



Crème au Citron en poche

L'allié qualité & efficacité



NOUVEAU

Découvrez la crème au citron prête à pocher !

Une texture crémeuse dans un format pratique :

Gain de temps :
plus besoin de remplir une poche. Couper le coin supérieur et garnir les préparations.

Rentable :
aucune perte et jusqu'à 15 desserts garnis avec une poche de 1 kg.

Pratique :
prête à l'emploi, se conserve à température ambiante avant ouverture. Après ouverture, se conserve jusqu'à un mois au réfrigérateur.



Innovant :
un format ergonomique unique pour une prise en main optimale.

Stable :
supporte la cuisson et la congélation. Tenue optimale même après 24h de prise au froid.



CRÈME AU CITRON EN POCHE

4 poches de 1 kg
Code article : 1-42-013463
EAN : 3506170022011



Convient
à un régime
végétarien

Des applications variées





Verrine Tiramisu au Citron

Pour 32 verrines



Financier

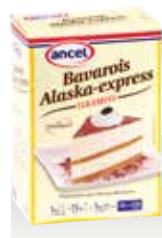
- 300 g de **Financier ancel**
- 90 g de beurre fondu
- 400 g de blancs d'œuf

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40x60 cm puis l'étaler uniformément. Cuire environ 12 min à 170°C en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson puis réserver.

Mousse bavaroise tiramisu

- 200 g de préparation pour **Bavarois Alaska-express Tiramisu**
- 300 g d'eau à 25-30°C
- 1000 g de chantilly sucrée de 50 à 100 g par litre

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



Crème au citron

- 1 poche de **Crème au Citron ancel**



Montage & finition

Détailler des fonds de financier de la taille du fond des verrines. Dresser la moitié de la mousse bavaroise tiramisu dans les verrines. Couper la pointe de la poche de crème au citron puis dresser une couche dans les verrines. Répartir le reste de mousse bavaroise tiramisu puis déposer une pointe de crème au citron. Décorer les verrines.

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 | Conditionnement article | Code | EAN | Nbre d'articles /unité d'exp. |
|--|--------------------------|-------------|---------------|-------------------------------|
| Fourrages aux fruits | | | | |
| 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 | Conditionnement article | Code | EAN | Nbre d'articles /unité d'exp. |
|-------------------------------------|-------------------------|-------------|---------------|-------------------------------|
| 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 S.A.S. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr