ancel

Brownies, Cookies, Muffins

Les spécialités américaines n'auront plus de secret pour vous !

Des préparations de qualité pour réussir vos spécialités américaines

Brownie tout Chocolat ancel

- Un brownie tout chocolat rapide à mettre en œuvre : 1830 g de préparation + 550 g d'œufs + 700 g de beurre.
- Une texture dense qui permet une répartition homogène des fruits secs dans les brownies.
- Peut être surgélé cru ou cuit.
- Rendement : 1 carton permet de réaliser 120 brownies de 80 g environ.
- **Le ⊕ : une préparation contenant 48.5% de chocolat.**

Produit	Réf.	Poids
Préparation pour brownies au chocolat	1-42-011242	5,5 kg

Cookie Américain ancel

- Cookies craquelés à l'extérieur et moelleux à coeur.
- Rapide à mettre en oeuvre : 1000 g de préparation + 220 g de beurre + 50 g d'œuf + 50 g d'eau.
- Base personnalisable par ajout de cacao, chocolat, fruits secs, pâte aromatique...
- Peut être surgélé cru ou cuit.
- Rendement : 1 carton permet de réaliser 120 cookies de 60 g.
- **Le ⊕ : permet également de réaliser du crumble.**

Produit	Réf.	Poids
Préparation pour cookies américains	1-42-010675	5 kg

Muffin ancel

- Texture dense et moelleuse, caractéristique du muffin.
- Rapide à mettre en oeuvre : 1000 g de préparation + 360 g d'eau + 360 g d'huile.
- Base neutre permettant tout type d'aromatisation et de fourrage.
- Peut être surgelé cru ou cuit.
- Rendement : 1 carton permet de réaliser 70 muffins de 120 g environ.

- **Le ⊕ : 70 moules tulipes inclus dans le carton.**

Produit	Réf.	Poids
Préparation pour muffins	1-42-010477	5 kg

Brownies

Recette pour 1 cadre 40 x 60 cm (environ 40 pièces)

Brownies

- 1830 g de **Brownie tout Chocolat ancel**
- 550 g d'œufs
- 700 g de beurre pommade

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Cuisson

Cuire environ 22 min à 180°C en four ventilé ou 20 min à 200°C en four à sole.

Astuce

- Proposer un brookie en recouvrant votre cadre de brownie de 1350 g de crumble (réalisé avec le **Cookie Américain ancel**).

- Utiliser votre brownie comme base d'entremets.

Découvrez les recettes sur
www.condifa.fr

Cookies

Recette pour environ 24 cookies de 60 g

Cookies nature (recette de base)

- 1000 g de **Cookie Américain ancel**
- 220 g de beurre pommade
- 50 g d'œuf
- 50 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Aromatisation au choix de la recette de base

Cookies aux pépites de chocolat

- 200 g de pépites de chocolat

Incorporer 150 g de pépites de chocolat à la pâte à cookies en fin de pétrissage. Façonner en boules de 60 g puis décorer les cookies avec le restant de pépites.

Cookies tout chocolat

- 20 g de cacao
- 200 g de pépites de chocolat

Mélanger le cacao à la pâte à cookies puis incorporer 150 g de pépites de chocolat en fin de pétrissage. Façonner en boules de 60 g puis décorer les cookies avec le restant de pépites.

Cookies à la pistache

- 100 g de **Pâte de Pistache cresco**
- 200 g de fruits secs hachés (pistaches, noix de pécan, noisettes)

Mélanger la pâte de pistache à la pâte à cookies puis incorporer 150 g de fruits secs en fin de pétrissage. Façonner en boules de 60 g puis décorer les cookies avec le restant de fruits secs.

Cuisson

Disposer au maximum 15 cookies de 60 g par plaque de 40x60 cm pour éviter qu'ils ne se touchent lors de la cuisson. Cuire environ 15 min à 160°C en four ventilé ou 15 min à 180°C en four à sole.

Astuce

Proposer des cookies fourrés en détaillant la pâte à cookie à l'emporte-pièce et en assemblant 2 disques garnis de crème choco-noisette **Stabichoc Braun**.

Découvrez les recettes sur
www.condifa.fr

Muffins Myrtille

Recette pour environ 14 muffins de 120 g

Muffins nature

- 1000 g de **Muffin ancel**
- 360 g d'huile
- 360 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients 4 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne. Disposer les moules tulipes dans une plaque de cuisson ou dans des cercles en inox ou dans des coupelles en aluminium de 5 cm de Ø. Répartir la pâte dans les moules tulipes.

Compotée de myrtille

- 200 g de **Fourrage Myrtille ancel**

Injecter le fourrage myrtille à la poche à douille à raison d'environ 15 g par muffin.

Réalisation, décor et cuisson

1/ Répartir la pâte dans les moules tulipes.
2/ Injecter la compotée de myrtille.
3/ Décorer les muffins de sucre grains puis cuire environ 30 min en four ventilé ou 40 min en four à sole à 180°C.

1

2

3

Astuce

Proposer des muffins chocolatés en ajoutant 50 g de cacao à la recette de muffin nature. Fourrer à votre convenance d'une crème choco-noisette **Stabichoc Braun**, d'une garniture caramel ou de fourrages aux fruits ancel.

Découvrez les recettes sur www.condifa.fr

La Gamme des Farines Composées ancel

Pour réussir rapidement de succulents gâteaux tendances, traditionnels ou américains.

Préparations pour pâtes jaunes et cakes	Réf.	Poids
Biscuits (remplace 1/3 de la farine dans vos recettes)	1-42-002154	5 kg
Génoise Extra (spéciale roulade)	1-42-002155	5 kg
Génoise	1-42-011045	10 kg
Cake Varésien à la Farine de Maïs	1-42-004281	5 kg
Gâteau de Savoie Nature	1-42-010146	5 kg
Gâteau de Savoie au Chocolat	1-42-010147	5 kg

NOUVEAU

80 moules
à financiers réutilisables
inclus dans le carton

Préparations pour gâteaux tendance	Réf.	Poids
Biscuit Joconde	1-42-011202	5 kg
Financier avec 80 moules	1-42-003861	5 kg
Fondant au Chocolat	1-42-010022	1 kg
	1-42-008815	5 kg
Garniture pour Tarte au Fromage Blanc	1-42-002200	5 kg
Macaron (préparation pour coques)	1-42-010841	1 kg
	1-42-010232	5 kg
Meringue (préparation pour meringue italienne ou meringue sèche)	1-42-008900	1,2 kg

70 moules tulipes
inclus dans les cartons

NOUVEAU

Préparations pour gâteaux américains	Réf.	Poids
Cookie Américain	1-42-010675	5 kg
Muffin avec 70 moules	1-42-010477	5 kg
Brownie tout Chocolat	1-42-011242	5,5 kg

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

Condifa fédère les marques ancel BRAUN Sébalcé AGRANO cresco

Condifa S.A.S. - 28-30, rue La Fayette - BP 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - www.condifa.fr

RCS 382 560 621 SAVERNE - Décembre 2016