



CROUSTI'

TARTELETTES

CROUSTI'
Vanille Fraise

CROUSTI'
Chocolat
Mangue-Passion

CROUSTI'
Framboise Citron

ANIMEZ VOTRE BOUTIQUE
durant les **BEAUX JOURS !**

Proposez à vos clients 3 NOUVELLES RECETTES INÉDITES de tartelettes !



CROUSTI'
Framboise Citron



CROUSTI'
Vanille Fraise



CROUSTI'
Chocolat
Mangue-Passion

Pâte à sablé breton

- Préparation pour cookies ancel (1-42-008859)
- Jaunes d'oeufs
- Beurre

Crème pâtissière

- Préparation pour crème pâtissière ancel

Fourrage croquant citron

- Fourrage croquant chocolat blanc prêt à l'emploi ancel (1-42-010737)
- Arôme naturel de citrons Sébalté (1-42-004163)

Crème diplomate au citron

- Préparation pour crème pâtissière ancel
- Gélatine bovine instantanée en poudre Sébalté (1-42-012718)
- Arôme naturel de citrons Sébalté (1-42-004163)
- Crème fouettée

Décor

- Framboises fraîches
- Zestes de citron

Pâte à sablé breton

- Préparation pour cookies ancel (1-42-008859)
- Jaunes d'oeufs
- Beurre

Crème pâtissière

- Préparation pour crème pâtissière ancel

Fourrage croquant fruits rouges

- Fourrage croquant fruits rouges prêt à l'emploi ancel (1-42-011301)

Bavaroise à la vanille

- Lait
- Sucre
- Jaunes d'oeufs
- Extrait de vanille Tahitensis avec grains (1-42-010691)
- ou extrait de vanille Bourbon avec grains (1-42-011281) Sébalté
- Gélatine bovine instantanée en poudre Sébalté (1-42-012718)
- Crème fouettée

Décor

- Glaçage miroir à chaud neutre prêt à l'emploi ancel (1-42-011081)
- Extrait de vanille Tahitensis avec grains (1-42-010691)
- ou extrait de vanille Bourbon avec grains (1-42-011281) Sébalté
- Fraises fraîches
- Chocolat blanc
- Nappage miroir rouge

Pâte à sablé breton

- Préparation pour cookies ancel (1-42-008859)
- Jaunes d'oeufs
- Beurre

Crème pâtissière

- Préparation pour crème pâtissière ancel

Fourrage croquant chocolat blanc

- Fourrage croquant chocolat blanc prêt à l'emploi ancel (1-42-010737)

Fourrage mangue-passion

- Fourrage mangue-passion prêt à l'emploi ancel (1-42-011718)

Crèmeux au chocolat

- Préparation pour crèmeux chocolat ancel (1-42-012908)
- Crème liquide 35 % M.G.

Décor

- Spray velours brun prêt à l'emploi ancel (1-42-011414)



COMMANDEZ dès maintenant les produits des recettes
et recevez le **KIT D'ANIMATION** pour préparer
et annoncer l'opération dans votre boutique !*

1 AFFICHE

R/V 40X60 CM



3 FICHES RECETTES



3 CHEVALETS PRIX



1 TABLIER

pour la boutique

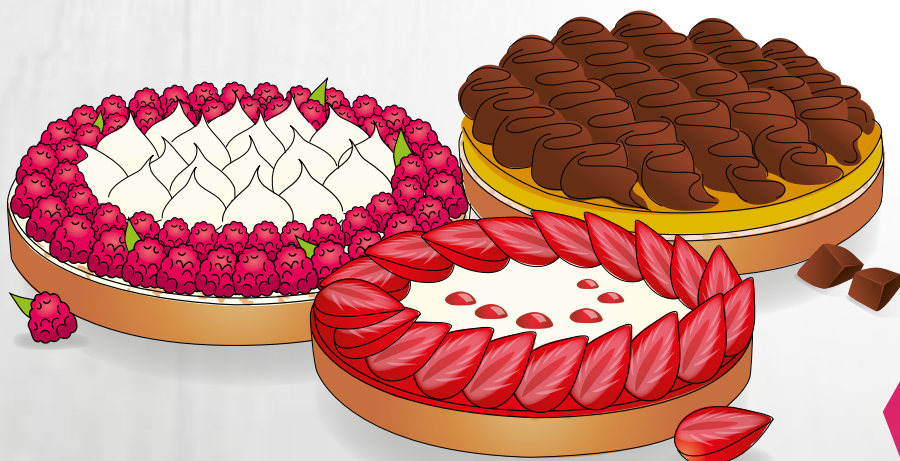


1 LOT DE 50 POCHES À DOUILLES (45X25 CM) ET 2 DOUILLES

Permettent de réaliser la Crousti'Tartellette
Chocolat - Mangue-Passion

* Offert pour l'achat de minimum 9 produits obligatoires dont au moins 10 kg de crème pâtissière, listés dans le bon de commande Condifa.

LE + : ces 3 recettes se déclinent en format
À PARTAGER !



GRAND JEU CONCOURS

Participez
à l'opération
et tentez
de gagner un
**KITCHEN'
AID
ARTISAN****



** Pour tout bon de commande joint entièrement complété.

Les produits de l'opération

pour réaliser les Crousti'Tartelettes.

10 kg minimum de crème pâtissière à chaud ou à froid au choix parmi les références suivantes...



Préparations pour crèmes pâtissières et flans parisiens à chaud ancel	Réf.	Poids	Préparations pour crèmes et garnitures pâtissières à froid ancel	Réf.	Poids
Crème pâtissière à chaud	1-42-002194	5 kg	Garniture pâtissière à froid extra-fine	1-42-003633	5 kg
	1-42-000203	25 kg		1-42-003634	25 kg
Crème pâtissière à chaud torchon	1-42-002187	5 kg	Crème pâtissière à froid	1-42-010448	5 kg
Crème pâtissière à chaud super	1-42-002188	5 kg	Crème pâtissière à froid premium	1-42-002190	5 kg
	1-42-000805	15 kg		1-42-010468	10 kg
	1-42-008896	25 kg		1-42-010873	25 kg
Crème pâtissière à chaud extra-fine	1-42-002195	5 kg			
Crème pâtissière à chaud spéciale congélation	1-42-010761	5 kg			
	1-42-010851	25 kg			

... et 8 des produits suivants (hors optionnel) :



Fourrages croquants prêts à l'emploi ancel	Réf.	Poids	Fourrage aux fruits prêt à l'emploi stable à la cuisson ancel	Réf.	Poids	Glaçage miroir, produit de finition prêts à l'emploi ancel	Réf.	Poids
Chocolat blanc	1-42-010737	3 kg	Mangue-Passion	1-42-011718	3 kg	Glaçage miroir à chaud	1-42-011081	3 kg
Fruits rouges	1-42-011301	3 kg				Spray velours brun	1-42-011414	500 ml



Extraits et arôme naturel Sébalec	Réf.	Poids
Vanille Tahitensis avec grains	1-42-010691	0,5 kg
Vanille Bourbon avec grains	1-42-011281	0,5 kg
Citrons (optionnel)	1-42-004163	0,5 kg



Préparations ancel	Réf.	Poids
Crémeux chocolat	1-42-012908	1 kg
Cookies (optionnel)	1-42-008859	5 kg



Gélatine Sébalec	Réf.	Poids
Gélatine bovine instantanée en poudre	1-42-012718	1 kg

au choix



fédère les marques

