



Crémeux

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.



CRÉMEUX CHOCOLAT

1 kg Étui de 1 kg
Réf 1-42-012908



CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC

1 kg Étui de 1 kg
Réf 1-42-012909

Réalisations multiples :

- Inserts,
- Garnitures,
- Décors.

Aromatisation (Pour le Crèmeux Chocolat Blanc) :

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

Organisation simplifiée :
Supporte la congélation.



Une mise en œuvre facile et rapide

Pour un crèmeux ferme et fondant



1 Porter la crème à ébullition.



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



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



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

Pour un crèmeux foisonné léger et onctueux



1 Foisonner le crèmeux chocolat ou chocolat blanc préalablement réfrigéré.



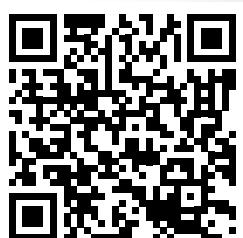
2 Dresser le crèmeux chocolat ou chocolat blanc à la poche.



ASTUCE !

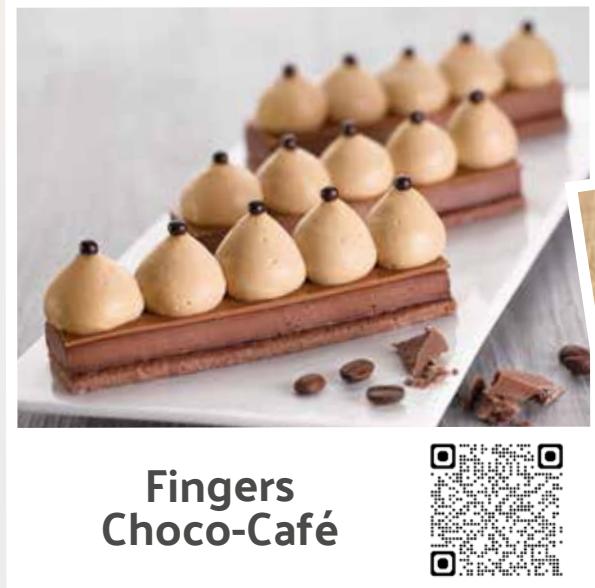
Pour réaliser le crèmeux foisonné aromatisé : préparer le crèmeux, le refroidir à +4°C puis ajouter l'arôme ou l'extrait avant de foisonner le crèmeux au batteur.

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 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