



Fourrages Croquants

Un insert croustillant pour toutes vos préparations

8
VARIÉTÉS
à découvrir



Les Fourrages Croquants ancel



Découvrez les fourrages croquants ancel !

Disponibles en 8 variétés gourmandes, les **Fourrages Croquants ancel** ajoutent du croquant à vos entremets et bonbons chocolat.

Produits qualitatifs :

8 variétés de qualité contenant de la feuilletine ou des brisures de spéculoos pour un croquant incomparable.

Faciles d'utilisation :

- Produits prêt à l'emploi.
- S'étalent à la spatule à température ambiante.
- S'étalent directement sur une base de biscuit.
- Peuvent être chauffés pour assouplir leur texture selon les utilisations.



Pratiques :

- Facilement tranchables pour une coupe nette des préparations.
- Supportent la congélation.

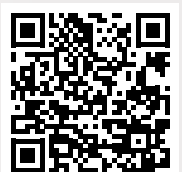
Esthétiques et stables :

- Très bonne tenue du fourrage en entremets et bonbons chocolat.
- Stabilité du croquant dans le temps.

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



Finger Coco Caramel

Pour 14 entremets fingers



Fonds sablés à la noix de coco

- 250 g de beurre pommade
- 250 g de sucre glace
- 100 g de noix de coco râpée
- 150 g d'œufs
- 500 g de farine
- 5 g de poudre à lever **Baking Powder ancel**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, la noix de coco râpée et les œufs. Ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Etaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur, détailler 14 fonds puis cuire environ 10 min à 160°C entre deux tapis de cuisson perforés.



Fourrage croquant noix de coco

- 500 g de **Fourrage Croquant Noix de coco ancel**

Etaler le fourrage croquant entre deux feuilles de papier cuisson sur 2 mm d'épaisseur puis réfrigérer, détailler 14 fonds de la taille des fonds sablés à la noix de coco puis les déposer sur les sablés. Réserver au réfrigérateur.



Bavaroise caramel

- 100 g de **Bavarois Alaska-express Caramel ancel**
- 150 g d'eau tempérée
- 500 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.



Crèmeux caramel au sel de guérande

- 300 g **Crèmeux Caramel au Sel de Guérande ancel**



Glaçage noix de Coco

- 600 g de **Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel**
- 100 g de noix de coco râpée

Faire fondre le glaçage à 45°C puis ajouter la noix de coco râpée.



Montage & finition

Remplir les moules aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur de bavaroise caramel, puis à la poche, déposer le crèmeux caramel au sel de Guérande. Ajouter de la bavaroise caramel puis lisser à ras. Surgeler puis démouler. Glacer les entremets avec le glaçage noix de coco à 30°C. Déposer les entremets sur les fonds sablés à la noix de coco recouverts de fourrage croquant noix de coco puis décorer avec des copeaux de noix de coco.

Crousti'tartelettes Fraises Yuzu

Pour 15 tartelettes de 7,5 cm de Ø

Pâte de sablé breton

- 250 g de beurre pommade
- 250 g de sucre
- 150 g de jaunes d'œufs
- 5 g de sel
- 375 g de farine
- 10 g de poudre à lever **Baking Powder ancel**

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre, les jaunes et le sel. Ajouter la farine et la poudre à lever, préalablement tamisées ensemble, puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures avant de l'étaler sur 7 mm d'épaisseur puis détailler 15 fonds de 7 cm de Ø. Déposer des cercles à tartelettes de 7,5 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer les fonds de sablés dans les cercles puis cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Décercler puis laisser refroidir.



Crème pâtissière (recette de base pour 1 L de lait ou d'eau)

- 1 L de lait entier
- 80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre

OU

- 400 g de **Crème Pâtissière à froid ancel** de votre choix
- 1 L d'eau froide

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.



Fourrage croquant chocolat blanc

- 600 g de **Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes pour le rendre plus souple puis l'étaler uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer. À l'aide d'un emporte-pièce, découper des disques de 7,5 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur pour le montage. Les chutes peuvent être réutilisées.



Crème diplomate au yuzu

- 225 g de crème pâtissière
- 2 feuilles de **Gélatine Or, Argent ou Bronze Bovine Sébaldé**
- 20 g d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébaldé**
- 150 g de crème fouettée

Chauffer 50 g de crème pâtissière pour y faire fondre la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Incorporer le reste de crème pâtissière, l'arôme naturel de yuzu puis la crème fouettée.



Fraises

- 250 g de fraises

Montage & finition

À l'aide d'une spatule, lisser le dessus des sablés breton avec la crème pâtissière. Déposer sur chaque fond un disque de fourrage croquant chocolat blanc. Placer de façon aléatoire les fraises préalablement nappées avec du **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**. À l'aide d'une poche à douille cannelée, dresser des pointes de crème diplomate au yuzu entre les fraises puis parsemer de noix de coco râpée colorée avec du **Colorant Vert Menthe Sébaldé**.



La gamme des Fourrages Croquants ancel



**FOURRAGE CROQUANT
CHOCOLAT BLANC**

3 kg Seau de 3 kg
Réf : 1-42-010737



**FOURRAGE CROQUANT
CHOCOLAT**

3 kg Seau de 3 kg
Réf : 1-42-010736



**FOURRAGE CROQUANT
CARAMEL AU SEL
DE GUÉRENDE**

3 kg Seau de 3 kg
Réf : 1-42-010738



**FOURRAGE CROQUANT
PISTACHE**

3 kg Seau de 3 kg
Réf : 1-42-010735



**FOURRAGE CROQUANT
FRUITS ROUGES**

3 kg Seau de 3 kg
Réf : 1-42-011301



**FOURRAGE CROQUANT
SPÉCULOOS**

3 kg Seau de 3 kg
Réf : 1-42-011721



**FOURRAGE CROQUANT
MANGUE PASSION**

3 kg Seau de 3 kg
Réf : 1-42-011408

NOUVEAUTÉ



**FOURRAGE CROQUANT
NOIX DE COCO**

3 kg Seau de 3 kg
Réf : 1-42-013540

La gamme des Fourrages ancel

Pratiques et simples d'utilisation, ils entrent dans toutes vos préparations.



FOURRAGES

Fourrages aux fruits

	Conditionnement article	Code	EAN	Nbre d'articles /unité d'exp.
Fourrage Pomme en Morceaux façon Tatin	Seau de 5,5 kg	1-42-011741	3506170015747	1
Fourrage Pomme en Cubes	Seau de 5,5 kg	1-42-010478	3506170005717	1
Fourrage Pomme en Morceaux	Seau de 5,5 kg	1-42-011626	3506170015273	1
Fourrage Poire en Cubes	Seau de 3 kg	1-42-008768	3506170087683	1
Fourrage Framboise avec Morceaux	Seau de 3 kg	1-42-008766	3506170087669	1
Fourrage Fruits Rouges avec Morceaux	Seau de 3 kg	1-42-008767	3506170087676	1
Fourrage Myrtille avec Morceaux	Seau de 3 kg	1-42-008770	3506170087706	1
Framboise Pépins	Seau de 6 kg	1-42-012890	3506170019370	1
Framboise Linzer avec Pépins	Seau de 6 kg	1-42-010753	3506170010629	1

Fourrages fruits sélection

Fourrage Abricot Sélection	Seau de 4,5 kg	1-42-013273	3506170021519	1
Fourrage Fraise Sélection	Seau de 4,5 kg	1-42-013272	3506170021489	1
Fourrage Mangue-Passion Sélection	Seau de 4,5 kg	1-42-013280	3506170021427	1

Fourrages croquants

Fourrage Croquant Chocolat Blanc	Seau de 3 kg	1-42-010737	3506170010568	1
Fourrage Croquant Chocolat	Seau de 3 kg	1-42-010736	3506170010537	1
Fourrage Croquant Noix de Coco NOUVEAUTÉ	Seau de 3 kg	1-41-013540	3506170022370	1
Fourrage Croquant Pistache	Seau de 3 kg	1-42-010735	3506170010506	1
Fourrage Croquant Fruits Rouges	Seau de 3 kg	1-42-011301	3506170013323	1
Fourrage Croquant Spéculoos	Seau de 3 kg	1-42-011721	3506170015686	1
Fourrage Croquant Mangue Passion	Seau de 3 kg	1-42-011408	3506170014214	1
Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande	Seau de 3 kg	1-42-010738	3506170010599	1

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