



# Crèmes Pâtissières

Les références d'une marque centenaire



# ancel, partenaire des artisans

## DEPUIS 1919

ancel tire sa notoriété de la qualité de ses poudres à crème utilisées par les boulanger, pâtissiers et restaurateurs français depuis plus d'un siècle.



Elle a su traverser les âges en s'appuyant sur son savoir-faire pour proposer des produits et recettes adaptés aux exigences de production actuelles et aux tendances du marché.

La poudre à crème d'autan s'accompagne aujourd'hui de références plus spécifiques :

- Les préparations pour **crèmes pâtissières à chaud** avec l'appellation « **à la vanille Bourbon** » séduisent les plus exigeants, sensibles à la qualité des matières premières.
- Les préparations pour **crèmes pâtissières à chaud stables à la congélation** sont des aides précieuses pour les artisans qui souhaitent produire à grande échelle, sans faire de concession sur la qualité.
- Les préparations pour **crèmes et garnitures à froid**, mises en œuvre à l'eau, permettent de gagner du temps et limitent tout risque bactériologique.



### À L'ORIGINE

La crème pâtissière à chaud est un ingrédient incontournable des recettes de la Pâtisserie française.

ancel s'inscrit comme une référence depuis plusieurs générations en matière de crèmes pâtissières grâce à son format original de 25 kg, pilier de la gamme des préparations pour Crèmes Pâtissières à chaud.



Scannez et  
découvrez  
le produit



# Les Crèmes Pâtissières à chaud ancel



La gamme indispensable pour réussir des crèmes pâtissières et flans pâtissiers lisses et onctueux. Ces produits permettent l'appellation « pur beurre » des pâtisseries et viennoiseries.

Découvrez les **5 Crèmes Pâtissières à chaud ancel** qui s'adaptent à vos besoins :



## CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD RECETTE ORIGINELLE

Texture souple et onctueuse. Idéale en garniture.



Carton de 5 kg  
Réf 1-42-002194



Sac de 25 kg  
Réf 1-42-000203



## CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD SUPER

À l'arôme naturel de vanille Bourbon.



Étui de 1 kg  
Réf 1-42-003350



Carton de 5 kg  
Réf 1-42-002188



Seau de 15 kg  
Réf 1-42-0000805



Sac de 25 kg  
Réf 1-42-008896



STÉPHANE GLACIER  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE  
PÂTISSIER

“ Jai choisi cette poudre à crème car elle offre une texture souple, onctueuse, idéale pour la réalisation de flans pâtissiers. Sa note légère de vanille Bourbon est une base aromatique naturelle qui permet tous types d'aromatisations et s'associe facilement à d'autres saveurs. ”



## CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD EXTRA-FINE

Texture crémeuse et onctueuse. Idéale en cuisson.

5 kg  
Carton de 5 kg  
Réf 1-42-002195



## CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD TORCHON

Texture souple et onctueuse. Idéale en garniture.

5 kg  
Carton de 5 kg  
Réf 1-42-002187



## CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD SPÉCIALE CONGÉLATION

Texture lisse et onctueuse après décongélation.

5 kg  
Carton de 5 kg  
Réf 1-42-010761

25 kg  
Sac de 25 kg  
Réf 1-42-010851

# Les Crèmes & Garnitures à froid ancel



Des préparations de qualité pour réussir des crèmes et garnitures pâtissières rapidement, par simple ajout d'eau froide. Elles peuvent être aromatisées et congelées.

Découvrez les **4 Crèmes & Garnitures à froid ancel** qui s'adaptent à vos besoins :



## CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID PREMIUM

Permet la préparation de pâtisseries « pur beurre ». Texture souple et onctueuse. Idéale en garniture et fourrage.

- Étui de 1 kg  
Réf 1-42-003351
- Carton de 5 kg  
Réf 1-42-002190
- Sac de 10 kg  
Réf 1-42-010468
- Sac de 25 kg  
Réf 1-42-010873



## GARNITURE PÂTISSIÈRE À FROID EXTRA-FINE

Texture ferme et légère. Idéale en montage.

- Carton de 5 kg  
Réf 1-42-003633
- Sac de 25 kg  
Réf 1-42-003634



## MOUSSELINE À FROID

Texture crémeuse et aérée. Idéale en montage.

- Étui de 1 kg  
Réf 1-42-009084
- Carton de 5 kg  
Réf 1-42-008855



## NOUVEAUTÉ



### DIPLOMATE À FROID

Texture onctueuse. Peut être aromatisée. Supporte la surgélation et la décongélation.

- Étui de 1 kg  
Réf 1-42-013713
- Carton de 5 kg  
Réf 1-42-013729

Scannez et découvrez des recettes et informations



# Les recettes de base à partir de crème pâtissière à chaud ancél

## Crème diplomate

- 1000 g de **crème pâtissière**
- 6 feuilles de **Gélatine Bovine Or Sébalcé**
- 700 g de crème fouettée (sucrée ou non)

Chauffer 200 g de crème pâtissière pour y dissoudre la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Ajouter le restant de crème pâtissière puis la crème fouettée.



## Crème mousseline

- 1000 g de **crème pâtissière**
- 300 g de beurre pommade

Ajouter le beurre pommade dans la crème pâtissière et émulsionner.



## Crème chiboust

- 1000 g de **crème pâtissière**
- 6 feuilles de **Gélatine Bovine Or Sébalcé**
- 500 g de blancs d'œufs pasteurisés
- 100 g de sucre

Chauffer 200 g de crème pâtissière pour y dissoudre la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Ajouter le restant de crème pâtissière puis incorporer les blancs d'œufs montés avec le sucre.



## Crème frangipane

- 300 g de beurre pommade
- 300 g de sucre
- 300 g de poudre d'amandes blanches
- 300 g d'œufs tempérés
- 500 g de **crème pâtissière**

Au batteur, à l'aide de la feuille, battre à grande vitesse, le beurre, le sucre, la poudre d'amandes et les œufs, ces derniers devant être incorporés petit à petit. Une fois le mélange émulsionné, incorporer la crème pâtissière.



# Des applications diverses et variées

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



Millefeuille  
Caramel Coco



Flan Pâtissier  
Mangue Passion



Éclair Vanille,  
Poire et Caramel  
au Sel de Guérande



Chou  
pistache



Carré  
exotique façon  
Saint-Honoré



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