



Glaçages Miroir à chaud

Des glaçages parfaits pour faire briller vos entremets

7 couleurs
à découvrir



Une tenue parfaite et une brillance irréprochable

La gamme des Glaçages Miroir à chaud ancel

- 7 références : neutre, ivoire, noir, rouge, saveur caramel, pourpre et brun.
- Prêts à l'emploi.
- Bonne couverture et tenue sur toutes formes d'entremets.
- Figent après application : coupe nette et propreté des emballages pâtissiers.
- Apportent un fini lisse et brillant aux entremets, en froid positif et négatif.
- Ne contiennent pas de dioxyde de titane (E171) ni de colorant azoïque.



Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Brun	1-42-013076	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Neutre	1-42-011081	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Ivoire	1-42-011715	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Noir	1-42-010752	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Rouge	1-42-011226	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Saveur Caramel	1-42-011125	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Pourpre	1-42-011717	3 kg

Mise en œuvre

Faire fondre les glaçages en mélangeant délicatement à la spatule pour ne pas incorporer d'air. Appliquer le glaçage sur des entremets congelés et exempts de givre. Les glaçages peuvent être refondus plusieurs fois.



	Noir	Brun	Ivoire	Saveur Caramel	Neutre	Rouge	Pourpre
T° de chauffe à cœur (avec thermomètre à sonde)	45°C	45°C	45°C	45°C	50°C	50°C	50°C
T° d'application (sur entremets congelés)	35°C	30°C	30°C	30°C	45°C	45°C	45°C

Possibilité d'incorporation dans le glaçage avant application

5% d'eau maximum			-	-	-	-	-
Colorant liquide	-	-		-		-	-





Dômes Myrtille & Vanille de Madagascar

Recette pour 24 dômes de 7 cm de Ø

Biscuit Joconde (1 plaque de 40x60 cm)

- 250 g de Financier ancet
- 50 g de beurre fondu
- 100 g de jaunes d'oeufs
- 150 g de blancs d'oeufs

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger la préparation pour financier, le beurre et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Battre puis incorporer les blancs d'œufs en neige. Étaler la masse sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson. Cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer la toile de cuisson.



Fourrage croquant chocolat blanc

- 600 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancet

Mousse bavaroise à la Vanille de Madagascar

- 500 ml de lait
- 90 g de sucre
- 80 g de jaunes d'œufs
- 60 g de Gélatine Bovine Instantanée en Poudre Sébalcé
- 45 g d'Extrait de Vanille de Madagascar Sébalcé
- 550 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec 50 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange lait-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Laisser refroidir à environ 25°C. Incorporer la gélatine instantanée en fouettant vigoureusement, suivie de l'extrait de vanille puis ajouter progressivement la crème fouettée.



Compotée de myrtille

- 360 g de Fourrage Myrtille ancet

A l'aide d'une poche à douille unie de 16 mm, dresser 24 boules de 15 g de fourrage myrtille sur une plaque recouverte de papier cuisson puis surgeler.



Glaçage pourpre

- 1000 g de Glaçage Miroir à chaud Pourpre ancet

Faire fondre le glaçage au micro-ondes à environ 50°C.

Montage et finition

Chaud si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes puis l'étaler uniformément sur le biscuit Joconde. Laisser figer au réfrigérateur puis détailler 24 fonds de 6,5 cm de Ø. A l'aide d'une poche à douille, répartir la mousse bavaroise à la Vanille de Madagascar dans les moules, placer les inserts de compotée de myrtille congelés en les enfonçant légèrement. Déposer les fonds de biscuit Joconde recouverts de fourrage croquant chocolat blanc contre la bavaroise puis lisser à ras. Surgeler avant de démolir. Glacer les dômes avec le glaçage pourpre à 45°C, puis remettre les dômes au congélateur quelques min avant de les déposer sur des plaques recouvertes de papier de cuisson en les espaçant d'au moins 5 cm.

Décor chocolat blanc

Tour de la base des entremets

- 200 g de chocolat de couverture blanc fondu

Découper 24 bandes de rhodoïd de 25 cm de long et d'1 cm de large. Étaler le chocolat de couverture blanc non tempéré sur ces rhodoïds puis les coller immédiatement face chocolat blanc contre les entremets. Passer au réfrigérateur environ 10 min puis retirer les rhodoïds.

Cigarettes en chocolat blanc

- 200 g de chocolat de couverture blanc fondu

Étaler très finement le chocolat de couverture blanc non tempéré sur une plaque en inox parfaitement plane. Passer la plaque au congélateur environ 5 min puis laisser le chocolat doucement revenir à température ambiante. A l'aide d'un couteau de tour, incliner la lame à environ 45° puis raceler le chocolat blanc en poussant de biais vers l'avant. Couper des cigarettes de 4 cm de long. Déposer 2 cigarettes et 1 myrtille nappée de Nappage Miroir à Froid Neutre ancet sur chaque dôme.





Entremets Sablé Chocolat-Caramel

Pour 4 entremets de 18 cm de Ø

Crumble

- 500 g de Cookies anc
- 200 g de beurre

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir le crumble sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 1 cm d'épaisseur puis cuire environ 10 min à 180°C en four ventilé ou 15 min en four à sole. Laisser refroidir complètement.



Croustillant chocolat

- 350 g de Fourrage croquant chocolat anc
- 700 g de Crumble

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes puis incorporer le crumble grossièrement émietté. Mélanger le crumble et le fourrage croquant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Répartir puis étaler uniformément le croustillant dans 4 cercles de 18 cm de Ø puis réfrigérer. Découper le centre avec un emporte-pièce de 4 cm de Ø. Réfrigérer, retirer les cercles puis réserver au réfrigérateur.



Crèmeux au caramel

- 150 g de sucre
- 200 g de Crèmeux Chocolat Blanc anc
- 1000 g de crème liquide à 35% M.G.

Cuire un caramel à sec avec le sucre puis décuire avec la crème. Porter le mélange à ébullition, retirer la casserole du feu puis ajouter la préparation pour crèmeux. Mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuler au fouet si nécessaire puis couler immédiatement dans 4 moules en forme de couronne. Surgeler puis démouler. Réserver au congélateur.



Mousse au chocolat au lait

- 800 g de chocolat de couverture au lait
- 400 g de blancs d'œufs pasteurisés
- 800 g de crème fouettée

Faire fondre le chocolat à environ 45°C et monter les blancs en neige à vitesse moyenne. Incorporer délicatement les blancs montés dans le chocolat puis ajouter la crème fouettée.



Glaçage brun

- 2000 g de Glaçage Miroir à chaud Brun anc

Faire fondre le glaçage à environ 45°C.

Montage et finition

A la poche, remplir les moules aux ¾ avec la mousse au chocolat au lait. Déposer les inserts de crèmeux au caramel en les enfonçant à mi-hauteur. Couvrir et lisser à ras avec le restant de mousse au chocolat. Placer les fonds de croustillant chocolat puis surgeler et démouler. Glacer les entremets avec le glaçage miroir brun à 30°C. Faire un tour d'entremets en chocolat au lait et décorer avec du crumble et des tuiles de caramel.

La gamme des Nappages et Glaçages ancel

A froid ou à chaud, ils protègent et apportent un fini lisse et brillant à vos pâtisseries.



Glaçages miroir prêts à l'emploi à chaud Réf. Poids

Neutre	1-42-011081	3 kg
Ivoire	1-42-011715	3 kg
Noir	1-42-010752	3 kg
Rouge	1-42-011226	3 kg
Saveur Caramel	1-42-011125	3 kg
Pourpre	1-42-011717	3 kg
Brun	1-42-013076	3 kg



Nappages concentrés à dilution 70% à chaud

	Réf.	Poids
Neutre	1-42-008730	7 kg
Abriicot	1-42-008731	15 kg
Fraise	1-42-008726	7 kg
	1-42-008727	15 kg
	1-42-008728	7 kg

Nappages liquides prêts à l'emploi à chaud pour machine à pulvériser

	Réf.	Poids
Neutre	1-42-008734	13 kg
Goût Abricot	1-42-008732	13 kg



Nappages miroir prêts à l'emploi à froid

	Réf.	Poids
Neutre	1-42-011049	1,5 kg
Chocolat	1-42-008751	7 kg
Rouge	1-42-011048	1,5 kg
	1-42-011677	1,5 kg

Tous les mois, de nouvelles recettes sur
www.condifa.fr



fédère les marques

