



# Garnitures & Crèmeux prêts à l'emploi

Pour des inserts gourmands et onctueux



# Les Garnitures & Crémeux 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, tarts 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 GUÉRENDE**

Seau de 3 kg  
Réf 1-42-010676



**LE  
SAVIEZ  
VOUS  
?**

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



**Scannez et découvrez  
la Meringue ancél**



# Entremets Mangu Passion Coco

Pour 24 entremets individuels

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

- 500 g de **Financier ancel**
- 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 mangu passion

- 400 g de **Fourrage Croquant Mangu Passion ancel**

· Chauffer 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 ancel**



## Mousse bavaoise fruit de la passion

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

· 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 bavaoise 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.



**Feuilletés  
Pomme-Caramel**



**Bûche Majesté**



**Muffin Citron**



**Verrines Façon  
Tartelette Passion**



**Tartelettes  
Passion**



Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancél 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](mailto:condifa@condifa.fr)