



Bavarois Alaska-express

Des mousses de qualité faciles à réaliser

*21 parfums
à découvrir*



Des préparations de qualité pour réussir facilement de succulentes bavaroises



La gamme des Bavaoïs Alaska-express ancet

- Une offre large de 21 références.
- 9 parfums gourmands avec des ingrédients nobles : des éclats de chocolat, de caramel, d'amande, de pistache, du beurre de cacao, du miel, du mascarpone, du café ou de la vanille.
- 11 parfums fruités contenant majoritairement des morceaux de fruits lyophilisés pouvant atteindre 96 g d'équivalent en fruits frais pour 100 g de préparation.
- 1 neutre pouvant être aromatisé avec de la purée ou de la garniture de fruits, de la pâte aromatique, de l'arôme, de l'alcool...
- Rapide à mettre en œuvre : 200 g de préparation + 300 g d'eau + 1000 g de chantilly.
- Mousses fermes et aérées, faciles à trancher et qui supportent la congélation.



Bavaoïs Alaska-express Pistache ancet

- Contient des éclats de pistache grillée.
- Sur base **gélatine bovine**.

Produit	Réf.	Poids
Préparation pour bavaoïs alaska-express pistache	1-42-011241	1 kg



Bavaoïs Alaska-express Façon Crème Brûlée ancet

- Contient de la vanille et des éclats de caramel.
- Sur base **gélatine bovine**.

Produit	Réf.	Poids
Préparation pour bavaoïs alaska-express façon crème brûlée	1-42-010923	1 kg

Les p'tits pots prêts à emporter pour une vitrine originale



Un p'tit pot 250 ml*
1-42-010914



Une recette originale réalisée à l'aide de la gamme des Bavaoïss Alaska-express ancél.



Une pâtisserie qualitative, rapide à mettre en oeuvre et facile à emporter.

* Disponible auprès de votre distributeur habituel en carton de 6 pots.

P'tits Pots Façon Tiramisu aux Fraises
Recette pour 10 p'tits pots

Biscuit cuiller
• 300 g de Biscuiter Braun
• 300 g d'œufs
• 100 ml d'eau

Mélanger tous les ingrédients 5 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. A l'aide d'une poche munie d'une douille une de 12 mm, dresser 40 gouttes de 3 cm de long sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrer de sucre glace avant cuisson. Cuire à 190°C environ 10 min en four ventilé ou 10 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le papier cuisson.

Mousse bavaroise fraise
• 40 g de Bavaoïss Alaska-express Fraise ancél
• 60 g d'eau
• 300 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavaoïss dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

Mousse bavaroise tiramisu
• 40 g de Bavaoïss Alaska-express Tiramisu ancél
• 60 g d'eau
• 300 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavaoïss dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

Fraises
• 200 g de fraises

Couper 30 fines lamelles de fraises de petites tailles en deux pour le décor. Hacher grossièrement les autres.

Montage et finition
Placer 3 gouttes de biscuit cuiller côté sucre glace au bas de chaque p'tit pot. Placer vers le haut. Placer 3 lamelles de fraise entre chaque goutte de biscuit de côté. Répartir successivement la mousse bavaroise fraise, les morceaux de fraise et le biscuit cuiller dans les 10 p'tits pots. Terminer par la mousse bavaroise tiramisu. Décorer avec les demi-fraises préalablement trempées à la poche à douille neutre ancél. Mirrer à froid neutre ancél.

P'tits Pots Façon Pomme Tatin
Recette pour 10 p'tits pots

Mousse bavaroise chocolat
• 60 g de Bavaoïss Alaska-express Chocolat ancél
• 75 g d'eau
• 200 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavaoïss dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

Poire en cubes
• 400 g de Fourrage Poire en cubes ancél

Mousse bavaroise poire
• 60 g de Bavaoïss Alaska-express Poire ancél
• 75 g d'eau
• 200 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavaoïss dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

Nappage chocolat
• 60 g de crème chantilly chocolat Schokobella Braun
Faire fondre la crème au micro-ondes.

Montage et finition
Répartir successivement les mousses bavaroises chocolat et poire à la poche à douille cannelée dans chaque p'tit pot, en déposant les poires au milieu des deux mousses. Napper le dessus avec le nappage chocolat puis décorer avec des amandes effilées.

P'tits Pots Façon Pomme Tatin
Recette pour 10 p'tits pots

Préparer les ingrédients au bain-marie, à l'aide du fouet, jusqu'à obtention d'une pâte molle que l'on détache en grosses mottes. Poser la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou à 200°C en four à sole.

P'tits Pots Façon Pomme Tatin ancél
Délayer la préparation pour bavaoïss dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

Montage et finition
Préparer la préparation pour bavaoïss dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement. Répartir de chaque p'tit pot. Répartir successivement les pommes puis la mousse bavaroise poire à la poche à douille cannelée dans chaque p'tit pot. Décorer avec le restant de nappage chocolat.

Découvrez toutes les recettes de P'tits Pots sur www.condifa.fr



Lingots Pistache-Abricot

Recette pour 40 lingots

Gâteau de Savoie au chocolat (1 plaque de 40X60 cm)

- 400 g de **Gâteau de Savoie au Chocolat ancel**
- 150 g d'œufs
- 200 ml de crème liquide à 35% M.G

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Étaler la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 200°C environ 10 min en four ventilé ou 12 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le papier cuisson.



Fourrage croquant chocolat blanc

- 1000 g de **Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel**



Mousse bavaoise abricot

- 100 g de **Bavaois Alaska-express Abricot ancel**
- 150 g d'eau
- 500 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavaois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement. A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille unie de 15 mm, dresser la mousse en long sur une plaque recouverte de papier cuisson puis surgeler.



Mousse bavaoise pistache

- 150 g de **Bavaois Alaska-express Pistache ancel**
- 225 g d'eau
- 750 g crème chantilly sucrée a 10%

Délayer la préparation pour bavaois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.



Glaçage neutre

- 1000 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**
- Faire fondre le glaçage au micro-onde à environ 50°C.



Montage et finition

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-onde puis l'étaler sur le gâteau de Savoie au chocolat. Après réfrigération, découper des rectangles de 7X2 cm. Repartir la mousse bavaoise pistache dans les 40 lingots en chemisant les bords du moule à l'aide d'une palette. Découper la mousse bavaoise abricot en section de 7cm puis l'insérer dans la bavaoise pistache. Lisser puis terminer le montage par les fonds de gâteau de Savoie au chocolat recouverts de fourrage croquant chocolat blanc. Surgeler avant le démoulage. Glacer les lingots avec le glaçage neutre à 45°C. Décorer les bords et le dessus des lingots avec le **Masquage Croquant Vert ancel**.





Bûche Gourmandise Scintillante

Recette pour 5 gouttières de 50 cm

Biscuit financier noix de coco (2 plaques de 40x60 cm)

- 1000 g de **Financier ancel**
- 300 g de beurre fondu
- 400 g de blancs d'œufs
- 200 g de noix de coco râpée torréfiée à 180°C environ 15 min

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir puis étaler la masse sur 2 plaques recouvertes de toiles de cuisson. Cuire à 150°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Après refroidissement, retirer les toiles de cuisson.



Fourrage croquant chocolat

- 1200 g de **Fourrage Croquant Chocolat ancel**

Mousse bavaroise façon crème brûlée

- 600 g de **Bavarois Alaska-express Façon Crème Brûlée ancel**
- 900 g d'eau
- 3000 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.



Compotée d'abricots

- 1250 g de **Fourrage Abricot ancel**



Glaçage jaune pailleté

- 2000 g de **Glaçage Miroir à Chaud Neutre ancel**
- 200 g de **Décor Pailleté Argent ancel**
- 40 g de **Colorant Jaune Sébalcé**

Chauffer le glaçage au micro-onde à environ 50°C puis incorporer le décor pailleté et le colorant à la spatule.



Montage et finition

Chauffer si nécessaire, le fourrage croquant chocolat au micro-onde et l'étaler uniformément sur la première plaque de financier puis recouvrir avec la seconde. Après réfrigération, couper 5 bandes de 7x50 cm. A l'aide d'une poche à douille, déposer 400 g de mousse bavaroise façon crème brûlée dans chaque gouttière puis chemiser les bords. Répartir la compotée d'abricots suivie du reste de mousse bavaroise. Déposer les bandes de biscuit financier noix de coco garnies de fourrage croquant chocolat sur la mousse bavaroise. Surgeler, démouler puis glacer avec le glaçage jaune pailleté à 45°C. Décorer les bords avec le **Masquage Croquant Chocolat au Lait ancel** puis le dessus avec des abricots et du chocolat.



Les Bavarois Alaska-express ancel

Des préparations de qualité pour des mousses faciles à réaliser.



Le Neutre

			S'aromatise avec :	Sur base gélatine :
NEUTRE	1-42-008051	1 kg	De la purée de fruits, de la garniture de fruits, de la pâte aromatique, des arômes, de l'alcool...	Bovine.



Les Gourmands

			Contiennent :	Sur base gélatine :
CHOCOLAT	1-42-008057	1 kg	62 % de chocolat.	Bovine.
CHOCOLAT BLANC	1-42-008864	1 kg	Du beurre de cacao.	Bovine.
CHOCOLAT AU LAIT	1-42-008865	1 kg	Du cacao, du beurre de cacao et de la poudre de lait.	Bovine.
CAPPUCCINO	1-42-008869	1 kg	Des éclats de chocolat et du café torréfié.	Porcine.
CARAMEL	1-42-008682	1 kg	Du caramel au lait.	Bovine.
SAVEUR MIEL-NOUGAT	1-42-008872	1 kg	Du miel et des éclats d'amandes.	Bovine.
TIRAMISU	1-42-008066	1 kg	Du mascarpone.	Bovine.
NOUVEAU FAÇON CRÈME BRULÉE	1-42-010923	1 kg	De la vanille et des éclats de caramel.	Bovine.
NOUVEAU PISTACHE	1-42-011241	1 kg	Des éclats de pistache.	Bovine.



Les Fruités

			100 g de préparation contiennent :	Sur base gélatine :
ABRICOT <i>Avec morceaux de fruits</i>	1-42-008681	1 kg	L'équivalent de 96 g d'abricots frais.	Porcine.
ANANAS <i>Avec morceaux de fruits</i>	1-42-008870	1 kg	L'équivalent de 85 g d'ananas frais.	Porcine.
BANANE <i>Avec morceaux de fruits</i>	1-42-008868	1 kg	L'équivalent de 56,1 g de bananes fraîches.	Porcine.
CITRON	1-42-008058	1 kg	L'équivalent de 26,5 g de citrons frais.	Porcine.
FRAISE <i>Avec morceaux de fruits</i>	1-42-008059	1 kg	L'équivalent de 73,1 g de fraises fraîches.	Bovine.
FRAMBOISE <i>Avec morceaux de fruits</i>	1-42-008061	1 kg	L'équivalent de 57,5 g de framboises fraîches.	Bovine.
FRUITS ROUGES <i>Avec morceaux de fruits</i>	1-42-008871	1 kg	L'équivalent de 77,25 g de myrtilles, fraises, airelles, cassis et framboises fraîches.	Bovine.
MANDARINE	1-42-008063	1 kg	L'équivalent de 55,1 g de mandarines fraîches.	Porcine.
MANGUE	1-42-008889	1 kg	L'équivalent de 28,8 g de mangues fraîches.	Bovine.
FRUIT DE LA PASSION <i>Avec morceaux de fruits</i>	1-42-008065	1 kg	L'équivalent de 63 g de fruits de la passion frais.	Bovine.
POIRE <i>Avec morceaux de fruits</i>	1-42-008064	1 kg	L'équivalent de 61 g de poires fraîches.	Bovine.



Les mini-formats

			100 g de préparation contiennent :	Sur base gélatine :
CHOCOLAT	1-42-010362	200 g	62 g de chocolat.	Bovine.
FRAISE	1-42-010363	200 g	L'équivalent de 73,1 g de fraises fraîches.	Bovine.
FRAMBOISE	1-42-010365	200 g	L'équivalent de 57,5 g de framboises fraîches.	Bovine.
POIRE	1-42-010368	200 g	L'équivalent de 61 g de poires fraîches.	Bovine.

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



fédère les marques

