

ancel

# 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 Sébalcé (1-42-004163)

## Crème diplomate au citron

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

Tout savoir sur la réalisation des Crousti'Tartelettes sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



**COMMANDÉZ** 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'Tartelette 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 ancet

	Réf.	Poids
Crème pâtissière à chaud	1-42-002194	5 kg
	1-42-000203	25 kg
Crème pâtissière à chaud torchon	1-42-002187	5 kg
Crème pâtissière à chaud super	1-42-002188	5 kg
	1-42-000805	15 kg
	1-42-008896	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

Préparations pour crèmes et garnitures pâtissières à froid ancet

	Réf.	Poids
Garniture pâtissière à froid extra-fine	1-42-003633	5 kg
	1-42-003634	25 kg
Crème pâtissière à froid	1-42-010448	5 kg
Crème pâtissière à froid premium	1-42-002190	5 kg
	1-42-010468	10 kg
	1-42-010873	25 kg

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



Fourrages croquants prêts à l'emploi ancet

	Réf.	Poids
Chocolat blanc	1-42-010737	3 kg
Fruits rouges	1-42-011301	3 kg

Fourrage aux fruits prêt à l'emploi stable à la cuisson ancet

	Réf.	Poids
Mangue-Passion	1-42-011718	3 kg



Glaçage miroir, produit de finition prêt à l'emploi ancet

	Réf.	Poids
Glaçage miroir à chaud neutre	1-42-011081	3 kg
Spray velours brun	1-42-011414	500 ml



Extraits et arôme naturel Sébalcé

	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 ancet

	Réf.	Poids
Crèmeux chocolat	1-42-012908	1 kg
Cookies (optionnel)	1-42-008859	5 kg

Gélatine Sébalcé

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



fédère les marques

