



# Garnitures & Crèmeux prêts à l'emploi

Pour des inserts gourmands et onctueux



# Les Garnitures & Crèmeux prêts à l'emploi

## Des produits gourmands faciles à mettre en œuvre



**Pratiques :**  
prêts à l'emploi  
dans leur seau refermable,  
ils 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.

**Polyvalents :**  
différents formats  
et différentes textures  
pour convenir à tous  
les usages.



GARNITURE PASSION

Seau de 3 kg  
Réf 1-42-013419



GARNITURE CITRON

Seau de 4 kg  
Réf 1-42-008890



GARNITURE CARAMEL

Seau de 4 kg  
Réf 1-42-008891



CRÉMEUX CARAMEL  
AU SEL DE GUÉRANDE

Seau de 3 kg  
Réf 1-42-010676



LE  
SAVIEZ  
VOUS  
?

La Meringue ancélique s'associe  
parfaitement à la Garniture  
Citron ancélique et à la Garniture  
Passion ancélique



Scannez et découvrez  
la Meringue ancélique

# Entremets Mangue Passion Coco

Pour 24 entremets individuels



## Financier amande-coco (pour une plaque 40x60 cm)

- 500 g de **Financier ancet**
- 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 minutes à 170°C en four ventilé ou 15 minutes en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson puis réserver.



## Fourrage croquant mangue passion

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

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 ancet**



## Mousse bavaroise fruit de la passion

- 150 g de **Bavarois Alaska-express Fruit de la Passion ancet**
- 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 ancet**

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 fruit de la passion 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.

# Des applications diverses et variées

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



Bûche Majesté



Feuilletés  
Pomme-Caramel



Verrines Façon  
Tartelette Passion



Muffin Citron



Tartelettes  
Passion



Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancel et accédez aux vidéos de gestes de chefs sur [www.condifa.fr](http://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