



Crème Diplomate à froid

La simplicité du produit au service
de la complexité de la recette



La Diplomate à froid ancel



Découvrez la première crème diplomate à froid, une révolution pour les boulangers-pâtisseries et les chefs !

Unique sur le marché, la préparation pour **Diplomate à froid ancel** permet de réaliser très facilement une véritable crème diplomate par simple ajout d'eau froide.

Laissez-vous surprendre par cette innovation qui transformera votre manière de travailler !

Organisation simplifiée :

La Diplomate à froid ancel supporte la surgélation et la décongélation pour une production rationalisée.

Aromatisation :

Elle peut être aromatisée avec tous types d'arômes : pâtes aromatiques, extraits, arômes liquides...

DIPLOMATE À FROID

1 kg

Étui de 1 kg
Réf 1-42-013713

5 kg

Carton de 5 kg
Réf 1-42-013729



Rapidité d'exécution :

Par simple ajout d'eau froide, réalisez une crème diplomate à froid à la texture onctueuse.

Multiplicité des recettes d'application :

La Diplomate à froid ancel est idéale en montage de millefeuilles ou d'entremets tels que le fraisier ou le Saint-Honoré et en garniture d'éclairs et de choux.



Une mise en œuvre facile et rapide



1 Verser l'eau froide (10°C maximum) dans la cuve du batteur.



2 Ajouter la préparation pour Diplomate à froid ancel.



3 Mélanger 1 minute en première vitesse.



4 Continuer à battre à grande vitesse durant 4 minutes.



5 Pocher la crème diplomate sur les desserts de votre choix.



Pour encore plus d'idées recettes avec la **Diplomate à froid ancel**, scannez et découvrez notre **Cahier d'Inspiration** consacré aux **Gâteaux de Fête** ! →



Des applications diverses et variées

Scannez les QR codes ci-dessous pour découvrir les recettes.



**Bûche
Vanille-Poire**



**Carré
exotique façon
Saint-Honoré**



Fraisier



**Verrines façon
Paris-Brest**



Tropéziennes



Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancél 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