



Garnitures prêtes à l'emploi

Pour des inserts gourmands et onctueux



Les Garnitures prêtes à l'emploi

Des produits gourmands faciles à mettre en œuvre



Pratiques :
prêtes à l'emploi
dans leur seau refermable,
elles s'utilisent en l'état.

S'adaptent à tous
types de préparations :
entremets, tartes et tartelettes,
 verrines, gâteaux de voyage,
 viennoiseries etc.

Stables à la cuisson
et à la congélation.

Esthétiques :
texture fondante
et bonne tenue,
pour un fini brillant.



Des applications diverses et variées





Entremets Mangue Passion Coco

Pour 24 entremets individuels



Financier amande-coco (pour une plaque 40 x 60 cm)

- 500 g de **Financier ancé**
- 150 g de beurre fondu
- 200 g de blancs d'oeufs
- 100 g de noix de coco râpée

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40x60 cm puis l'étaler uniformément. Cuire environ 12 min à 170°C en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson puis réserver.

Fourrage croquant mangue passion

- 400 g de **Fourrage Croquant Mangue Passion ancé**

Chauder si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur le financier amande-coco. Placer au réfrigérateur jusqu'au montage.



Garniture passion

- 320 g de **Garniture Passion ancé**



Mousse bavaroise mangue

- 150 g de **Bavarois Alaska-express Mangue ancé**
- 225 g d'eau tempérée
- 750 g de crème fouettée

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



Glaçage jaune

- 1000 g de **Glaçage Miroir à chaud Jaune ancé**

Faire fondre le glaçage à environ 45°C.



Montage & finition

Détailler des fonds de forme ovales de financier amande-coco de la même taille que les moules. Remplir les moules aux 2/3 de mousse bavaroise mangue puis chemiser les bords. À la poche, déposer une noix de garniture passion puis fermer avec les fonds de financier. Surgeler puis démouler. Glacer les entremets avec le glaçage miroir jaune à 30°C. Passer quelques minutes au surgélateur pour fixer le glaçage puis masquer les bords de coco râpée et décorer.

La gamme des Fourrages et Garnitures prêts à l'emploi ancel

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



FOURRAGES	Conditionnement article	Code	EAN	Nbre d'articles /unité d'exp.
Fourrages aux fruits				
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 Banane avec Morceaux	Seau de 6 kg	1-42-008801	3506170088017	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	NOUVEAUTÉ Seau de 4,5 kg	1-42-013273	3506170021519	1
Fourrage Fraise Sélection	NOUVEAUTÉ Seau de 4,5 kg	1-42-013272	3506170021489	1
Fourrage Mangue-Passion Sélection	NOUVEAUTÉ 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 Caramel au Sel de Guérande	Seau de 3 kg	1-42-010738	3506170010599	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 Chocolat Noir Amandes Caramélisées	Seau de 3 kg	1-42-012476	3506170018632	1
Fourrage Croquant Mangue Passion	Seau de 3 kg	1-42-011408	3506170014214	1

GARNITURES	Conditionnement article	Code	EAN	Nbre d'articles /unité d'exp.
Garnitures prêtes à l'emploi				
Garniture Caramel	Seau de 4 kg	1-42-008891	3506170088918	1
Garniture Citron	Seau de 4 kg	1-42-008890	3506170088901	1
Garniture Passion	NOUVEAUTÉ Seau de 3 kg	1-42-013419	3506170021892	1
Crèmeux Caramel au Sel de Guérande	Seau de 3 kg	1-42-010676	3506170009760	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