



CATALOGUE GÉNÉRAL

Les Ingrédients Pâtissiers ancel,
au cœur
de votre savoir-faire
depuis 1919



Sommaire

QUI SOMMES-NOUS
page 3

CRÈMES PÂTISSIÈRES
À CHAUD
pages 4 & 5

CRÈMES & GARNITURES
À FROID
pages 6 & 7

AIDES PÂTISSIÈRES
pages 8 & 9

FARINES COMPOSÉES
pages 10 & 11

MOUSSES
BAVAROISES
pages 12 & 13

FOURRAGES
pages 14 & 15

GARNITURES
pages 16 & 17

GLAÇAGES
pages 18 & 19

NAPPAGES
pages 20 & 21

PRODUITS
DE FINITION
pages 22 & 23

RÉCAPITULATIF
DE LA GAMME ANCEL
pages 24 à 27



QUI SOMMES-Nous

La marque ancel

Depuis 1919, ancel est **LA marque centenaire de pâtisserie française** qui tire sa notoriété de la qualité de ses préparations pour crèmes pâtissières et de sa poudre à lever « Baking Powder ». Forte de ce **savoir-faire historique**, la marque a développé de nouveaux produits au fil du temps afin de s'adapter continuellement aux besoins de ses clients. Elle est désormais connue et reconnue pour la diversité de ses gammes : aides pâtissières, fourrages et garnitures, farines composées, décors...

ancel est une marque de la société Condifa qui commercialise quelques 300 références réparties sous 9 marques, certaines plus que centenaires, ayant chacune leur domaine de compétence. Elles ont pour mission d'accompagner tous les chefs, avec des produits adaptés à leur niveau d'expertise, à leurs méthodes de travail et à leur environnement professionnel.



Les ingrédients pâtissiers



Les arômes et gélatines



Les indispensables de la pâtisserie



Les ganaches et glaçages



Les ingrédients pour glace



Les ingrédients de panification



Les desserts à préparer



Les sauces desserts



La solution pizza pour les professionnels

Les valeurs de la marque

- **Authenticité** : une marque constituée d'un socle de produits et de compétences historiques.
- **Fiabilité** : une marque reconnue pour la qualité de ses matières premières, la formulation et mise en œuvre de ses produits et son savoir-faire industriel.
- **Garantie de réussite** : une marque dont les produits assurent une régularité dans la réalisation des recettes.
- **Innovation** : ancel s'inscrit dans les tendances du marché et ses évolutions en lançant régulièrement des nouveaux produits. Elle représente également une source d'inspiration pour les chefs et artisans grâce à ses recettes originales et innovantes.
- **Transmission** : ancel est une marque historique et authentique dont les produits se transmettent dans les fournils, laboratoires et cuisines de générations en générations.

L'engagement de la marque

ancel se positionne **au cœur du savoir-faire** de tous les chefs et artisans en leur garantissant depuis toujours la **réussite de recettes savoureuses et soignées**. Grâce à ses gammes d'ingrédients de pâtisserie, la marque **inspire et accompagne ses clients au quotidien** aussi bien dans la réalisation des classiques que dans les recettes tendances pour régaler les gourmands.

CRÈMES PÂTISSIÈRES À CHAUD

Les crèmes pâtissières à chaud ancel s'utilisent en fourrage et en montage de pâtisseries et peuvent être cuites au four (flan parisien, appareil à tarte, viennoiseries). Elles supportent tous types d'aromatisations (liquide, alcool, pâte) et permettent l'appellation « pur beurre » de vos pâtisseries.



CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD

RECETTE ORIGINELLE

Texture souple et onctueuse
Idéale en garniture.

① Carton de 5 kg

② Sac de 25 kg



Pour 80 g de préparation
pour crème pâtissière :

- 1 litre de lait
- 150 à 200 grammes de sucre
- 1 à 2 œufs



ÉCLAIR Poire-Vanille

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LA CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD
RECETTE ORIGINELLE





CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD SUPER

À l'arôme naturel de vanille Bourbon.

- ③ Étui de 1 kg
- ④ Carton de 5 kg
- ⑤ Seau de 15 kg
- ⑥ Sac de 25 kg

LE MOT DU *Chef*

“J'ai 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.”



STÉPHANE GLACIER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER



Credit photo : Constantin S.



CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD EXTRA-FINE

Texture crémeuse et onctueuse.
Idéale en cuisson.

- ⑦ Carton de 5 kg



CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD TORCHON

Texture souple et onctueuse.
Idéale en garniture.

- ⑧ Carton de 5 kg



CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD SPÉCIALE CONGÉLATION

Texture lisse et onctueuse après décongélation.

- ⑨ Carton de 5 kg

- ⑩ Sac de 25 kg

CRÈMES & GARNITURES À FROID

La gamme des crèmes et garnitures à froid ancel comporte 5 références disponibles en plusieurs formats : une mousseline, une garniture pâtissière, deux crèmes pâtissières et une crème diplomate. Elles se mettent en oeuvre rapidement à l'eau froide et s'utilisent directement en fourrage ou montage de pâtisseries ou viennoiseries.

Elles peuvent être aromatisées (liquide, alcool, pâte) et congelées.



CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID PREMIUM

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

- ⑪ Étui de 1 kg
- ⑫ Carton de 5 kg
- ⑬ Sac de 10 kg
- ⑭ Sac de 25 kg

NOUVEAUTÉ



CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID

Texture onctueuse. Idéale en garniture.

- ⑮ Carton de 5 kg
- ⑯ Sac de 25 kg

CROSIPATS

RECETTE RÉALISÉE AVEC LA CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID PREMIUM



GARNITURE PÂTISSIÈRE À FROID EXTRA-FINE

Texture ferme et légère. Idéale en montage.

- ⑰ Carton de 5 kg
- ⑱ Sac de 25 kg



CARRÉ EXOTIQUE

Façon Saint-Honoré

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LA DIPLOMATE À FROID



MOUSSELINE À FROID

Texture crémeuse et aérée.
Idéale en montage.

(19) Étui de 1 kg

(20) Carton de 5 kg



DIPLOMATE À FROID

Texture onctueuse.
Idéale en garniture et fourrage.

(21) Étui de 1 kg

(22) Carton de 5 kg

NOUVEAUTÉ

LE MOT DU Chef

“ En tant que marque de référence en matière de Crème Pâtissière, ancel innove avec la première crème diplomate à froid du 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 ! ”

JEAN-PAUL VINOUSE
CHEF PÂTISSIER CONDIFA



AIDES PÂTISSIÈRES

De la poudre à lever à l'agent de démolage en passant par l'amidon de maïs, la gamme des aides pâtissières ancel comprend tous les ingrédients nécessaires à la réalisation des préparations de base en pâtisserie.



OURAGAN AGENT DE DÉMOULAGE

Pratique : facilite le démolage.
Économique et hygiénique.

③ 0,5 L Aérosol de 0,5 L



BAKING POWDER POUDRE À LEVER

Pouvoir levant immédiat à la cuisson.

- ④ 1 kg Boîte de 1 kg
- ⑤ 5 kg Carton de 5 kg
- ⑥ 25 kg Sac de 25 kg

LE
SAVIEZ
VOUS
?

Avec plus de 80 ans de savoir-faire et une notoriété sans égal, la poudre à lever ancel est devenue LA référence du marché.

« Baking Powder » est devenu le nom générique désignant la levure chimique.

MADELEINES au Yuzu



RECETTE RÉALISÉE AVEC
LE BAKING POWDER
ET L'OURAGAN



IRISH BABA Café & Whisky

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LE CREMFIX



Scannez et
découvrez
la recette



CREMFIX

Stabilisant pour crème fouettée.
Améliore la tenue des crèmes sans en
modifier le goût.

⑦ 0,75 kg Boîte de 0,75 kg



SUCRE VANILLINÉ

Aromatisation « goût vanille ».

⑧ 1 kg Boîte de 1 kg



SUCRE À LA VANILLE BOURBON

Sucre roux Sélection Pure Canne.
Arôme naturel de vanille Bourbon.

⑨ 1 kg Boîte de 1 kg



GÉLATINE OR EN FEUILLES 225 FEUILLES

Pouvoir gélifiant important : 210 Bloom.
Feuilles fines de 2 g.

⑩ 0,475 kg Étui de 0,475 kg



FLEUR DE MAÏS

Allège les pâtes.
S'utilise aussi en cuisine pour lier les
sauces et potages.

⑪ 0,9 kg Étui de 0,9 kg

⑫ 5 kg Carton de 5 kg

⑬ 25 kg Sac de 25 kg



ARÔME CAFÉ

Arôme de qualité pâtissière.
Résiste à la cuisson.

⑭ 1 L Bouteille de 1 L

FARINES COMPOSÉES

La gamme des farines composées ancel permet de réaliser très facilement tous types de préparations : de la génoise au fondant au chocolat en passant par les cookies, une large déclinaison est possible !



Préparations pour pâtes jaunes et cakes



BISCUITS

Texture du biscuit plus légère : remplace 1/3 de la farine dans vos recettes.
Meilleur développement des pâtes à la cuisson.

35 5 kg Carton de 5 kg



GÉNOISE EXTRA

Génoise souple et savoureuse, idéale en roulade.

36 5 kg Carton de 5 kg



GÉNOISE

Texture moelleuse et souple, très bon développement à la cuisson et au battage.

37 10 kg Sac de 10 kg



CAKE VARÉSIEN

Léger et savoureux grâce au mélange de farine de froment et de farine de maïs.

38 5 kg Carton de 5 kg

GOÛTERS Gourmands

RECETTE RÉALISÉE AVEC LE GÂTEAU DE SAVOIE NATURE



Scannez et découvrez la recette



GÂTEAU DE SAVOIE NATURE

Une préparation pour trois recettes : gâteau de Savoie, agneau pascal et plaque de biscuit.
Peut être aromatisé.

39 5 kg Carton de 5 kg

ASTUCE DE Chef

Le Gâteau de Savoie Nature peut être aromatisé : cacao, pâte de pistache, pâte de noisette... Toutes les déclinaisons sont possibles pour encore plus de gourmandise !



Préparations pour gâteaux



FINANCIER

Texture dense et moelleuse :
contient 27% d'amandes.

④⓪ 5 kg Carton de 5 kg



FONDANT AU CHOCOLAT

Une préparation de qualité :
contient 60% de chocolat.

④① 5 kg Carton de 5 kg



GARNITURE POUR TARTE AU FROMAGE BLANC

Peut être aromatisée ou
agrémentée de fruits.

④② 5 kg Carton de 5 kg



MERINGUE

Préparation pour meringue
italienne ou meringue sèche.
Mise en œuvre rapide par
simple ajout d'eau.

④③ 1,2 kg Étui de 1,2 kg



MACARON

Préparation pour coques de
macarons.
Mise en œuvre rapide par
simple ajout d'eau et cuisson
immédiate sans temps de
séchage.

④④ 5 kg Carton de 5 kg



Préparations pour gâteaux américains



COOKIES

Permet de réaliser des cookies,
du crumble et des sablés
bretons.

④⑤ 5 kg Carton de 5 kg



MUFFIN AVEC 70 MOULES

Texture dense et moelleuse.
70 moules tulipes en papier
inclus dans le carton.

④⑥ 5 kg Carton de 5 kg



BROWNIE TOUT CHOCOLAT

Texture dense et bon goût de
chocolat (contient 48,5% de
chocolat).
Pépites de chocolat incluses
dans la préparation.

④⑦ 2,5 kg Étui de 2,5 kg

MOUSSES BAVAROISES

Les préparations pour mousses bavaroises ancel se déclinent en de multiples parfums et sont constituées de gélatine bovine.

Avec les versions neutres qui peuvent être aromatisées ou les versions fruitées ou gourmandes, réalisez de savoureuses mousses bavaroises stables à la congélation et facilement tranchables.



Versions neutres : préparations à froid ou à chaud



MOUSSE BAVAROISE ALASKA-EXPRESS NEUTRE

Préparation à froid.
Supporte tout type d'aromatisation : purée de fruits, garniture de fruits, pâte d'aromatisation, alcool...

④8 1 kg Étui de 1 kg



BAVAROIS VÉGÉTAL NEUTRE

Préparation à froid.
Supporte tout type d'aromatisation : purée de fruits, garniture de fruits, pâte d'aromatisation, alcool...

④9 1 kg Étui de 1 kg



GELÉE BAVAROISE

Préparation à chaud.
Permet toutes les aromatisations et une bonne tenue et tranchabilité des mousses.

⑤0 5 kg Carton de 5 kg

Versions gourmandes : préparations à froid



BAVAROIS ALASKA- EXPRESS CHOCOLAT

Contient 62% de chocolat.

⑤1 0.2 kg Sachet de 0,2 kg
⑤2 1 kg Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS CHOCOLAT BLANC

Contient du beurre de cacao.

⑤3 1 kg Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA- EXPRESS CHOCOLAT AU LAIT

Contient du cacao, du beurre de cacao et de la poudre de lait.

⑤4 1 kg Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS CARAMEL

Contient du caramel.

⑤5 1 kg Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS TIRAMISU

Contient du mascarpone.

⑤6 1 kg Étui de 1 kg

Versions fruitées : préparations à froid



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS FRAISE

Avec morceaux de fruits.
100 g de préparation contiennent l'équivalent de 73,1 g de fraises fraîches.

⑤7 0,2 kg Sachet de 0,2 kg

⑤8 1 kg Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS ABRICOT

Avec morceaux de fruits.
100 g de préparation contiennent l'équivalent de 96 g d'abricots frais.

⑤2 1 kg Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS CITRON

100 g de préparation contiennent l'équivalent de 26,5 g de citrons frais.

⑤6 1 kg Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS FRUITS ROUGES

Avec morceaux de fruits.
100 g de préparation contiennent l'équivalent de 60 g de myrtilles, fraises, airelles, cassis et framboises fraîches.

⑤9 1 kg Étui de 1 kg

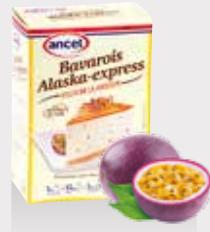


BAVAROIS ALASKA-EXPRESS FRAMBOISE

Avec morceaux de fruits.
100 g de préparation contiennent l'équivalent de 57,5 g de framboises fraîches.

⑥0 0,2 kg Sachet de 0,2 kg

⑥1 1 kg Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS FRUIT DE LA PASSION

Avec morceaux de fruits.
100 g de préparation contiennent l'équivalent de 63 g de fruits de la passion frais.

⑥3 1 kg Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS POIRE

Avec morceaux de fruits.
100 g de préparation contiennent l'équivalent de 61 g de poires fraîches.

⑥4 0,2 kg Sachet de 0,2 kg

⑥5 1 kg Étui de 1 kg



FOURRAGES

Croquants ou fruités, les fourrages prêts à l'emploi ancel s'utilisent dans de nombreuses recettes. Grâce à leur stabilité à la congélation et à la cuisson, les fourrages aux fruits permettent de réaliser tous types de tartes, viennoiseries et gâteaux de voyage. Stables à la congélation, les fourrages croquants s'adaptent quant à eux à toutes réalisations d'entremets.

Fourrages fruits



FOURRAGE POMME EN CUBES

Contient 94% de pommes.

⑥7 5,5 kg Seau de 5,5 kg



FOURRAGE POMME EN MORCEAUX

Contient 85% de pommes.

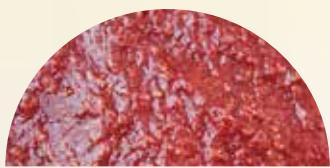
⑥8 5,5 kg Seau de 5,5 kg



FOURRAGE POIRE EN CUBES

Contient 78% de poires.

⑥9 3 kg Seau de 3 kg



FOURRAGE FRAMBOISE AVEC MORCEAUX

Contient 70% de framboises.

⑦0 3 kg Seau de 3 kg



FOURRAGE FRUITS ROUGES AVEC MORCEAUX

Contient 72% de fruits rouges.

⑦1 3 kg Seau de 3 kg



FOURRAGE MYRTILLE AVEC MORCEAUX

Contient 70% de myrtilles.

⑦2 3 kg Seau de 3 kg



FRAMBOISE PÉPINS

Contient 45% de fruits.

⑦3 6 kg Seau de 6 kg



FRAMBOISE LINZER AVEC PÉPINS

Contient 35% de framboises.
Idéal pour la garniture de tartes Linzer.

⑦4 6 kg Seau de 6 kg



Fourrages fruits sélection



FOURRAGE ABRICOT SÉLECTION

Contient 70% de fruits.

⑦5 4,5 kg Seau de 4,5 kg



FOURRAGE FRAISE SÉLECTION

Contient 70% de fruits.

⑦6 4,5 kg Seau de 4,5 kg



FOURRAGE MANGUE-PASSION SÉLECTION

Contient 71% de fruits.

⑦7 4,5 kg Seau de 4,5 kg

Fourrages fruits façon Tatin



FOURRAGE POMME EN MORCEAUX FAÇON TATIN

Contient 82% de pommes.

⑦⁸ 5,5 kg Seau de 5,5 kg

NOUVEAUTÉ



FOURRAGE POIRE EN CUBES FAÇON TATIN

Contient 75% de poires.

⑦⁹ 3 kg Seau de 3 kg

NOUVEAUTÉ

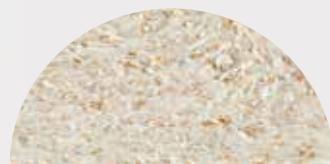


FOURRAGE ANANAS EN MORCEAUX FAÇON TATIN

Contient 71% de fruits.

⑦⁹ 3 kg Seau de 3 kg

Fourrages croquants



FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC

Contient du chocolat blanc et des biscuits croquants.

⑧⁰ 3 kg Seau de 3 kg



FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT

Contient du chocolat et des biscuits croquants.

⑧¹ 3 kg Seau de 3 kg



FOURRAGE CROQUANT CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE

Contient du caramel et des biscuits croquants.

⑧² 3 kg Seau de 3 kg



FOURRAGE CROQUANT PISTACHE

Contient des pistaches grillées et des biscuits croquants.

⑧³ 3 kg Seau de 3 kg



FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES

Contient des fruits rouges (framboises, fraises, myrtilles) et des biscuits croquants.

⑧⁴ 3 kg Seau de 3 kg



FOURRAGE CROQUANT SPECULOOS

Contient des brisures de Spéculoos.

⑧⁵ 3 kg Seau de 3 kg



FOURRAGE CROQUANT NOIX DE COCO

Contient de la coco séchée râpée et des biscuits croquants.

⑧⁶ 3 kg Seau de 3 kg



FOURRAGE CROQUANT MANGUE PASSION

Contient du fruit de la passion, de la mangue et des biscuits croquants.

⑧⁷ 3 kg Seau de 3 kg

ASTUCE DE Chef

Réalisez des bases croustillantes pour vos entremets avec les Fourrages Croquants ancel ! Mélangez simplement du crumble avec du Fourrage Croquant et obtenez une délicieuse base gourmande et croustillante pour tous vos entremets !



Scannez et découvrez comment réaliser la base croustillante chocolat



TOUR DE MAIN EN VIDÉO



GARNITURES

De nombreuses recettes doivent leur succès à leur onctuosité et leur gourmandise. Grâce aux garnitures ancel prêtes à l'emploi ou à préparer, garnissez toutes vos tartelettes, choux et éclairs ou encore verrines à emporter.



Préparations pour garnitures



CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC

Usage multiple : inserts, garnitures, décors.

89 1 kg Étui de 1 kg

LE
SAVIEZ
VOUS
?

Les Crèmeux ancel :
les ingrédients indispensables !
Disponibles en version chocolat et chocolat blanc, ils supportent la congélation et peuvent être aromatisés. Ils permettent de réaliser au choix des inserts fermes et fondants ou des décors et garnitures foisonnés.



CRÉMEUX CHOCOLAT

Contient 80% de chocolat.
Usage multiple : inserts, garnitures, décors.

90 1 kg Étui de 1 kg

CHOUX Chocolat-Tonka

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LE CRÉMEUX CHOCOLAT



Scannez et
découvrez
la recette





PRÉPARATION POUR CRÈME AU BEURRE

Mise en œuvre rapide par simple ajout de matière grasse.
Permet la préparation de pâtisseries « pur beurre ».

91 7 kg Seau de 7 kg



Garnitures prêtes à l'emploi



GARNITURE CARAMEL

Texture ferme et fondante, facile à étaler, finition brillante.
Stable à la congélation et à la cuisson.

92 4 kg Seau de 4 kg



GARNITURE CITRON

Texture ferme et fondante, facile à étaler, finition brillante.
Stable à la congélation et à la cuisson.

93 4 kg Seau de 4 kg



CRÈMEUX CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE

Texture ferme et saveur intense.
Permet l'aromatisation de crèmes.

94 3 kg Seau de 3 kg



GARNITURE PASSION

Texture fondante et onctueuse, facile à étaler, finition brillante.
Stable à la congélation et à la cuisson.

95 3 kg Seau de 3 kg



CRÈME AU CITRON EN POCHE

Texture ferme et onctueuse. Conservation à température ambiante avant ouverture.
Stable à la congélation et la cuisson.

96 4 kg Carton de 4 kg (4 poches de 1 kg)



GLAÇAGES

Croustillants ou brillants, les glaçages à chaud ancel apportent une finition soignée et gourmande à toutes vos préparations, aussi bien en froid positif que négatif.

Les Glaçages Miroir et le Glaçage Façon Rocher subliment toutes formes et tous types d'entremets. Ils permettent également une découpe nette et assurent la propreté des emballages pâtissiers.



Glaçages miroir à chaud



GLAÇAGE MIROIR À CHAUD JAUNE

Bonne tenue et aspect brillant.

97 3 kg Seau de 3 kg



GLAÇAGE MIROIR À CHAUD NEUTRE

Bonne tenue et aspect brillant.
Peut être coloré.

98 3 kg Seau de 3 kg



GLAÇAGE MIROIR À CHAUD IVOIRE

Bonne tenue et aspect brillant.
Peut être coloré.

99 3 kg Seau de 3 kg



GLAÇAGE MIROIR À CHAUD SAVEUR CARAMEL

Bonne tenue et aspect brillant.

100 3 kg Seau de 3 kg



GLAÇAGE MIROIR À CHAUD ROUGE

Bonne tenue et aspect brillant.

101 3 kg Seau de 3 kg



GLAÇAGE MIROIR À CHAUD NOIR

Bonne tenue et aspect brillant.

102 3 kg Seau de 3 kg



GLAÇAGE MIROIR À CHAUD POURPRE

Bonne tenue et aspect brillant.

103 3 kg Seau de 3 kg



DÔMES Myrtille & Vanille de Madagascar

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LE GLAÇAGE MIROIR À CHAUD POURPRE



Glaçage façon rocher à chaud



GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT

Contient du chocolat au lait et des amandes caramélisées.

104 3 kg Seau de 3 kg



FINGERS Chocolat Vanille Caramel

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LE GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT

ASTUCE DE Chef

Apportez une finition croustillante et gourmande à toutes vos préparations grâce au Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancé !

Scannez et découvrez les recettes et vidéos du Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancé.



NAPPAGES

Concentrés ou prêts à l'emploi, à chaud ou à froid, les nappages ancel apportent une finition lisse et brillante à toutes vos préparations.



Nappages liquides prêts à l'emploi à chaud



NAPPAGE PRÊT À L'EMPLOI NEUTRE

Utilisation en machine à 75°C.
Fort pouvoir gélifiant, finition brillante.

105 13 kg Bag in box de 13 kg



NAPPAGE PRÊT À L'EMPLOI ABRICOT

Utilisation en machine à 75°C.
Fort pouvoir gélifiant, finition brillante.

106 13 kg Bag in box de 13 kg

ASTUCE DE Chef

Le Nappage Miroir à froid Neutre est disponible en boîte de 1,5 kg et en seau de 7 kg. Il peut être aromatisé et coloré pour s'adapter à toutes les recettes et permettre une finition brillante même en froid négatif.

Nappages miroir prêts à l'emploi à froid



NAPPAGE MIROIR À FROID NEUTRE

Prêt à l'emploi, finition lisse et brillante.
Peut être aromatisé et coloré.

108 1,5 kg Boîte de 1,5 kg

108 7 kg Seau de 7 kg





Scannez et
découvrez
la recette

SABLÉS SMILEYS *Fraise*

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LE NAPPAGE CONCENTRÉ FRAISE

Nappages concentrés à dilution 70% à chaud



NAPPAGE CONCENTRÉ FRAISE

À diluer avec 70% d'eau maximum et chauffer à 75°C. Géification rapide et ferme, finition lisse et brillante. Peut être utilisé en confiture/fourrage.

100 7 kg Seau de 7 kg



NAPPAGE CONCENTRÉ NEUTRE

À diluer avec 70% d'eau maximum et à chauffer à 75°C. Géification rapide et ferme, finition lisse et brillante.

110 7 kg Seau de 7 kg



NAPPAGE CONCENTRÉ ABRICOT

À diluer avec 70% d'eau maximum et chauffer à 75°C. Géification rapide et ferme, finition lisse et brillante. Peut être utilisé en confiture/fourrage.

111 7 kg Seau de 7 kg

MODE D'*Emploi*

Chauffer le Nappage Concentré en remuant avec 70% d'eau maximum.

Retirer du feu avant ébullition. La température idéale d'application est d'environ 75°C.

Napper au pinceau ou avec une machine à napper.

PRODUITS DE FINITION

Sprays velours

Prêts à l'emploi, les sprays velours ancel s'utilisent à température ambiante sur des pièces congelées, sans chauffe préalable, ni équipement spécifique.



SPRAY VELOURS BLANC

Bel effet velours en froid positif et négatif. Contient des colorants naturels.

112 0,5 L Aérosol de 0,5 L



SPRAY VELOURS JAUNE

Bel effet velours en froid positif et négatif. Contient des colorants naturels.

113 0,5 L Aérosol de 0,5 L



SPRAY VELOURS ROUGE

Bel effet velours en froid positif et négatif. Contient des colorants naturels.

114 0,5 L Aérosol de 0,5 L



SPRAY VELOURS BRUN

Bel effet velours en froid positif et négatif.

115 0,5 L Aérosol de 0,5 L

Sauces desserts

Les sauces dessert ancel sont idéales en finition de coupes glacées et en décor à l'assiette.



SAUCE DESSERT FRUITS ROUGES

Texture fluide et bouteille ergonomique, facile à utiliser.

116 1 kg Bouteille de 1 kg



SAUCE DESSERT CARAMEL

Texture fluide et bouteille ergonomique, facile à utiliser.

117 1 kg Bouteille de 1 kg



SAUCE DESSERT CAFÉ

Texture fluide et bouteille ergonomique, facile à utiliser.

118 1 kg Bouteille de 1 kg



SAUCE DESSERT CHOCOLAT

Texture fluide et bouteille ergonomique, facile à utiliser.

119 1 kg Bouteille de 1 kg



Pâtes d'amandes

Idéales en chocolaterie et en confiserie et faciles à travailler, les pâtes d'amandes ancel permettent de réaliser tous types de décors grâce à leurs différentes teneurs en amandes.



PÂTE D'AMANDES BLANCHE 23%

Idéale pour le modelage.
Laminage facile.
Peut être colorée et aromatisée.

⑫ 6 kg Seau de 6 kg



PÂTE D'AMANDES EXTRA-BLANCHE 50%

Idéale en chocolaterie et confiserie.
Facile à travailler.
Peut être colorée et aromatisée.

⑫ 6 kg Seau de 6 kg

ASTUCE DE Chef

“ Il est possible de colorer les pâtes d'amandes afin d'apporter une finition soignée et originale à toutes vos préparations. ”



RELIGIEUSES Orange-Caramel au Sel de Guérande



RECETTE RÉALISÉE AVEC LA

PÂTE D'AMANDES FONDANTE BLANCHE 33%

Facile à travailler.
Laminage facile.
Peut être colorée et aromatisée.

⑫ 1 kg Pain de 1 kg

⑫ 6 kg Seau de 6 kg



Scannez et
découvrez
la recette

RÉCAPITULATIF DE LA GAMME ANCEL

CRÈMES PÂTISSIÈRES À CHAUD		Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/ unité d'exp.
1	Crème Pâtissière à chaud	Carton de 5 kg	1-42-002194	3027030002023	1
2	Crème Pâtissière à chaud	Sac de 25 kg	1-42-000203	3027030002030	1
3	Crème Pâtissière à chaud Super	Étui de 1 kg	1-42-003350	3027030033508	6
4	Crème Pâtissière à chaud Super	Carton de 5 kg	1-42-002188	3027030002085	1
5	Crème Pâtissière à chaud Super	Seau de 15 kg	1-42-000805	3027030008056	1
6	Crème Pâtissière à chaud Super	Sac de 25 kg	1-42-008896	3506170088963	1
7	Crème Pâtissière à chaud Extra-Fine	Carton de 5 kg	1-42-002195	3027030002122	1
8	Crème Pâtissière à chaud Torchon	Carton de 5 kg	1-42-002187	3027030002139	1
9	Crème Pâtissière à chaud Spéciale Congélation	Carton de 5 kg	1-42-010761	3506170010445	1
10	Crème Pâtissière à chaud Spéciale Congélation	Sac de 25 kg	1-42-010851	3506170010889	1

CRÈMES & GARNITURES À FROID

11	Crème Pâtissière à froid Premium	Étui de 1 kg	1-42-003351	3027030033515	6	
12	Crème Pâtissière à froid Premium	Carton de 5 kg	1-42-002190	3027030012411	1	
13	Crème Pâtissière à froid Premium	Sac de 10 kg	1-42-010468	3506170004758	1	
14	Crème Pâtissière à froid Premium	Sac de 25 kg	1-42-010873	3506170011008	1	
15	Crème Pâtissière à froid	NOUVEAUTÉ	Carton de 5 kg	1-42-013810	3506170023759	1
16	Crème Pâtissière à froid	NOUVEAUTÉ	Sac de 25 kg	1-42-013811	3506170023780	1
17	Garniture Pâtissière à froid Extra-Fine	Carton de 5 kg	1-42-003633	3027030036332	1	
18	Garniture Pâtissière à froid Extra-Fine	Sac de 25 kg	1-42-003634	3027030036349	1	
19	Mousseline à froid	Étui de 1 kg	1-42-009084	3506170090843	6	
20	Mousseline à froid	Carton de 5 kg	1-42-008855	3506170088550	1	
21	Diplomate à froid	NOUVEAUTÉ	Étui de 1 kg	1-42-013713	3506170023483	6
22	Diplomate à froid	NOUVEAUTÉ	Carton de 5 kg	1-42-013729	3506170023544	1

AIDES PÂTISSIÈRES

23	Ouragan - Agent de démolage	Aérosol de 0,5 L	1-42-008707	3027030087075	12
24	Baking Powder - Poudre à lever	Boîte de 1 kg	1-42-003264	3027030032648	6
25	Baking Powder - Poudre à lever	Carton de 5 kg	1-42-002199	3027030001743	1
26	Baking Powder - Poudre à lever	Sac de 25 kg	1-42-002969	3027030001750	1
27	Cremfix	Boîte de 0,75 kg	1-42-008847	3506170088475	6
28	Sucre Vanilliné	Boîte de 1 kg	1-42-003265	3027030032655	6
29	Sucre à la Vanille Bourbon	Boîte de 1 kg	1-42-011765	3506170015938	6
30	Gélatine Or en feuilles (x 225 feuilles)	Étui de 0,475 kg	1-42-008663	3027030001873	10
31	Fleur de Maïs	Étui de 0,9 kg	1-42-010111	3506170000286	6
32	Fleur de Maïs	Carton de 5 kg	1-42-002191	3027030001811	1
33	Fleur de Maïs	Sac de 25 kg	1-42-003027	3027030030279	1
34	Arôme Café	Bouteille de 1 L	1-42-000198	3027030001989	6

		Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/ unité d'exp.
FARINES COMPOSÉES					
Préparations pour pâtes jaunes et cakes					
35	Biscuits	Carton de 5 kg	1-42-002154	3027030001903	1
36	Génoise Extra	Carton de 5 kg	1-42-002155	3027030008179	1
37	Génoise	Sac de 10 kg	1-42-011045	3506170011855	1
38	Cake Varésien	Carton de 5 kg	1-42-004281	3027030042814	1
39	Gâteau de Savoie Nature	Carton de 5 kg	1-42-010146	3506170000743	1
Préparations pour gâteaux					
40	Financier	Carton de 5 kg	1-42-003861	3027030038619	1
41	Fondant au Chocolat	Carton de 5 kg	1-42-008815	3506170088154	1
42	Garniture pour Tarte au Fromage Blanc	Carton de 5 kg	1-42-002200	3027030011629	1
43	Meringue	Étui de 1,2 kg	1-42-008900	3027030089000	6
44	Macaron	Carton de 5 kg	1-42-010232	3506170003683	1
Préparations pour gâteaux américains					
45	Cookies	Carton de 5 kg	1-42-008859	3506170088598	1
46	Muffin avec 70 moules	Carton de 5 kg	1-42-010477	3506170005472	1
47	Brownie tout Chocolat	Étui de 2,5 kg	1-42-012755	3506170018960	4

MOUSSES BAVAROISES

Versions neutres : préparations à chaud et à froid					
48	Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre	Étui de 1 kg	1-42-008051	4014826609015	6
49	Bavarois Végétal Neutre	Étui de 1 kg	1-42-011411	3506170013989	6
50	Gelée Bavaroise	Carton de 5 kg	1-42-008942	3506170089427	1
Versions gourmandes : préparations à froid					
51	Bavarois Alaska-express Chocolat	Sachet de 0,2 kg	1-42-010362	3027030003167	10
52	Bavarois Alaska-express Chocolat	Étui de 1 kg	1-42-008057	4014826422010	6
53	Bavarois Alaska-express Chocolat Blanc	Étui de 1 kg	1-42-008864	4014826409011	6
54	Bavarois Alaska-express Chocolat au Lait	Étui de 1 kg	1-42-008865	4014826408915	6
55	Bavarois Alaska-express Caramel	Étui de 1 kg	1-42-008682	4014826401015	6
56	Bavarois Alaska-express Tiramisu	Étui de 1 kg	1-42-008066	4014826598012	6
Versions fruitées : préparations à froid					
57	Bavarois Alaska-express Fraise	Sachet de 0,2 kg	1-42-010363	3027030003198	10
58	Bavarois Alaska-express Fraise	Étui de 1 kg	1-42-008059	4014826406010	6
59	Bavarois Alaska-express Fruits Rouges	Étui de 1 kg	1-42-008871	4014826612015	6
60	Bavarois Alaska-express Framboise	Sachet de 0,2 kg	1-42-010365	3027030003228	10
61	Bavarois Alaska-express Framboise	Étui de 1 kg	1-42-008061	4014826410017	6
62	Bavarois Alaska-express Abricot	Étui de 1 kg	1-42-008681	4014826601019	6
63	Bavarois Alaska-express Fruit de la Passion	Étui de 1 kg	1-42-008065	4014826622014	6
64	Bavarois Alaska-express Poire	Sachet de 0,2 kg	1-42-010368	3027030003259	10
65	Bavarois Alaska-express Poire	Étui de 1 kg	1-42-008064	4014826620010	6
66	Bavarois Alaska-express Citron	Étui de 1 kg	1-42-008058	4014826424014	6

		Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/ unité d'exp.
FOURRAGES					
	Fourrages fruits				
67	Fourrage Pomme en Cubes	Seau de 5,5 kg	1-42-010478	3506170005717	1
68	Fourrage Pommes en Morceaux	Seau de 5,5 kg	1-42-011626	3506170015273	1
69	Fourrage Poire en Cubes	Seau de 3 kg	1-42-008768	3506170087683	1
70	Fourrage Framboise avec Morceaux	Seau de 3 kg	1-42-008766	3506170087669	1
71	Fourrage Fruits Rouges avec Morceaux	Seau de 3 kg	1-42-008767	3506170087676	1
72	Fourrage Myrtille avec Morceaux	Seau de 3 kg	1-42-008770	3506170087706	1
73	Framboise Pépins	Seau de 6 kg	1-42-012890	3506170019370	1
74	Framboise Linzer avec Pépins	Seau de 6 kg	1-42-010753	3506170010629	1
Fourrages fruits sélection					
75	Fourrage Abricot Sélection	Seau de 4,5 kg	1-42-013273	3506170021519	1
76	Fourrage Fraise Sélection	Seau de 4,5 kg	1-42-013272	3506170021489	1
77	Fourrage Mangue-Passion Sélection	Seau de 4,5 kg	1-42-013280	3506170021427	1
Fourrages fruits façon Tatin					
78	Fourrage Pomme en Morceaux façon Tatin	Seau de 5,5 kg	1-42-011741	3506170015747	1
79	Fourrage Poire en Cubes façon Tatin	Seau de 3 kg	1-42-013655	3506170023353	1
80	Fourrage Ananas en Morceaux façon Tatin	Seau de 3 kg	1-42-013654	3506170023322	1
Fourrages croquants					
81	Fourrage Croquant Chocolat Blanc	Seau de 3 kg	1-42-010737	3506170010568	1
82	Fourrage Croquant Chocolat	Seau de 3 kg	1-42-010736	3506170010537	1
83	Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande	Seau de 3 kg	1-42-010738	3506170010599	1
84	Fourrage Croquant Pistache	Seau de 3 kg	1-42-010735	3506170010506	1
85	Fourrage Croquant Fruits Rouges	Seau de 3 kg	1-42-011301	3506170013323	1
86	Fourrage Croquant Speculoos	Seau de 3 kg	1-42-011721	3506170015686	1
87	Fourrage Croquant Noix de Coco	Seau de 3 kg	1-42-013540	3506170022370	1
88	Fourrage Croquant Mangue Passion	Seau de 3 kg	1-42-011408	3506170014214	1

GARNITURES

Préparations pour garnitures					
89	Crèmeux Chocolat Blanc	Étui de 1 kg	1-42-012909	3506170019554	6
90	Crèmeux Chocolat	Étui de 1 kg	1-42-012908	3506170019523	6
91	Préparation pour Crème au Beurre	Seau de 7 kg	1-42-008795	3506170087249	1
Garnitures prêtes à l'emploi					
92	Garniture Caramel	Seau de 4 kg	1-42-008891	3506170088918	1
93	Garniture Passion	Seau de 3 kg	1-42-013419	3506170021892	1
94	Garniture Citron	Seau de 4 kg	1-42-008890	3506170088901	1
95	Crèmeux Caramel au Sel de Guérande	Seau de 3 kg	1-42-010676	3506170009760	1
96	Crème au Citron en poche	Carton de 4 kg (4 x 1 kg)	1-42-013463	3506170022011	1

		Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/ unité d'exp.
GLAÇAGES					
	Glaçages miroir prêts à l'emploi à chaud				
97	Glaçage Miroir à chaud Jaune	Seau de 3 kg	1-42-013430	3506170021861	1
98	Glaçage Miroir à chaud Neutre	Seau de 3 kg	1-42-011081	3506170012036	1
99	Glaçage Miroir à chaud Ivoire	Seau de 3 kg	1-42-011715	3506170015471	1
100	Glaçage Miroir à chaud saveur Caramel	Seau de 3 kg	1-42-011125	3506170012319	1
101	Glaçage Miroir à chaud Rouge	Seau de 3 kg	1-42-011226	3506170012951	1
102	Glaçage Miroir à chaud Noir	Seau de 3 kg	1-42-010752	3506170010414	1
103	Glaçage Miroir à chaud Pourpre	Seau de 3 kg	1-42-011717	3506170015501	1
Glaçage façon rocher à chaud					
104	Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait	Seau de 3 kg	1-42-013229	3506170132291	1

NAPPAGES

	Nappages liquides prêts à l'emploi à chaud				
105	Nappage Prêt à l'emploi Neutre	Bag in box de 13 kg	1-42-008734	3506170087348	1
106	Nappage Prêt à l'emploi Abricot	Bag in box de 13 kg	1-42-008732	3506170087324	1
Nappages miroir prêts à l'emploi à froid					
107	Nappage Miroir à froid Neutre	Boîte de 1,5 kg	1-42-011049	3506170011947	4
108	Nappage Miroir à froid Neutre	Seau de 7 kg	1-42-008751	3506170087515	1
Nappages concentrés à dilution 70% à chaud					
109	Nappage Concentré Fraise	Seau de 7 kg	1-42-008728	3506170087287	1
110	Nappage Concentré Neutre	Seau de 7 kg	1-42-008730	3506170087300	1
111	Nappage Concentré Abricot	Seau de 7 kg	1-42-008726	3506170087263	1

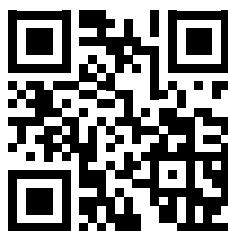
PRODUITS DE FINITION

	Sprays velours				
112	Spray Velours Blanc	Aérosol de 0,5 L	1-42-011415	3506170014108	6
113	Spray Velours Jaune	Aérosol de 0,5 L	1-42-011413	3506170014047	6
114	Spray Velours Rouge	Aérosol de 0,5 L	1-42-011412	3506170014016	6
115	Spray Velours Brun	Aérosol de 0,5 L	1-42-011414	3506170014078	6
Sauces desserts					
116	Sauce Dessert Fruits Rouges	Bouteille de 1 kg	1-42-011223	3506170012869	6
117	Sauce Dessert Caramel	Bouteille de 1 kg	1-42-011222	3506170012838	6
118	Sauce Dessert Café	Bouteille de 1 kg	1-42-011224	3506170012890	6
119	Sauce Dessert Chocolat	Bouteille de 1 kg	1-42-011221	3506170012807	6
Pâtes d'amandes					
120	Pâte d'Ammandes Blanche 23%	Seau de 6 kg	1-42-008179	3506170081797	1
121	Pâte d'Ammandes Extra-Blanche 50%	Seau de 6kg	1-42-008186	3506170761552	1
122	Pâte d'Ammandes Fondante Blanche 33%	Pain de 1 kg	1-42-008794	3506170087942	6
123	Pâte d'Ammandes Fondante Blanche 33%	Seau de 6 kg	1-42-008182	3506170760654	1

Retrouvez l'ensemble
des produits et recettes ancel
et accédez aux vidéos de gestes
de chefs sur
www.condifa.fr



Scannez
pour accéder
au site



Suivez-nous !



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