



Crèmeux Caramel au Sel de Guérande

Tout le fondant du caramel relevé
par une pointe de Sel de Guérande



Un crémeux prêt à l'emploi pour une solution confortable et rapide

Pratique :
prêt à l'emploi,
s'utilise cru ou cuit.

Stable à la cuisson
et à la congélation.

Texture **ferme**, idéale
pour une utilisation
directe.

Saveur **intense**
permettant l'aromatisation
des crèmes.



Permet la préparation
de pâtisseries
« au Sel de Guérande ».



**CRÉMEUX CARAMEL
AU SEL DE GUÉRENDE**

Seau de 3 kg
Réf 1-42-010676

Des applications diverses et variées



Retrouvez
la recette des Fingers
Choco-Caramel



Retrouvez
la recette du
Cheesecake Marbré
Caramel-Spéculoos



Retrouvez
la recette des Feuilletés
Pomme-Caramel





FICHE RECETTE

Entremets Choco-Poire-Caramel

Recette pour 1 cadre de 40x60 cm

Biscuit Joconde (pour 3 plaques de 40 x 60 cm)

- 750 g de **Financier ancel**
- 210 g de beurre fondu
- 300 g de jaunes d'œufs
- 450 g de blancs d'œufs

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Étaler la masse sur 3 plaques recouvertes de papier cuisson. Cuire environ 10 min à 200°C en four à sole ou 8 min à 180°C en four ventilé.



Mousse bavaoise chocolat

- 400 g de **Bavarois Alaska-express Chocolat ancel**
- 600 g d'eau
- 2000 g de chantilly sucrée à 10%

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



Glaçage caramel au Sel de Guérande

- 800 g de **Crèmeux Caramel au Sel de Guérande ancel**
- 3 feuilles de **Gélatine Or ancel**
- 40 g d'eau chaude

Chauffer le crèmeux caramel au micro-ondes à environ 50°C en mélangeant de temps en temps à l'aide d'une spatule. Dissoudre la gélatine préalablement hydratée puis l'incorporer au crèmeux.



Fourrage poire

- 1500 g de **Fourrage Poire en cubes ancel**



Crèmeux caramel au sel de Guérande

- 1200 g de **Crèmeux Caramel au Sel de Guérande ancel**



Montage & finition

Déposer une feuille de biscuit Joconde au fond d'un cadre 40x60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étaler uniformément la moitié de la mousse bavaoise chocolat sur la feuille de biscuit. Mettre le cadre au surgélateur environ 30 minutes. Étaler le fourrage poire sur toute la surface de la mousse bavaoise chocolat. Placer par-dessus une seconde feuille de biscuit Joconde puis étaler uniformément le crèmeux caramel au Sel de Guérande avant de placer la dernière feuille de biscuit Joconde. Recouvrir le biscuit de mousse bavaoise chocolat puis surgeler. Napper le dessus de glaçage caramel au Sel de Guérande puis retirer le cadre avant de le détailler selon la taille souhaitée.

La gamme des Fourrages et Garnitures prêts à l'emploi ancel

Pratiques et simples d'utilisation, ils entrent dans toutes vos préparations.
Des produits prêts à l'emploi aux fruits, crémeux ou croquants.



FOURRAGES

Fourrages aux fruits

	Conditionnement article	Code	EAN	Nbre d'articles /unité d'exp.
Fourrage Pomme en Morceaux façon Tatin	Seau de 5,5 kg	1-42-011741	3506170015747	1
Fourrage Pomme en Cubes	Seau de 5,5 kg	1-42-010478	3506170005717	1
Fourrage Pomme en Morceaux	Seau de 5,5 kg	1-42-011626	3506170015273	1
Fourrage Poire en Cubes	Seau de 3 kg	1-42-008768	3506170087683	1
Fourrage Banane avec Morceaux	Seau de 6 kg	1-42-008801	3506170088017	1
Fourrage Framboise avec Morceaux	Seau de 3 kg	1-42-008766	3506170087669	1
Fourrage Fruits Rouges avec Morceaux	Seau de 3 kg	1-42-008767	3506170087676	1
Fourrage Myrtille avec Morceaux	Seau de 3 kg	1-42-008770	3506170087706	1
Framboise Pépins	Seau de 6 kg	1-42-012890	3506170019370	1
Framboise Linzer avec Pépins	Seau de 6 kg	1-42-010753	3506170010629	1

Fourrages fruits sélection

Fourrage Abricot Sélection	NOUVEAUTÉ	Seau de 4,5 kg	1-42-013273	3506170021519	1
Fourrage Fraise Sélection	NOUVEAUTÉ	Seau de 4,5 kg	1-42-013272	3506170021489	1
Fourrage Mangue-Passion Sélection	NOUVEAUTÉ	Seau de 4,5 kg	1-42-013280	3506170021427	1

Fourrages croquants

Fourrage Croquant Chocolat Blanc	Seau de 3 kg	1-42-010737	3506170010568	1
Fourrage Croquant Chocolat	Seau de 3 kg	1-42-010736	3506170010537	1
Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande	Seau de 3 kg	1-42-010738	3506170010599	1
Fourrage Croquant Pistache	Seau de 3 kg	1-42-010735	3506170010506	1
Fourrage Croquant Fruits Rouges	Seau de 3 kg	1-42-011301	3506170013323	1
Fourrage Croquant Spéculoos	Seau de 3 kg	1-42-011721	3506170015686	1
Fourrage Croquant Chocolat Noir Amandes Caramélisées	Seau de 3 kg	1-42-012476	3506170018632	1
Fourrage Croquant Mangue Passion	Seau de 3 kg	1-42-011408	3506170014214	1

GARNITURES

Garnitures prêtes à l'emploi

Garniture Caramel	Seau de 4 kg	1-42-008891	3506170088918	1
Garniture Citron	Seau de 4 kg	1-42-008890	3506170088901	1
Garniture Passion	NOUVEAUTÉ Seau de 3 kg	1-42-013419	3506170021892	1
Crémeux Caramel au Sel de Guérande	Seau de 3 kg	1-42-010676	3506170009760	1

Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancel et accédez aux vidéos de gestes de chefs sur www.condifa.fr



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa SAS. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr