille, répartir la mousse bavaroise pistache dans les 20 coeurs, chemiser les bords puis placer les inserts de compotée de fruits rouges congelés en les enfonçant légèrement. Terminer le montage avec les fonds de biscuit Joconde recouverts de fourrage croquant fruits rouges. Surgeler avant le démoulage. Glacer les coeurs avec le glaçage rouge à 45°C. Décorer les bords de riz soufflé caramélisé vert.

La gamme des Nappages et Glaçages ancel

A froid ou à chaud, ils protègent et apportent un fini lisse et brillant à vos pâtisseries.



Glaçages miroir prêts à l'emploi à chaud	Réf.	Poids
Neutre	1-42-011081	3 kg
Ivoire	1-42-011715	3 kg
Noir	1-42-010752	3 kg
Rouge	1-42-011226	3 kg
Saveur Caramel	1-42-011125	3 kg
Pourpre	1-42-011717	3 kg



Nappages concentrés à dilution 70% à chaud	Réf.	Poids
Neutre	1-42-008730	7 kg
Abricot	1-42-008731	15 kg
Fraise	1-42-008726	7 kg
	1-42-008727	15 kg
	1-42-008728	7 kg



Nappages liquides prêts à l'emploi à chaud pour machine à pulvériser	Réf.	Poids
Neutre	1-42-008734	13 kg
Goût Abricot	1-42-008732	13 kg



Nappages miroir prêts à l'emploi à froid	Réf.	Poids
Neutre	1-42-011049	1,5 kg
Chocolat	1-42-008751	7 kg
Rouge	1-42-011048	1,5 kg
	1-42-011677	1,5 kg

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



fédère les marques

