



# Glaçages Miroir à chaud

Un glaçage parfait pour toutes formes d'entremets



# *Une tenue parfaite et une brillance irréprochable*

## **La gamme des Glaçages Miroir à chaud ancel**

- 5 références : neutre, blanc, noir, rouge et saveur caramel.
- Prêts à l'emploi.
- Bonne couverture et tenue sur toutes formes d'entremets (bombées, angulaires et verticales).
- Figent après application : coupe nette et propreté des emballages pâtissiers.
- Apportent un fini lisse et brillant aux entremets, en froid positif et négatif.



Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Neutre	1-42-011081	3 kg

Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Blanc	1-42-010981	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Noir	1-42-010752	3 kg

Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Rouge	1-42-011226	3 kg

Produit	Réf.	Poids
Glaçage Miroir à chaud Saveur Caramel	1-42-011125	3 kg

# Mise en œuvre

Faire fondre les glaçages en mélangeant délicatement à la spatule pour ne pas incorporer d'air.  
Appliquer le glaçage sur des entremets congelés. Les glaçages peuvent être fondu plusieurs fois.



	Noir	Blanc	Saveur Caramel	Neutre	Rouge
T° de chauffe	45°C	45°C	45°C	50°C	50°C
T° d'application (sur entremets congelés)	35°C	Pour conserver l'opacité Max 30°C	30°C	45°C	45°C

Possibilité d'incorporation dans le glaçage avant application

5% d'eau maximum		-	-	-	-
Colorant liquide	-		-		-
10 à 20% de décor pailleté ancel		-	-		

## Possibilité de décor

Décorez vos pièces au cornet avec les Décors Pailletés ancel.



Masquez vos entremets avec les Masquages Croquants ancel.





## Dômes Façon Crème Brûlée

Recette pour 15 dômes de 7 cm de Ø

### **Financier** (1 plaque de 40x60 cm)

- 500 g de **Financier ancel**
- 150 g de beurre fondu
- 200 g de blancs d'oeufs

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Etaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 150°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le papier cuisson puis détailler 15 fonds à l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de Ø.



### **Fourrage croquant caramel au sel de Guérande**

- 300 g de **Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande ancel**



### **Mousse bavaroise façon crème brûlée**

- 100 g de **Bavarois Alaska-express Façon Crème Brûlée ancel**
- 150 g d'eau
- 500 g de chantilly sucrée à 10%

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



### **Glaçage saveur caramel**

- 400 g de **Glaçage Miroir à chaud Saveur Caramel ancel**

Faire fondre le glaçage au micro-onde à environ 45°C.



### **Montage et finition**

Chauder si nécessaire le fourrage croquant caramel au micro-onde, l'étaler sur chaque fond de financier puis réfrigérer. Répartir la mousse bavaroise façon crème brûlée dans les 15 dômes puis terminer le montage par les fonds de financier recouverts de fourrage croquant caramel. Surgeler avant le démoulage. Glacer les dômes avec le glaçage saveur caramel à 30°C. Décorer les bords avec **Masquage Croquant Chocolat au Lait ancel** et le dessus avec des carrés de chocolat.





## Cœurs Rouge Passion

Recette pour 20 cœurs Flexipan®

### Biscuit Joconde (1 feuille de 40x60 cm)

- 250 g de **Biscuit Joconde ancel**
- 50 g de beurre fondu
- 100 g de jaunes d'œufs
- 150 g de blancs d'œufs

Mélanger la préparation, le beurre et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Battre puis incorporer les blancs d'œufs en neige. Étaler la masse sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson. Cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 200°C en four à sole. Après refroidissement retirer la toile de cuisson puis détailler 20 fonds en forme de cœur.



### Fourrage croquant fruits rouges

- 500 g de **Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel**



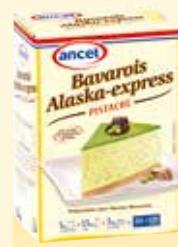
### Compotée de fruits rouges

- 200 g de **Fourrage Fruits Rouges ancel**

### Mousse bavaroise pistache

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

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



### Glaçage rouge

- 450 g de **Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel**

Faire fondre le glaçage au micro-onde à environ 50°C.



### Montage et finition

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant fruits rouges, l'étaler sur chaque fond de biscuit Joconde en forme de cœur puis réfrigérer. À l'aide d'une poche à douille, répartir la mousse bavaroise pistache dans les 20 coeurs, chemiser les bords puis répartir la compotée de fruits rouges. Terminer le montage avec les fonds de biscuit Joconde recouverts de fourrage croquant fruits rouges. Surgeler avant le démoulage. Glacer les coeurs avec le glaçage rouge à 45°C. Décorer les bords de **Masquage Croquant Vert ancel**.



# La gamme des Nappages et Glaçages ancel

A froid ou à chaud, ils protègent et apportent un fini lisse et brillant à vos pâtisseries.



**NOUVEAU**

Glaçages miroir prêts à l'emploi à chaud Réf. Poids

Neutre	1-42-011081	3 kg
Blanc	1-42-010981	3 kg
Noir	1-42-010752	3 kg
Rouge	1-42-011226	3 kg
Saveur Caramel	1-42-011125	3 kg



Nappages concentrés à dilution 70% à chaud

Réf. Poids

Neutre	1-42-008730	7 kg
Blanc	1-42-008731	15 kg
Noir	1-42-008726	7 kg
Fraise	1-42-008727	15 kg

1-42-008728 7 kg

Nappages liquides prêts à l'emploi à chaud pour machine à pulvériser

Réf. Poids

Neutre	1-42-008734	13 kg
Goût Abricot	1-42-008732	13 kg



Nappages miroir prêts à l'emploi à froid

Réf. Poids

Neutre	1-42-011049	1,5 kg
Blanc	1-42-008751	7 kg
Noir	1-42-011048	1,5 kg
Fraise	1-42-011050	1,5 kg

Miroirs concentrés pailletés prêts à l'emploi pour nappage et décor

Réf. Poids

Décor Pailleté Or	1-42-011061	1,5 kg
Décor Pailleté Argent	1-42-011062	1,5 kg
Décor Pailleté Cuivre	1-42-011064	1,5 kg

Tous les mois, de nouvelles recettes sur  
[www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



fédère les marques

