



# Gâteaux & Biscuits

Une gamme complète et variée de préparations  
faciles à mettre en œuvre



# La gamme des préparations pour gâteaux et biscuits



Mélange de farine de froment et de farine de maïs.

Facile à mettre en œuvre par simple ajout d'huile et d'eau.

Texture dense et moelleuse.



## CAKE VARÉSIEN

5 kg

Carton de 5 kg  
Réf 1-42-004281



Permet de réaliser 3 préparations différentes : Gâteau de Savoie en moule, en plaque et agneaux pascals.

Mise en œuvre simple et rapide.

Texture aérée.

Peut être aromatisé et coloré avec du cacao ou des pâtes aromatiques.



## GÂTEAU DE SAVOIE NATURE

5 kg

Carton de 5 kg  
Réf 1-42-010146



Contient 60% de chocolat.

Texture riche et fondante.

Peut aussi s'utiliser pour faire des coeurs coulants.



## FONDANT AU CHOCOLAT

5 kg Carton de 5 kg  
Réf 1-42-008815



### ASTUCE DE Chef

Utilisez le Brownie tout Chocolat añel ou le Fondant au Chocolat añel pour réaliser de délicieux brownies à la pistache avec le Fourrage Croquant Pistache añel !



Contient 48,5% de chocolat dont des pépites de chocolat.

Texture dense et bon goût de chocolat.

## BROWNIE TOUT CHOCOLAT

2,5 kg Étui de 2,5 kg  
Réf 1-42-012755





Mise en œuvre  
rapide par simple  
ajout d'eau.

Cuisson immédiate,  
sans temps de  
séchage.

Peut être aromatisé  
et coloré.



## MACARON

5  
kg

Carton de 5 kg  
Réf 1-42-010232

LE  
SAVIEZ  
VOUS  
?

Déclinez la taille et la couleur  
des coques de macarons  
à votre convenance !  
Pour des coques colorées,  
ajoutez les colorants liquides  
Sébalcé de votre choix !



Contient 27% d'amandes.

Mise en œuvre simple et  
rapide par ajout de beurre  
et de blancs d'oeufs.

Peut être aromatisé  
et coloré.



## FINANCIER

5  
kg

Carton de 5 kg  
Réf 1-42-003861



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

Peut être personnalisé par ajout de pâtes aromatiques, de cacao, et d'inclusions.

## COOKIES

5 kg

Carton de 5 kg  
Réf 1-42-008859



Facile à mettre en œuvre par simple ajout d'huile et d'eau.

Texture dense et moelleuse.

Peut être aromatisé et personnalisé.

70 moules tulipes en papier fournis.

## MUFFIN AVEC 70 MOULES

5 kg

Carton de 5 kg  
Réf 1-42-010477



# Des applications diverses et variées

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



**Cake Varésien  
Cacao-Noisette**





**Crousti-Moelleux  
Amandes  
Speculoos**





**Macarons  
Chocolat-Café**





**Cookies  
Cacahuète**



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