



CATALOGUE GÉNÉRAL

– DEPUIS 1919 –

Les Ingrédients Pâtisseries pour réussir



Sommaire

QUI SOMMES-NOUS
page 3

CRÈMES PÂTISSIÈRES
À CHAUD
pages 4 & 5

CRÈMES & GARNITURES
À FROID
pages 6 & 7

AIDES PÂTISSIÈRES
pages 8 & 9

FARINES COMPOSÉES
pages 10 & 11

MOUSSES
BAVAROISES
pages 12 & 13

FOURRAGES
pages 14 & 15

GARNITURES
pages 16 & 17

GLAÇAGES
pages 18 & 19

NAPPAGES
pages 20 & 21

PRODUITS
DE FINITION
pages 22 & 23

RÉCAPITULATIF
DE LA GAMME ANCEL
pages 24 à 27



QUI SOMMES-*Nous*

La marque ancél

Depuis 1919, ancél est LA marque centenaire de pâtisserie française qui tire sa notoriété de la qualité de ses préparations pour crèmes pâtisseries et de sa poudre à lever « Baking Powder ». Forte de ce savoir-faire historique, la marque a développé de nouveaux produits au fil du temps afin de s'adapter continuellement aux besoins de ses clients. Elle est désormais connue et reconnue pour la diversité de ses gammes : aides pâtisseries, fourrages et garnitures, farines composées, décors...

ancél est une marque de la société Condifa qui commercialise quelques 300 références réparties sous 9 marques, certaines plus que centenaires, ayant chacune leur domaine de compétence. Elles ont pour mission d'accompagner tous les chefs, avec des produits adaptés à leur niveau d'expertise, à leurs méthodes de travail et à leur environnement professionnel.



Les ingrédients
pâtisseries



Les arômes
et gélatines



Les
indispensables
de la pâtisserie



Les ganaches
et glaçages



Les ingrédients
pour glace



Les ingrédients
de panification



Les desserts
à préparer



Les sauces
desserts



La solution
pizza pour les
professionnels

Nos valeurs

- **Innovation** : Condifa, à travers ses marques, a à cœur d'innover et d'inventer de nouveaux produits pour satisfaire toujours plus ses clients dans tous les domaines d'activité.
- **Savoir-faire** : les produits des marques de Condifa sont développés avec le souci de la qualité dans le but de permettre à ses clients de perpétuer les gestes techniques si chers au savoir-faire français.
- **Partage** : accessibilité et authenticité sont les maîtres-mots des marques de Condifa qui visent à développer des produits mais aussi à transmettre des idées, des astuces, des recettes, des vidéos...

Notre engagement

Être le partenaire au quotidien de la réussite des artisans et des chefs, en les accompagnant avec des gammes de produits larges qui couvrent tous leurs besoins et en leur donnant accès au savoir-faire de fabrication par les produits, les recettes ou encore les gestes techniques.

CRÈMES PÂTISSIÈRES À CHAUD

Les crèmes pâtisseries à chaud ancel s'utilisent en fourrage et en montage de pâtisseries et peuvent être cuites au four (flan parisien, appareil à tarte, viennoiseries). Elles supportent tous types d'aromatisations (liquide, alcool, pâte) et permettent l'appellation « pur beurre » de vos pâtisseries.



CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD RECETTE ORIGINELLE

Texture souple et onctueuse
Idéale en garniture.

①  Carton de 5 kg

②  Sac de 25 kg



Pour 80 g de préparation
pour crème pâtissière :

- 1 litre de lait
- 150 à 200 grammes de sucre
- 1 à 2 œufs

ÉCLAIR *Poire-Vanille*

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LA CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD
RECETTE HISTORIQUE



 Scannez et
découvrez
la recette





CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD SUPER

À l'arôme naturel de vanille Bourbon.

- ③  Étui de 1 kg
- ④  Carton de 5 kg
- ⑤  Seau de 15 kg
- ⑥  Sac de 25 kg

LE MOT DU *Chef*

“ J’ai choisi cette poudre à crème car elle offre une texture souple, onctueuse, idéale pour la réalisation de flans pâtisseries. Sa note légère de vanille Bourbon est une base aromatique naturelle qui permet tous types d’aromatisations et s’associe facilement à d’autres saveurs. ”



STÉPHANE GLACIER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 2000



Crédit photo : Constantin S.



CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD EXTRA-FINE


Texture crémeuse et onctueuse. Idéale en cuisson.

- ⑦  Carton de 5 kg



CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD TORCHON


Texture souple et onctueuse. Idéale en garniture.

- ⑧  Carton de 5 kg



CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD SPÉCIALE CONGÉLATION

Texture lisse et onctueuse après décongélation.

- ⑨  Carton de 5 kg
- ⑩  Sac de 25 kg

CRÈMES & GARNITURES À FROID

La gamme des crèmes et garnitures à froid ancel comporte 4 références disponibles en plusieurs formats : une mousseline, une garniture pâtissière, une crème pâtissière et une crème diplomate.

Elles se mettent en oeuvre rapidement à l'eau froide et s'utilisent directement en fourrage ou montage de pâtisseries ou viennoiseries.

Elles peuvent être aromatisées (liquide, alcool, pâte) et congelées.



CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID PREMIUM

Permet la préparation de pâtisseries « pur beurre ». Texture souple et onctueuse. Idéale en garniture et fourrage.

- ⑪ 1 kg Étui de 1 kg
- ⑫ 5 kg Carton de 5 kg
- ⑬ 10 kg Sac de 10 kg
- ⑭ 25 kg Sac de 25 kg



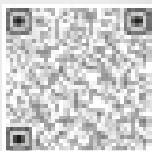
GARNITURE PÂTISSIÈRE À FROID EXTRA-FINE

Texture ferme et légère. Idéale en montage.

- ⑮ 5 kg Carton de 5 kg
- ⑯ 25 kg Sac de 25 kg



Scannez et découvrez la recette



CROSIPATS

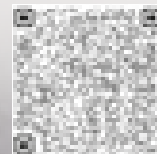
RECETTE RÉALISÉE AVEC LA CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID PREMIUM

CARRÉ EXOTIQUE

Façon Saint-Honoré

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LA DIPLOMATE À FROID

Scannez et
découvrez
la recette





NOUVEAUTÉ

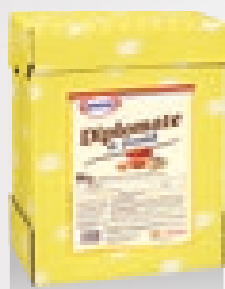


MOUSSELINE À FROID

Texture crémeuse et aérée.
Idéale en montage.


17  Étui de 1 kg

18  Carton de 5 kg



DIPLOMATE À FROID

Texture onctueuse.
Idéale en garniture et fourrage.

19  Étui de 1 kg

20  Carton de 5 kg

LE MOT DU *Chef*

“ En tant que marque de référence en matière de Crème Pâtissière, ancel innove avec la première crème diplomate à froid du marché. La préparation pour Diplomate à froid ancel permet de réaliser très facilement une véritable crème diplomate par simple ajout d'eau froide. Laissez-vous surprendre par cette innovation qui transformera votre manière de travailler ! ”

JEAN-PAUL VINOUSE
CHEF PÂTISSIER CONDIFA



AIDES PÂTISSIÈRES

De la poudre à lever à l'agent de démoulage en passant par l'amidon de maïs, la gamme des aides pâtisseries ancel comprend tous les ingrédients nécessaires à la réalisation des préparations de base en pâtisserie.



OURAGAN AGENT DE DÉMOULAGE

Pratique : facilite le démoulage.
Économique et hygiénique.

⑳ 0,5 L Aérosol de 0,5 L



BAKING POWDER POUDRE À LEVER

Pouvoir levant immédiat à la cuisson.

㉑ 1 kg Boîte de 1 kg

㉒ 5 kg Carton de 5 kg

㉓ 25 kg Sac de 25 kg

LE
SAVIEZ
VOUS
?

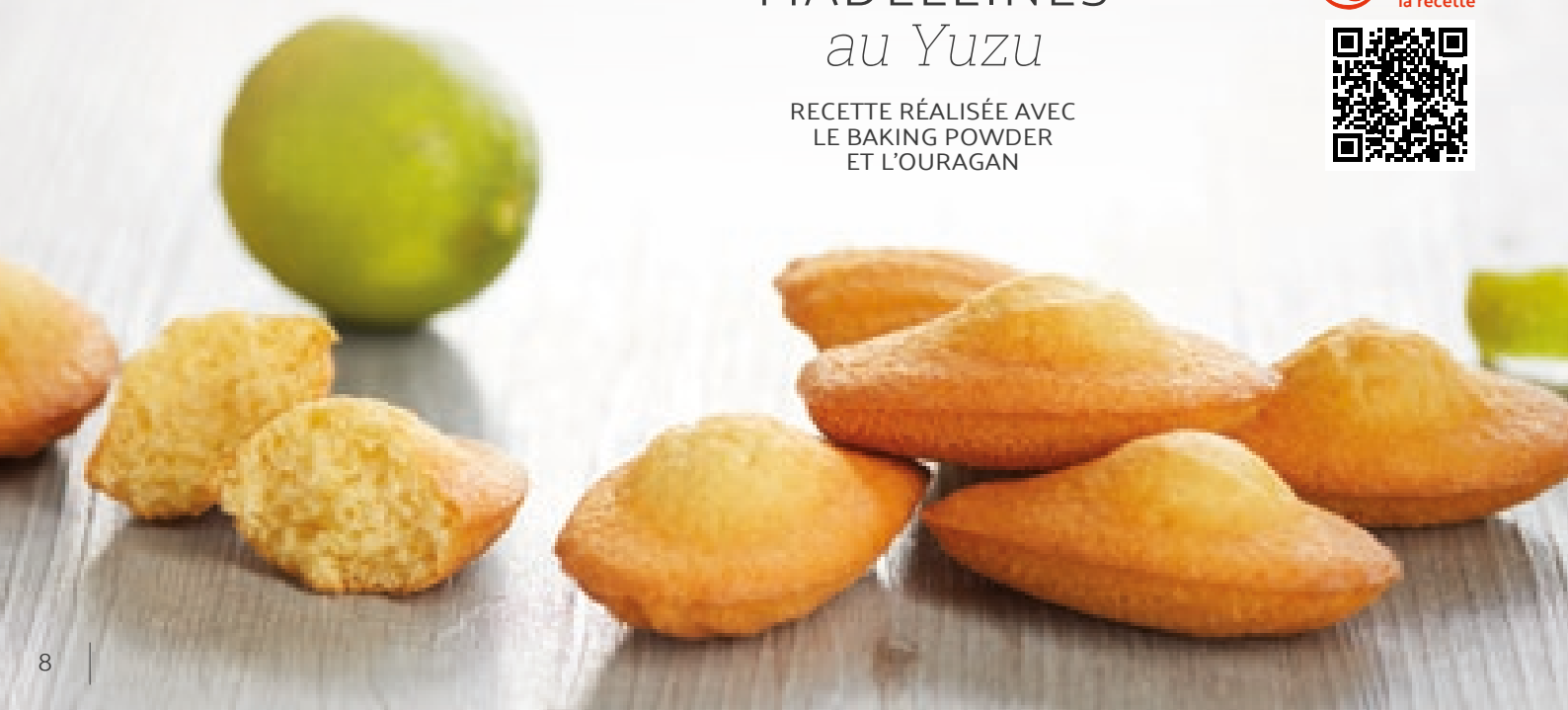
Avec plus de 80 ans de savoir-faire et une notoriété sans égal, la poudre à lever ancel est devenue LA référence du marché.

« Baking Powder » est devenu le nom générique désignant la levure chimique.

MADELEINES *au Yuzu*

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LE BAKING POWDER
ET L'OURAGAN

Scannez et découvrez la recette



IRISH BABA

Café & Whisky

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LE CREMFIK



CREMFIK

Stabilisant pour crème fouettée.
Améliore la tenue des crèmes sans en
modifier le goût.

25 0,75 kg Boîte de 0,75 kg



SUCRE VANILLINÉ

Aromatisation « goût vanille ».

26 1 kg Boîte de 1 kg



SUCRE À LA VANILLE BOURBON

Sucre roux Sélection Pure Canne.
Arôme naturel de vanille Bourbon.

27 1 kg Boîte de 1 kg



GÉLATINE OR EN FEUILLES

225 FEUILLES

Pouvoir gélifiant important : 210 Bloom.
Feuilles fines de 2 g.

28 0,475 kg Étui de 0,475 kg



FLEUR DE MAÏS

Allège les pâtes.
S'utilise aussi en cuisine pour lier les
sauces et potages.

29 0,9 kg Étui de 0,9 kg

30 5 kg Carton de 5 kg

31 25 kg Sac de 25 kg



ARÔME CAFÉ

Arôme de qualité pâtisseries.
Résiste à la cuisson.

32 1 L Bouteille de 1 L

FARINES COMPOSÉES

La gamme des farines composées ancel permet de réaliser très facilement tous types de préparations : de la génoise au fondant au chocolat en passant par les cookies, une large déclinaison est possible !



Préparations pour pâtes jaunes et cakes



BISCUITS

Texture du biscuit plus légère : remplace 1/3 de la farine dans vos recettes. Meilleur développement des pâtes à la cuisson.

33 5 kg Carton de 5 kg



GÉNOISE EXTRA

Génoise souple et savoureuse, idéale en roulade.

34 5 kg Carton de 5 kg



GÉNOISE

Texture moelleuse et souple, très bon développement à la cuisson et au battage.

35 10 kg Sac de 10 kg



CAKE VARÉSIEN

Léger et savoureux grâce au mélange de farine de froment et de farine de maïs.

36 5 kg Carton de 5 kg



GÂTEAU DE SAVOIE NATURE

Une préparation pour trois recettes : gâteau de Savoie, agneau pascal et plaque de biscuit. Peut être aromatisé.

37 5 kg Carton de 5 kg

GOÛTERS Gourmands

RECETTE RÉALISÉE AVEC LE GÂTEAU DE SAVOIE NATURE



Scannez et découvrez la recette

ASTUCE DE Chef

Le Gâteau de Savoie Nature peut être aromatisé : cacao, pâte de pistache, pâte de noisette... Toutes les déclinaisons sont possibles pour encore plus de gourmandise !



Préparations pour gâteaux



FINANCIER AVEC 80 MOULES

Texture dense et moelleuse :
contient 27% d'amandes.

38  Carton de 5 kg



FONDANT AU CHOCOLAT

Une préparation de qualité :
contient 60% de chocolat.

39  Carton de 5 kg



GARNITURE POUR TARTE AU FROMAGE BLANC

Peut être aromatisée ou
agrémentée de fruits.

40  Carton de 5 kg



MERINGUE

Préparation pour meringue
italienne ou meringue sèche.
Mise en œuvre rapide par
simple ajout d'eau.

41  Étui de 1,2 kg



La Meringue ancel s'associe
parfaitement à la Garniture Citron
ancel, la Garniture Passion ancel et
à la Crème Citron en poche ancel
(voir p.17)



Préparations pour gâteaux américains



COOKIES

Permet de réaliser des cookies,
du crumble et des sablés
bretons.

42  Carton de 5 kg



MUFFIN AVEC 70 MOULES


Texture dense et moelleuse.
70 moules tulipes en papier
inclus dans le carton.

43  Carton de 5 kg



BROWNIE TOUT CHOCOLAT

Texture dense et bon goût de
chocolat (contient 48,5% de
chocolat).
Pépites de chocolat incluses
dans la préparation.

44  Étui de 2,5 kg

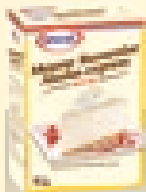
MOUSSES BAVAROISES

Les préparations pour mousses bavaroises ancel se déclinent en de multiples parfums et sont constituées de gélatine bovine.

Avec les versions neutres qui peuvent être aromatisées ou les versions fruitées ou gourmandes, réalisez de savoureuses mousses bavaroises stables à la congélation et facilement tranchables.



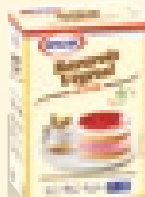
Versions neutres : préparations à froid ou à chaud



MOUSSE BAVAROISE ALASKA-EXPRESS NEUTRE

Préparation à froid.
Supporte tout type d'aromatisation : purée de fruits, garniture de fruits, pâte d'aromatisation, alcool...

45  Étui de 1 kg



Sans gélatine d'origine animale

BAVAROIS VÉGÉTAL NEUTRE


Préparation à froid.
Supporte tout type d'aromatisation : purée de fruits, garniture de fruits, pâte d'aromatisation, alcool...

46  Étui de 1 kg



GELÉE BAVAROISE

Préparation à chaud.
Permet toutes les aromatisations et une bonne tenue et tranchabilité des mousses.

47  Carton de 5 kg


Versions gourmandes : préparations à froid



BAVAROIS ALASKA- EXPRESS CHOCOLAT

Contient 62% de chocolat.


48  Sachet de 0,2 kg

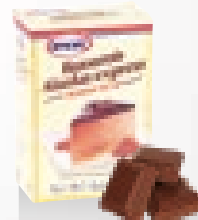
49  Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS CHOCOLAT BLANC

Contient du beurre de cacao.

50  Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA- EXPRESS CHOCOLAT AU LAIT


Contient du cacao, du beurre de cacao et de la poudre de lait.

51  Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS CARAMEL

Contient du caramel.

52  Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS TIRAMISU

Contient du mascarpone.


53  Étui de 1 kg

Versions fruitées : préparations à froid



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS FRAISE

Avec morceaux de fruits.
100 g de préparation contiennent
l'équivalent de 73,1 g de fraises fraîches.

54  Sachet de 0,2 kg

55  Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS FRUITS ROUGES


Avec morceaux de fruits.
100 g de préparation contiennent
l'équivalent de 77,25 g de myrtilles, fraises,
airelles, cassis et framboises fraîches.


56  Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS FRAMBOISE

Avec morceaux de fruits.
100 g de préparation contiennent
l'équivalent de 57,5 g de framboises
fraîches.


57  Sachet de 0,2 kg

58  Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS ABRICOT

Avec morceaux de fruits.
100 g de préparation contiennent
l'équivalent de 96 g d'abricots frais.

59  Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS FRUIT DE LA PASSION


Avec morceaux de fruits.
100 g de préparation contiennent
l'équivalent de 63 g de fruits de la passion
frais.


60  Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS POIRE

Avec morceaux de fruits.
100 g de préparation contiennent
l'équivalent de 61 g de poires fraîches.


61  Sachet de 0,2 kg

62  Étui de 1 kg



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS CITRON

100 g de préparation contiennent
l'équivalent de 26,5 g de citrons frais.

63  Étui de 1 kg

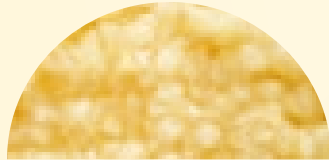


FOURRAGES

Croquants ou fruités, les fourrages prêts à l'emploi ancel s'utilisent dans de nombreuses recettes. Grâce à leur stabilité à la congélation et à la cuisson, les fourrages aux fruits permettent de réaliser tous types de tartes, viennoiseries et gâteaux de voyage. Stables à la congélation, les fourrages croquants s'adaptent quant à eux à toutes réalisations d'entremets.



Fourrages fruits



FOURRAGE POMME EN CUBES

Contient 94% de pommes.

64 5,5 kg Seau de 5,5 kg



FOURRAGE POMME EN MORCEAUX

Contient 85% de pommes.

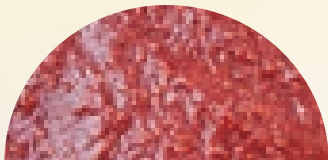
65 5,5 kg Seau de 5,5 kg



FOURRAGE POIRE EN CUBES

Contient 78% de poires.

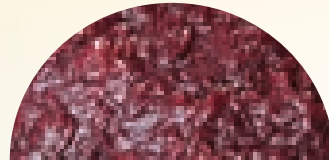
66 3 kg Seau de 3 kg



FOURRAGE FRAMBOISE AVEC MORCEAUX

Contient 70% de framboises.

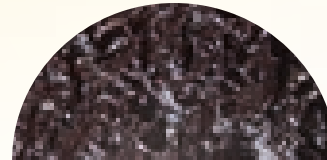
67 3 kg Seau de 3 kg



FOURRAGE FRUITS ROUGES AVEC MORCEAUX

Contient 72% de fruits rouges.

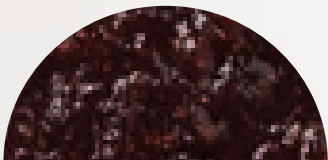
68 3 kg Seau de 3 kg



FOURRAGE MYRTELLE AVEC MORCEAUX

Contient 70% de myrtilles.

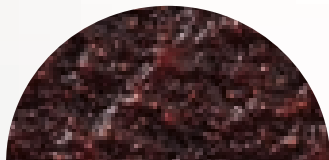
69 3 kg Seau de 3 kg



FRAMBOISE PÉPINS

Contient 45% de fruits.

70 6 kg Seau de 6 kg



FRAMBOISE LINZER AVEC PÉPINS

Contient 35% de framboises. Idéal pour la garniture de tartes Linzer.

71 6 kg Seau de 6 kg



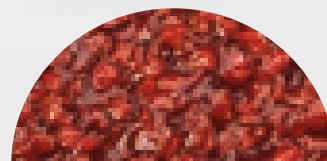
Fourrages fruits sélection



FOURRAGE ABRICOT SÉLECTION

Contient 70% de fruits.

72 4,5 kg Seau de 4,5 kg



FOURRAGE FRAISE SÉLECTION

Contient 70% de fruits.

73 4,5 kg Seau de 4,5 kg



FOURRAGE MANGUE-PASSION SÉLECTION

Contient 71% de fruits.

74 4,5 kg Seau de 4,5 kg

Fourrages fruits façon Tatin



FOURRAGE POMME EN MORCEAUX FAÇON TATIN

Contient 82% de pommes.

75 Seau de 5,5 kg

NOUVEAUTÉ



FOURRAGE POIRE EN CUBES FAÇON TATIN

Contient 74% de poires.

76 Seau de 3 kg

NOUVEAUTÉ



FOURRAGE ANANAS EN MORCEAUX FAÇON TATIN

Contient 71% de fruits.

77 Seau de 3 kg

Fourrages croquants



FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC

Contient du chocolat blanc et des biscuits croquants.

78 Seau de 3 kg



FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT

Contient du chocolat et des biscuits croquants.

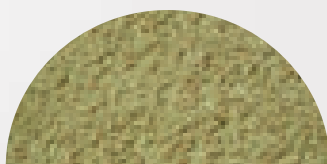
79 Seau de 3 kg



FOURRAGE CROQUANT CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE

Contient du caramel et des biscuits croquants.

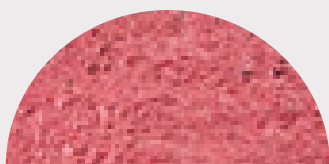
80 Seau de 3 kg



FOURRAGE CROQUANT PISTACHE

Contient des pistaches grillées et des biscuits croquants.

81 Seau de 3 kg



FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES

Contient des fruits rouges (framboises, fraises, myrtilles) et des biscuits croquants.

82 Seau de 3 kg



FOURRAGE CROQUANT SPECULOOS

Contient des brisures de Spéculoos.

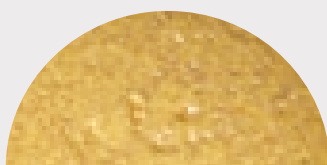
83 Seau de 3 kg



FOURRAGE CROQUANT NOIX DE COCO

Contient de la coco séchée râpée et des biscuits croquants.

84 Seau de 3 kg



FOURRAGE CROQUANT MANGUE PASSION

Contient du fruit de la passion, de la mangue et des biscuits croquants.

85 Seau de 3 kg

ASTUCE DE Chef

Réalisez des bases croustillantes pour vos entremets avec les Fourrages Croquants ancel ! Mélangez simplement du crumble avec du Fourrage Croquant et obtenez une délicieuse base gourmande et croustillante pour tous vos entremets !



Scannez et découvrez comment réaliser la base croustillante chocolat



TOUR DE MAIN EN VIDÉO



GARNITURES

De nombreuses recettes doivent leur succès à leur onctuosité et leur gourmandise. Grâce aux garnitures ancel prêtes à l'emploi ou à préparer, garnissez toutes vos tartelettes, choux et éclairs ou encore verrines à emporter.

Préparations pour garnitures



CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC


Usage multiple : inserts, garnitures, décors.

86  Étui de 1 kg



CRÉMEUX CHOCOLAT

Contient 80% de chocolat.
Usage multiple : inserts, garnitures, décors.

87  Étui de 1 kg



Les Crèmeux ancel :
les ingrédients indispensables !
Disponibles en version chocolat
et chocolat blanc, ils supportent la
congélation et peuvent être aromatisés.
Ils permettent de réaliser au choix des
inserts fermes et fondants ou des décors et
garnitures foisonnés.

CHOUX *Chocolat-Tonka*

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LE CRÉMEUX CHOCOLAT



 Scannez et
découvrez
la recette





PRÉPARATION POUR CRÈME AU BEURRE

Mise en œuvre rapide par simple ajout
de matière grasse.
Permet la préparation de pâtisseries
« pur beurre ».

88 7 kg Seau de 7 kg



Garnitures prêtes à l'emploi



GARNITURE CARAMEL

Texture ferme et fondante, facile
à étaler, finition brillante.
Stable à la congélation et à la
cuisson.

89 4 kg Seau de 4 kg



GARNITURE CITRON

Texture ferme et fondante, facile
à étaler, finition brillante.
Stable à la congélation et à la
cuisson.

90 4 kg Seau de 4 kg



CRÈMEUX CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE

Texture ferme et saveur intense.
Permet l'aromatisation de crèmes.

91 3 kg Seau de 3 kg



GARNITURE PASSION

Texture fondante et onctueuse,
facile à étaler, finition brillante.
Stable à la congélation et à la
cuisson.

92 3 kg Seau de 3 kg



CRÈME AU CITRON EN POCHE

Texture ferme et onctueuse. Conservation
à température ambiante avant ouverture.
Stable à la congélation et la cuisson.

93 4 kg Carton de 4 kg
(4 poches de 1 kg)



GLAÇAGES

Croustillants ou brillants, les glaçages à chaud ancel apportent une finition soignée et gourmande à toutes vos préparations, aussi bien en froid positif que négatif.

Les Glaçages Miroir et le Glaçage Façon Rocher subliment toutes formes et tous types d'entremets. Ils permettent également une découpe nette et assurent la propreté des emballages pâtisseries.



Glaçages miroir à chaud



GLAÇAGE MIROIR À CHAUD JAUNE

Bonne tenue et aspect brillant.

94 3 kg Seau de 3 kg



GLAÇAGE MIROIR À CHAUD NEUTRE

Bonne tenue et aspect brillant. Peut être coloré.

95 3 kg Seau de 3 kg



GLAÇAGE MIROIR À CHAUD IVOIRE

Bonne tenue et aspect brillant. Peut être coloré.

96 3 kg Seau de 3 kg



GLAÇAGE MIROIR À CHAUD SAVEUR CARAMEL

Bonne tenue et aspect brillant.

97 3 kg Seau de 3 kg



GLAÇAGE MIROIR À CHAUD ROUGE

Bonne tenue et aspect brillant.

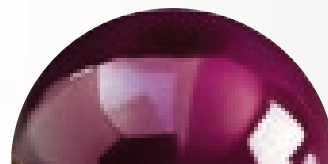
98 3 kg Seau de 3 kg



GLAÇAGE MIROIR À CHAUD NOIR

Bonne tenue et aspect brillant.

99 3 kg Seau de 3 kg



GLAÇAGE MIROIR À CHAUD POURPRE

Bonne tenue et aspect brillant.

100 3 kg Seau de 3 kg



DÔMES Myrtille & Vanille de Madagascar

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LE GLAÇAGE MIROIR À CHAUD POURPRE



Glaçages façon rocher à chaud



GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT

Contient du chocolat au lait et des amandes caramélisées.

 3 kg Seau de 3 kg



FINGERS *Chocolat Vanille Caramel*

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LE GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT

ASTUCE DE *Chef*

Apportez une finition croustillante et gourmande à toutes vos préparations grâce au Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel !

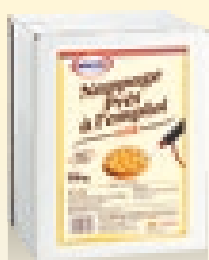
Scannez et découvrez les recettes et vidéos du Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel.



NAPPAGES

Concentrés ou prêts à l'emploi, à chaud ou à froid, les nappages ancel apportent une finition lisse et brillante à toutes vos préparations.

Nappages liquides prêts à l'emploi à chaud



NAPPAGE PRÊT À L'EMPLOI NEUTRE

Utilisation en machine à 75°C.
Fort pouvoir gélifiant, finition brillante.

102 13 kg Bag in box de 13 kg



NAPPAGE PRÊT À L'EMPLOI ABRICOT

Utilisation en machine à 75°C.
Fort pouvoir gélifiant, finition brillante.

103 13 kg Bag in box de 13 kg

Nappages miroir prêts à l'emploi à froid



NAPPAGE MIROIR À FROID NEUTRE

Prêt à l'emploi, finition lisse et brillante.
Peut être aromatisé et coloré.

104 1,5 kg Boîte de 1,5 kg

105 7 kg Seau de 7 kg



ASTUCE DE *Chef*

Le Nappage Miroir à froid Neutre est disponible en boîte de 1,5 kg et en seau de 7 kg. Il peut être aromatisé et coloré pour s'adapter à toutes les recettes et permettre une finition brillante même en froid négatif.





Scannez et découvrez la recette



SABLÉS SMILEYS *Fraise*

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LE NAPPAGE CONCENTRÉ FRAISE

Nappages concentrés à dilution 70% à chaud



NAPPAGE CONCENTRÉ FRAISE

À diluer avec 70% d'eau maximum et chauffer à 75°C. Gélification rapide et ferme, finition lisse et brillante. Peut être utilisé en confiture/fourrage.

106 Seau de 7 kg



NAPPAGE CONCENTRÉ NEUTRE

À diluer avec 70% d'eau maximum et à chauffer à 75°C. Gélification rapide et ferme, finition lisse et brillante.

107 Seau de 7 kg

108 Seau de 15 kg



NAPPAGE CONCENTRÉ ABRICOT

À diluer avec 70% d'eau maximum et chauffer à 75°C. Gélification rapide et ferme, finition lisse et brillante. Peut être utilisé en confiture/fourrage.

109 Seau de 7 kg

110 Seau de 15 kg



MODE D'Emploi

Chauffer le Nappage Concentré en remuant avec 70% d'eau maximum.

Retirer du feu avant ébullition. La température idéale d'application est d'environ 75°C.

Napper au pinceau ou avec une machine à napper.

PRODUITS DE FINITION

Sprays velours

Prêts à l'emploi, les sprays velours ancel s'utilisent à température ambiante sur des pièces congelées, sans chauffe préalable, ni équipement spécifique.



SPRAY VELOURS BLANC

Bel effet velours en froid positif et négatif. Contient des colorants naturels.

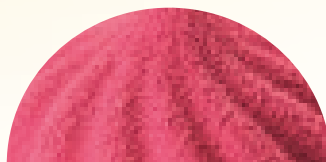
111 0,5 L Aérosol de 0,5 L



SPRAY VELOURS JAUNE

Bel effet velours en froid positif et négatif. Contient des colorants naturels.

112 0,5 L Aérosol de 0,5 L



SPRAY VELOURS ROUGE

Bel effet velours en froid positif et négatif. Contient des colorants naturels.

113 0,5 L Aérosol de 0,5 L



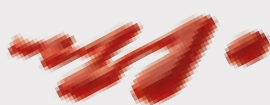
SPRAY VELOURS BRUN

Bel effet velours en froid positif et négatif.

114 0,5 L Aérosol de 0,5 L

Sauces desserts

Les sauces dessert ancel sont idéales en finition de coupes glacées et en décor à l'assiette.



SAUCE DESSERT FRUITS ROUGES

Texture fluide et bouteille ergonomique, facile à utiliser.

115 1 kg Bouteille de 1 kg



SAUCE DESSERT CAMEL

Texture fluide et bouteille ergonomique, facile à utiliser.

116 1 kg Bouteille de 1 kg



SAUCE DESSERT CAFÉ

Texture fluide et bouteille ergonomique, facile à utiliser.

117 1 kg Bouteille de 1 kg



SAUCE DESSERT CHOCOLAT

Texture fluide et bouteille ergonomique, facile à utiliser.

118 1 kg Bouteille de 1 kg


Pâtes d'amandes

Idéales en chocolaterie et en confiserie et faciles à travailler, les pâtes d'amandes ancel permettent de réaliser tous types de décors grâce à leurs différentes teneurs en amandes.



PÂTE D'AMANDES BLANCHE 23%


Idéale pour le modelage.
Laminage facile.
Peut être colorée et aromatisée.

 6 kg Seau de 6 kg



PÂTE D'AMANDES EXTRA-BLANCHE 50%

Idéale en chocolaterie et confiserie.
Facile à travailler.
Peut être colorée et aromatisée.

 6 kg Seau de 6 kg

ASTUCE DE *Chef*

“ Il est possible de colorer les pâtes d'amandes afin d'apporter une finition soignée et originale à toutes vos préparations. ”



RELIGIEUSES *Orange-Caramel au Sel de Guérande*




RECETTE RÉALISÉE AVEC LA

PÂTE D'AMANDES FONDANTE BLANCHE 33%

Facile à travailler.
Laminage facile.
Peut être colorée et aromatisée.

 1 kg Pain de 1 kg

 6 kg Seau de 6 kg



 Scannez et découvrez la recette

RÉCAPITULATIF DE LA GAMME ANCEL

| CRÈMES PÂTISSIÈRES À CHAUD | | Conditionnement article | Code | EAN | Nombre d'articles/ unité d'exp. |
|-----------------------------------|---|-------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| 1 | Crème Pâtissière à chaud | Carton de 5 kg | 1-42-002194 | 3027030002023 | 1 |
| 2 | Crème Pâtissière à chaud | Sac de 25 kg | 1-42-000203 | 3027030002030 | 1 |
| 3 | Crème Pâtissière à chaud Super | Étui de 1 kg | 1-42-003350 | 3027030033508 | 6 |
| 4 | Crème Pâtissière à chaud Super | Carton de 5 kg | 1-42-002188 | 3027030002085 | 1 |
| 5 | Crème Pâtissière à chaud Super | Seau de 15 kg | 1-42-000805 | 3027030008056 | 1 |
| 6 | Crème Pâtissière à chaud Super | Sac de 25 kg | 1-42-008896 | 3506170088963 | 1 |
| 7 | Crème Pâtissière à chaud Extra-Fine | Carton de 5 kg | 1-42-002195 | 3027030002122 | 1 |
| 8 | Crème Pâtissière à chaud Torchon | Carton de 5 kg | 1-42-002187 | 3027030002139 | 1 |
| 9 | Crème Pâtissière à chaud Spéciale Congélation | Carton de 5 kg | 1-42-010761 | 3506170010445 | 1 |
| 10 | Crème Pâtissière à chaud Spéciale Congélation | Sac de 25 kg | 1-42-010851 | 3506170010889 | 1 |

CRÈMES & GARNITURES À FROID

| | | | | | |
|----|---|---------------------------------|-------------|---------------|---|
| 11 | Crème Pâtissière à froid Premium | Étui de 1 kg | 1-42-003351 | 3027030033515 | 6 |
| 12 | Crème Pâtissière à froid Premium | Carton de 5 kg | 1-42-002190 | 3027030012411 | 1 |
| 13 | Crème Pâtissière à froid Premium | Sac de 10 kg | 1-42-010468 | 3506170004758 | 1 |
| 14 | Crème Pâtissière à froid Premium | Sac de 25 kg | 1-42-010873 | 3506170011008 | 1 |
| 15 | Garniture Pâtissière à froid Extra-Fine | Carton de 5 kg | 1-42-003633 | 3027030036332 | 1 |
| 16 | Garniture Pâtissière à froid Extra-Fine | Sac de 25 kg | 1-42-003634 | 3027030036349 | 1 |
| 17 | Mousseline à froid | Étui de 1 kg | 1-42-009084 | 3506170090843 | 6 |
| 18 | Mousseline à froid | Carton de 5 kg | 1-42-008855 | 3506170088550 | 1 |
| 19 | Diplomate à froid | NOUVEAUTÉ Étui de 1 kg | 1-42-013713 | 3506170023483 | 6 |
| 20 | Diplomate à froid | NOUVEAUTÉ Carton de 5 kg | 1-42-013729 | 3506170023544 | 1 |

AIDES PÂTISSIÈRES

| | | | | | |
|----|--|------------------|-------------|---------------|----|
| 21 | Ouragan - Agent de démoulage | Aérosol de 0,5 L | 1-42-008707 | 3027030087075 | 12 |
| 22 | Baking Powder - Poudre à lever | Boîte de 1 kg | 1-42-003264 | 3027030032648 | 6 |
| 22 | Baking Powder - Poudre à lever | Carton de 5 kg | 1-42-002199 | 3027030001743 | 1 |
| 24 | Baking Powder - Poudre à lever | Sac de 25 kg | 1-42-002969 | 3027030001750 | 1 |
| 25 | Cremfix | Boîte de 0,75 kg | 1-42-008847 | 3506170088475 | 6 |
| 26 | Sucre Vanillé | Boîte de 1 kg | 1-42-003265 | 3027030032655 | 6 |
| 27 | Sucre à la Vanille Bourbon | Boîte de 1 kg | 1-42-011765 | 3506170015938 | 6 |
| 28 | Gélatine Or en feuilles (x 225 feuilles) | Étui de 0,475 kg | 1-42-008663 | 3027030001873 | 10 |
| 29 | Fleur de Maïs | Étui de 0,9 kg | 1-42-010111 | 3506170000286 | 6 |
| 30 | Fleur de Maïs | Carton de 5 kg | 1-42-002191 | 3027030001811 | 1 |
| 31 | Fleur de Maïs | Sac de 25 kg | 1-42-003027 | 3027030030279 | 1 |
| 32 | Arôme Café | Bouteille de 1 L | 1-42-000198 | 3027030001989 | 6 |

| FARINES COMPOSÉES | | Conditionnement article | Code | EAN | Nombre d'articles/ unité d'exp. |
|--|---------------------------------------|----------------------------|-------------|---------------|---------------------------------------|
| Préparations pour pâtes jaunes et cakes | | | | | |
| 33 | Biscuits | Carton de 5 kg | 1-42-002154 | 3027030001903 | 1 |
| 34 | Génoise Extra | Carton de 5 kg | 1-42-002155 | 3027030008179 | 1 |
| 35 | Génoise | Sac de 10 kg | 1-42-011045 | 3506170011855 | 1 |
| 36 | Cake Varésien | Carton de 5 kg | 1-42-004281 | 3027030042814 | 1 |
| 37 | Gâteau de Savoie Nature | Carton de 5 kg | 1-42-010146 | 3506170000743 | 1 |
| Préparations pour gâteaux | | | | | |
| 38 | Financier avec 80 moules | Carton de 5 kg | 1-42-003861 | 3027030038619 | 1 |
| 39 | Fondant au Chocolat | Carton de 5 kg | 1-42-008815 | 3506170088154 | 1 |
| 40 | Garniture pour Tarte au Fromage Blanc | Carton de 5 kg | 1-42-002200 | 3027030011629 | 1 |
| 41 | Meringue | Étui de 1,2 kg | 1-42-008900 | 3027030089000 | 6 |
| Préparations pour gâteaux américains | | | | | |
| 42 | Cookies | Carton de 5 kg | 1-42-008859 | 3506170088598 | 1 |
| 43 | Muffin avec 70 moules | Carton de 5 kg | 1-42-010477 | 3506170005472 | 1 |
| 44 | Brownie tout Chocolat | Étui de 2,5 kg | 1-42-012755 | 3506170018960 | 4 |

MOUSSES BAVAROISES

| | | | | | |
|---|---|------------------|-------------|---------------|----|
| Versions neutres : préparations à chaud et à froid | | | | | |
| 45 | Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre | Étui de 1 kg | 1-42-008051 | 4014826609015 | 6 |
| 46 | Bavarois Végétal Neutre | Étui de 1 kg | 1-42-011411 | 3506170013989 | 6 |
| 47 | Gelée Bavaroise | Carton de 5 kg | 1-42-008942 | 3506170089427 | 1 |
| Versions gourmandes : préparations à froid | | | | | |
| 48 | Bavarois Alaska-express Chocolat | Sachet de 0,2 kg | 1-42-010362 | 3027030003167 | 10 |
| 49 | Bavarois Alaska-express Chocolat | Étui de 1 kg | 1-42-008057 | 4014826422010 | 6 |
| 50 | Bavarois Alaska-express Chocolat Blanc | Étui de 1 kg | 1-42-008864 | 4014826409011 | 6 |
| 51 | Bavarois Alaska-express Chocolat au Lait | Étui de 1 kg | 1-42-008865 | 4014826408915 | 6 |
| 52 | Bavarois Alaska-express Caramel | Étui de 1 kg | 1-42-008682 | 4014826401015 | 6 |
| 53 | Bavarois Alaska-express Tiramisu | Étui de 1 kg | 1-42-008066 | 4014826598012 | 6 |
| Versions fruitées : préparations à froid | | | | | |
| 54 | Bavarois Alaska-express Fraise | Sachet de 0,2 kg | 1-42-010363 | 3027030003198 | 10 |
| 55 | Bavarois Alaska-express Fraise | Étui de 1 kg | 1-42-008059 | 4014826406010 | 6 |
| 56 | Bavarois Alaska-express Fruits Rouges | Étui de 1 kg | 1-42-008871 | 4014826612015 | 6 |
| 57 | Bavarois Alaska-express Framboise | Sachet de 0,2 kg | 1-42-010365 | 3027030003228 | 10 |
| 58 | Bavarois Alaska-express Framboise | Étui de 1 kg | 1-42-008061 | 4014826410017 | 6 |
| 59 | Bavarois Alaska-express Abricot | Étui de 1 kg | 1-42-008681 | 4014826601019 | 6 |
| 60 | Bavarois Alaska-express Fruit de la Passion | Étui de 1 kg | 1-42-008065 | 4014826622014 | 6 |
| 61 | Bavarois Alaska-express Poire | Sachet de 0,2 kg | 1-42-010368 | 3027030003259 | 10 |
| 62 | Bavarois Alaska-express Poire | Étui de 1 kg | 1-42-008064 | 4014826620010 | 6 |
| 63 | Bavarois Alaska-express Citron | Étui de 1 kg | 1-42-008058 | 4014826424014 | 6 |

| FOURRAGES | | Conditionnement article | Code | EAN | Nombre d'articles/ unité d'exp. |
|-------------------------------------|--|-------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Fourrages fruits | | | | | |
| 64 | Fourrage Pomme en Cubes | Seau de 5,5 kg | 1-42-010478 | 3506170005717 | 1 |
| 65 | Fourrage Pommes en Morceaux | Seau de 5,5 kg | 1-42-011626 | 3506170015273 | 1 |
| 66 | Fourrage Poire en Cubes | Seau de 3 kg | 1-42-008768 | 3506170087683 | 1 |
| 67 | Fourrage Framboise avec Morceaux | Seau de 3 kg | 1-42-008766 | 3506170087669 | 1 |
| 68 | Fourrage Fruits Rouges avec Morceaux | Seau de 3 kg | 1-42-008767 | 3506170087676 | 1 |
| 69 | Fourrage Myrtille avec Morceaux | Seau de 3 kg | 1-42-008770 | 3506170087706 | 1 |
| 70 | Framboise Pépins | Seau de 6 kg | 1-42-012890 | 3506170019370 | 1 |
| 71 | Framboise Linzer avec Pépins | Seau de 6 kg | 1-42-010753 | 3506170010629 | 1 |
| Fourrages fruits sélection | | | | | |
| 72 | Fourrage Abricot Sélection | Seau de 4,5 kg | 1-42-013273 | 3506170021519 | 1 |
| 73 | Fourrage Fraise Sélection | Seau de 4,5 kg | 1-42-013272 | 3506170021489 | 1 |
| 74 | Fourrage Mangue-Passion Sélection | Seau de 4,5 kg | 1-42-013280 | 3506170021427 | 1 |
| Fourrages fruits façon Tatin | | | | | |
| 75 | Fourrage Pomme en Morceaux façon Tatin | Seau de 5,5 kg | 1-42-011741 | 3506170015747 | 1 |
| 76 | Fourrage Poire en Cubes façon Tatin | NOUVEAUTÉ Seau de 3 kg | 1-42-013655 | 3506170023353 | 1 |
| 77 | Fourrage Ananas en Morceaux façon Tatin | NOUVEAUTÉ Seau de 3 kg | 1-42-013654 | 3506170023322 | 1 |
| Fourrages croquants | | | | | |
| 78 | Fourrage Croquant Chocolat Blanc | Seau de 3 kg | 1-42-010737 | 3506170010568 | 1 |
| 79 | Fourrage Croquant Chocolat | Seau de 3 kg | 1-42-010736 | 3506170010537 | 1 |
| 80 | Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande | Seau de 3 kg | 1-42-010738 | 3506170010599 | 1 |
| 81 | Fourrage Croquant Pistache | Seau de 3 kg | 1-42-010735 | 3506170010506 | 1 |
| 82 | Fourrage Croquant Fruits Rouges | Seau de 3 kg | 1-42-011301 | 3506170013323 | 1 |
| 83 | Fourrage Croquant Speculoos | Seau de 3 kg | 1-42-011721 | 3506170015686 | 1 |
| 84 | Fourrage Croquant Noix de Coco | Seau de 3 kg | 1-42-013540 | 3506170022370 | 1 |
| 85 | Fourrage Croquant Mangue Passion | Seau de 3 kg | 1-42-011408 | 3506170014214 | 1 |

GARNITURES

| | | | | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|-------------|---------------|---|
| Préparations pour garnitures | | | | | |
| 86 | Crémeux Chocolat Blanc | Étui de 1 kg | 1-42-012909 | 3506170019554 | 6 |
| 87 | Crémeux Chocolat | Étui de 1 kg | 1-42-012908 | 3506170019523 | 6 |
| 88 | Préparation pour Crème au Beurre | Seau de 7 kg | 1-42-008795 | 3506170087249 | 1 |
| Garnitures prêtes à l'emploi | | | | | |
| 89 | Garniture Caramel | Seau de 4 kg | 1-42-008891 | 3506170088918 | 1 |
| 90 | Garniture Passion | Seau de 3 kg | 1-42-013419 | 3506170021892 | 1 |
| 91 | Garniture Citron | Seau de 4 kg | 1-42-008890 | 3506170088901 | 1 |
| 92 | Crémeux Caramel au Sel de Guérande | Seau de 3 kg | 1-42-010676 | 3506170009760 | 1 |
| 93 | Crème Citron en poche | Carton de 4 kg (4 x 1 kg) | 1-42-013463 | 3506170022011 | 1 |

| GLAÇAGES | | Conditionnement article | Code | EAN | Nombre d'articles/ unité d'exp. |
|---|---------------------------------------|-------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Glaçages miroir prêts à l'emploi à chaud | | | | | |
| 94 | Glaçage Miroir à chaud Jaune | Seau de 3 kg | 1-42-013430 | 3506170021861 | 1 |
| 95 | Glaçage Miroir à chaud Neutre | Seau de 3 kg | 1-42-011081 | 3506170012036 | 1 |
| 96 | Glaçage Miroir à chaud Ivoire | Seau de 3 kg | 1-42-011715 | 3506170015471 | 1 |
| 97 | Glaçage Miroir à chaud saveur Caramel | Seau de 3 kg | 1-42-011125 | 3506170012319 | 1 |
| 98 | Glaçage Miroir à chaud Rouge | Seau de 3 kg | 1-42-011226 | 3506170012951 | 1 |
| 99 | Glaçage Miroir à chaud Noir | Seau de 3 kg | 1-42-010752 | 3506170010414 | 1 |
| 100 | Glaçage Miroir à chaud Pourpre | Seau de 3 kg | 1-42-011717 | 3506170015501 | 1 |
| Glaçage façon rocher à chaud | | | | | |
| 101 | Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait | Seau de 3 kg | 1-42-013229 | 3506170132291 | 1 |

NAPPAGES

| | | | | | |
|---|---------------------------------|---------------------|-------------|---------------|---|
| Nappages liquides prêts à l'emploi à chaud | | | | | |
| 102 | Nappage Prêt à l'emploi Neutre | Bag in box de 13 kg | 1-42-008734 | 3506170087348 | 1 |
| 103 | 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 | | | | | |
| 104 | Nappage Miroir à froid Neutre | Boîte de 1,5 kg | 1-42-011049 | 3506170011947 | 4 |
| 105 | Nappage Miroir à froid Neutre | Seau de 7 kg | 1-42-008751 | 3506170087515 | 1 |
| Nappages concentrés à dilution 70% à chaud | | | | | |
| 106 | Nappage Concentré Fraise | Seau de 7 kg | 1-42-008728 | 3506170087287 | 1 |
| 107 | Nappage Concentré Neutre | Seau de 7 kg | 1-42-008730 | 3506170087300 | 1 |
| 108 | Nappage Concentré Neutre | Seau de 15 kg | 1-42-008731 | 3506170087317 | 1 |
| 109 | Nappage Concentré Abricot | Seau de 7 kg | 1-42-008726 | 3506170087263 | 1 |
| 110 | Nappage Concentré Abricot | Seau de 15 kg | 1-42-008727 | 3506170087270 | 1 |

PRODUITS DE FINITION

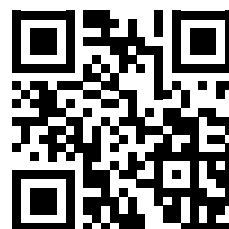
| | | | | | |
|------------------------|-------------------------------------|-------------------|-------------|---------------|---|
| Sprays velours | | | | | |
| 111 | Spray Velours Blanc | Aérosol de 0,5 L | 1-42-011415 | 3506170014108 | 6 |
| 112 | Spray Velours Jaune | Aérosol de 0,5 L | 1-42-011413 | 3506170014047 | 6 |
| 113 | Spray Velours Rouge | Aérosol de 0,5 L | 1-42-011412 | 3506170014016 | 6 |
| 114 | Spray Velours Brun | Aérosol de 0,5 L | 1-42-011414 | 3506170014078 | 6 |
| Sauces desserts | | | | | |
| 115 | Sauce Dessert Fruits Rouges | Bouteille de 1 kg | 1-42-011223 | 3506170012869 | 6 |
| 116 | Sauce Dessert Caramel | Bouteille de 1 kg | 1-42-011222 | 3506170012838 | 6 |
| 117 | Sauce Dessert Café | Bouteille de 1 kg | 1-42-011224 | 3506170012890 | 6 |
| 118 | Sauce Dessert Chocolat | Bouteille de 1 kg | 1-42-011221 | 3506170012807 | 6 |
| Pâtes d'amandes | | | | | |
| 119 | Pâte d'Amandes Blanche 23% | Seau de 6 kg | 1-42-008179 | 3506170081797 | 1 |
| 120 | Pâte d'Amandes Extra-Blanche 50% | Seau de 6kg | 1-42-008186 | 3506170761552 | 1 |
| 121 | Pâte d'Amandes Fondante Blanche 33% | Pain de 1 kg | 1-42-008794 | 3506170087942 | 6 |
| 122 | Pâte d'Amandes Fondante Blanche 33% | Seau de 6 kg | 1-42-008182 | 3506170760654 | 1 |

Retrouvez l'ensemble
des produits et recettes ancel
et accédez aux vidéos de gestes
de chefs sur

www.condifa.fr



Scannez
pour accéder
au site



Suivez-nous !



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