



Glaçages Façon Rocher

Des glaçages au chocolat gourmands & croustillants
pour décorer toutes vos préparations



Les Glaçages Façon Rocher ancel



Découvrez les Glaçages Façon Rocher ancel au chocolat et amandes caramélisées !

Disponibles en trois versions : chocolat, chocolat au lait et chocolat blanc, les **Glaçages Façon Rocher ancel** apportent une finition croustillante et gourmande à tous types de préparations : entremets, éclairs et choux, gâteaux de voyage, viennoiseries, glaces...
Les possibilités sont infinies !

Faciles à utiliser :

Faire fondre à 40°C et appliquer sur tous types de préparations : entremets, éclairs et choux, viennoiseries, gâteaux de voyage, glaces...

- Les entremets et glaces doivent être congelés pour être glacés.
- Toutes les autres préparations peuvent être glacées à +4°C ou à température ambiante.

Qualitatifs :

- Composés de chocolat et d'amandes caramélisées.
- Sans huile de palme, sans arômes artificiels, sans colorants et sans conservateurs.

Pratiques :

- Facilement tranchables pour une coupe nette des préparations.
- Stables à la congélation/décongélation.

Esthétiques :

- Belle finition gourmande et croustillante.
- Possibilité de colorer le Glaçage Façon Rocher Chocolat Blanc.



GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT

Seau de 3 kg
Réf 1-42-013227



GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT

Seau de 3 kg
Réf 1-42-013229



GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT BLANC

Seau de 3 kg
Réf 1-42-013253

Des produits permettant de décorer tous types de préparations

Entremets



Eclairs et choux



Gâteaux de voyage



Viennoiseries



Glaces

ASTUCE

Colorez le Glaçage Façon Rocher Chocolat Blanc !

- Utilisez des colorants liposolubles.
- Ajoutez la quantité de votre choix en fonction de la couleur souhaitée.



TOUR DE MAIN EN VIDÉO



La gamme des Glaçages et Nappages ancel

à froid ou à chaud, ils décorent toutes vos réalisations.



GLAÇAGES

	Conditionnement article	Code	EAN	Nbre d'articles /unité d'exp.
Glaçages miroir prêts à l'emploi à chaud				
Glaçage Miroir à chaud Neutre	Seau de 3 kg	1-42-011081	3506170012036	1
Glaçage Miroir à chaud Ivoire	Seau de 3 kg	1-42-011715	3506170015471	1
Glaçage Miroir à chaud saveur Caramel	Seau de 3 kg	1-42-011125	3506170012319	1
Glaçage Miroir à chaud Rouge	Seau de 3 kg	1-42-011226	3506170012951	1
Glaçage Miroir à chaud Brun	Seau de 3 kg	1-42-013076	3506170020734	1
Glaçage Miroir à chaud Noir	Seau de 3 kg	1-42-010752	3506170010414	1
Glaçage Miroir à chaud Pourpre	Seau de 3 kg	1-42-011717	3506170015501	1
Glaçage Miroir à chaud Jaune	NOUVEAUTÉ Seau de 3 kg	1-42-013430	3506170021861	1
Glaçages façon rocher à chaud				
Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait	Seau de 3 kg	1-42-013229	3506170132291	1
Glaçage Façon Rocher Chocolat	Seau de 3 kg	1-42-013227	3506170132277	1
Glaçage Façon Rocher Chocolat Blanc	NOUVEAUTÉ Seau de 3 kg	1-42-013253	3506170132536	1

NAPPAGES

	Conditionnement article	Code	EAN	Nbre d'articles /unité d'exp.
Nappages liquides prêts à l'emploi à chaud				
Nappage Prêt à l'emploi Neutre	Bag in box de 13 kg	1-42-008734	3506170087348	1
Nappage Prêt à l'emploi Abricot	Bag in box de 13 kg	1-42-008732	3506170087324	1
Nappages miroir prêts à l'emploi à froid				
Nappage Miroir à froid Neutre	Boîte de 1,5 kg	1-42-011049	3506170011947	4
Nappage Miroir à froid Neutre	Seau de 7 kg	1-42-008751	3506170087515	1
Nappages concentrés à dilution 70% à chaud				
Nappage Concentré Fraise	Seau de 7 kg	1-42-008728	3506170087287	1
Nappage Concentré Neutre	Seau de 7 kg	1-42-008730	3506170087300	1
Nappage Concentré Neutre	Seau de 15 kg	1-42-008731	3506170087317	1
Nappage Concentré Abricot	Seau de 7 kg	1-42-008726	3506170087263	1
Nappage Concentré Abricot	Seau de 15 kg	1-42-008727	3506170087270	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