



Crèmeux

Fondants ou foisonnés, ils allient facilité et modernité



Les Crèmeux ancel



Découvrez les ingrédients indispensables :
les **Crèmeux ancel** !

Disponibles en version Chocolat et en version Chocolat Blanc, ils permettent de réaliser au choix des inserts fermes et fondants ou des décors et garnitures foisonnés !

Rapidité et facilité d'utilisation :

- 1 seul ingrédient à ajouter : crème liquide à 35% de M.G.
- Temps de préparation court : 5 minutes.



Réalisations multiples :

- Inserts,
- Garnitures,
- Décors.

Aromatisation (Pour le Crèmeux Chocolat Blanc) :

- Extraits,
- Arômes,
- Infusions,
- Purées de fruits.

Organisation simplifiée :

Supporte la congélation.

CRÉMEUX CHOCOLAT



Étui de 1 kg
Réf 1-42-012908

CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC



Étui de 1 kg
Réf 1-42-012909



Une mise en œuvre facile et rapide

Pour un crémeux ferme et fondant



1 Porter la crème à ébullition.



2 Ajouter la préparation pour Crèmeux Chocolat ou Chocolat Blanc ancel.



3 Mixer au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène.



4 Débarrasser le mélange et selon l'utilisation du crémeux, le réfrigérer ou le surgeler.

Pour un crémeux foisonné léger et onctueux



1 Foisonner le crémeux chocolat ou chocolat blanc préalablement réfrigéré.



2 Dresser le crémeux chocolat ou chocolat blanc à la poche.



ASTUCE !

Pour réaliser le crémeux foisonné aromatisé : préparer le crémeux, le refroidir à +4°C puis ajouter l'arôme ou l'extrait avant de foisonner le crémeux au batteur.

Scannez et découvrez les mises en œuvre en vidéo !



Des applications diverses et variées

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



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