



# 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 bavaoise 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 bavaoise 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 bavaoise 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

### 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	<b>NOUVEAUTÉ</b> Seau de 4,5 kg	1-42-013273	3506170021519	1
Fourrage Fraise Sélection	<b>NOUVEAUTÉ</b> Seau de 4,5 kg	1-42-013272	3506170021489	1
Fourrage Mangue-Passion Sélection	<b>NOUVEAUTÉ</b> 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

	Conditionnement article	Code	EAN	Nbre d'articles /unité d'exp.
Garniture Caramel	Seau de 4 kg	1-42-008891	3506170088918	1
Garniture Citron	Seau de 4 kg	1-42-008890	3506170088901	1
Garniture Passion	<b>NOUVEAUTÉ</b> Seau de 3 kg	1-42-013419	3506170021892	1
Crèmeux 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](http://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](mailto:condifa@condifa.fr)