Glaçages Miroir à chaud

Des glaçages parfaits pour faire briller vos entremets

7 COULEURS À DÉCOUVRIR

Les Glaçages Miroir à chaud

Une tenue **parfaite** et une brillance **irréprochable**

Esthétiques :

- Figent après application : coupe nette et propreté des emballages pâtissiers.
- Apportent un fini lisse et brillant aux entremets en froid positif et négatif.
- Bonne tenue sur toutes formes d'entremets.

Pratiques :

- Les glaçages miroir à chaud ancel existent en 7 versions pour toutes les déclinaisons.
- Les glaçages peuvent être refondus plusieurs fois.

7 références :

noir, ivoire, saveur caramel, jaune, neutre, rouge et pourpre

Chauffer et appliquer les glaçages en fonction de leurs couleurs aux températures indiquées :

	Noir	Ivoire	Saveur Caramel	Jaune	Neutre	Rouge	Pourpre
T° de chauffe à coeur (avec thermo-mètre 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	-	✓	-	-	✓	-	-

ASTUCES DE *Chef*

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**.

FICHE RECETTE

Entremets Passion Framboise

Pour 6 moules en silicone Pavoni KE027

Financier mangue passion

- 750 g de **Financier ancel**
- 225 g de beurre fondu
- 300 g de blancs d'œufs
- 300 g de **Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel**

Mélanger le financier, le beurre fondu et les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une masse homogène. Etaler uniformément la masse sur un tapis de cuisson à bord. Répartir le fourrage mangue-passion sur la masse crue en le déposant par petits tas à l'aide d'une cuillère. Cuire environ 15 min à 180°C.

Fourrage croquant au chocolat blanc

- 800 g de **Fourrage Croquant au Chocolat Blanc ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes, puis l'étaler uniformément sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Placer au réfrigérateur.

Insert crémeux framboise

- 200 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**
- 1 L de crème liquide à 35% M.G.
- 40 g d'**Arôme Framboise Sébalcé**

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme framboise à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et arôme framboise puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Couler immédiatement dans 6 cercles de 16 cm de Ø posés sur un tapis de cuisson. Surgeler puis retirer les cercles et réserver au congélateur pour le montage.

Mousse bavaroise fruit de la passion

- 200 g de **Bavarois Alaska-express Neutre ancel**
- 100g d'eau tempérée
- 200 g de jus de fruit de la passion tempéré
- 1000 g de crème liquide à 35% M.G. sucrée à 10 %

Délayer le bavarois Alaska-express dans l'eau et le jus de passion puis incorporer progressivement la crème préalablement montée.

Glaçage miroir jaune

- 1500 g de **Glaçage Miroir à chaud Jaune ancel**

Faire fondre le glaçage à environ 45°C.

Montage & finition

Détailler des fonds de financier mangue passion de 16 cm de Ø puis détailler des fonds de mêmes dimensions de fourrage croquant au chocolat blanc pour les poser sur les fonds de financier mangue passion. Réserver au réfrigérateur. Remplir les moules à moitié de mousse bavaroise fruit de la passion puis déposer un insert crémeux framboise en l'enfonçant jusqu'à mi-hauteur. Ajouter de la mousse bavaroise fruit de la passion puis placer les fonds côté fourrage croquant au chocolat blanc contre la mousse bavaroise fruit de la passion. Surgeler puis démouler. Glacer les entremets avec le glaçage miroir jaune à 30°C. Passer quelques minutes au surgélateur pour fixer le glaçage puis décorer.

La gamme des **Nappages** et **Glaçages ancel**

À froid ou à chaud, ils décorent toutes vos pâtisseries.

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 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	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 **NOUVEAU**	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**

Condifa **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

RCS 382 560 621 SAVERNE - Décembre 2023