



Fourrages croquants

*8 variétés
à découvrir*



Du craquant pour vos entremets et chocolats

La gamme des Fourrages Croquants ancel

- Prêts à l'emploi, ils s'étalent à la spatule ou se dressent à la poche (ils peuvent être assouplis au micro-ondes si besoin).
- 8 variétés de qualité contenant de la feuilletine ou des brisures de speculoos pour un croquant incomparable.
- Facilement tranchables.
- Supportent la congélation.



Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Chocolat Blanc	1-42-010737	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Chocolat Noir et Amandes Caramélisées	1-42-012476	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Chocolat	1-42-010736	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Speculoos	1-42-011721	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande	1-42-010738	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Mangue-Passion	1-42-011408	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Pistache	1-42-010735	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Fruits Rouges	1-42-011301	3 kg



Dômes Caramel - Vanille - Speculoos

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 Speculoos

- 300 g de **Fourrage Croquant Speculoos ancel**



Mousse bavaoise 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-ondes à environ 45°C.



Montage et finition

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant speculoos au micro-ondes, l'étaler sur chaque fond de financier puis réfrigérer. Répartir la mousse bavaoise façon crème brûlée dans les 15 dômes puis terminer le montage par les fonds de financier recouverts de fourrage croquant speculoos. Surgeler avant le démoulage. Glacer les dômes avec le glaçage saveur caramel à 30°C. Décorer les bords avec le décor de votre choix et le dessus avec des carrés de chocolat.



Tartelettes Manguue - Passion

Recette pour 10 tartelettes de 9 cm de Ø

Pâte sucrée

- 500 g de beurre pommade
- 500 g de sucre glace
- 200 g d'œufs
- 40 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalté**
- 1000 g de farine

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l'extrait de vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures. Étaler 600 g de pâte sur 3 mm d'épaisseur et foncer 10 moules à tartelettes de 9 cm de Ø. Cuire à blanc à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole.



Fourrage croquant manguue-passion

- 200 g de **Fourrage Croquant Manguue-Passion ancel**



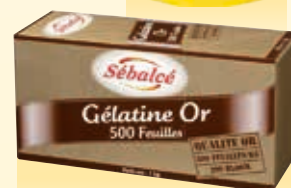
Ganache au chocolat au lait

- 85 g de crème liquide à 35% M.G.
 - 85 g de chocolat de couverture au lait
- Verser la crème liquide bouillante sur le chocolat de couverture au lait puis mélanger.



Compotée manguue-passion

- 250 g de **Fourrage Manguue-Passion ancel**



Mousse bavaroise fruit de la passion

- 85 g de purée de fruit de la passion (à température ambiante)
 - 2 feuilles de **Gélatine Or Sébalté**
 - 250 g de chantilly sucrée à 10%
- Chauffer 20 g de purée de fruit de la passion, y dissoudre la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide et égouttée. Ajouter le reste de purée de fruit de la passion puis incorporer progressivement la chantilly.

Nappage miroir jaune

- 70 g de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**
 - QS de **Colorant Jaune Sébalté**
- Incorporer le colorant dans le nappage.



Montage et Finition

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant manguue-passion au micro-ondes pour le rendre plus souple puis le répartir dans les 10 fonds de tartelettes. Garnir les fonds à ras de ganache au chocolat au lait. Réfrigérer jusqu'à solidification. Répartir la mousse bavaroise fruit de la passion puis la compotée manguue-passion dans 10 formes elliptiques de 8 cm. Démouler après surgélation. Chauffer légèrement le nappage miroir jaune. A l'aide d'un pinceau, badigeonner entièrement les formes elliptiques d'une fine couche de nappage. Masquer de noix de coco râpée puis les déposer sur la ganache au chocolat au lait. Décorer avec de la manguue fraîche.



Fingers Choco-caramel

Pour 24 entremets individuels

Biscuit moelleux au chocolat (1 plaque de 40x60 cm)

- 350 g de **Fondant au Chocolat ancel**
- 50 g de beurre pommade
- 150 g d'œufs
- 150 g de blancs d'œufs

Au batteur, mélanger à grande vitesse pendant environ 2 min le fondant au chocolat, le beurre et les œufs. Incorporer délicatement les blancs montés en neige. Sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson, étaler la masse uniformément puis cuire à 180°C environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson. Couper des bandes de biscuit de la taille de la base des entremets.



Fourrage croquant au chocolat noir

- 600 g de **Fourrage Croquant au Chocolat Noir et Amandes Caramélisées ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple. Étaler le fourrage croquant sur environ 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis réfrigérer. Une fois le fourrage croquant figé, couper 24 bandes de 10 cm x 2 cm et réserver au frais. Les chutes pourront être réutilisées.



Mousse légère au chocolat

- 300 g de chocolat noir de couverture
- 200 g de blancs d'œufs
- 400 g de crème fouettée

Faire fondre le chocolat noir de couverture puis incorporer les blancs montés en neige. Ajouter ensuite la crème fouettée et réserver au frais.

Crème légère au caramel au sel de Guérande

- 300 g de **Crèmeux Caramel au sel de Guérande ancel**
- 150 g de crème fouettée

Incorporer la crème fouettée dans le crèmeux caramel au sel de Guérande en mélangeant délicatement.



Décor velours brun

- 1 **Spray Velours Brun ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

Montage et finition

Répartir la mousse légère au chocolat dans les moules choisis puis placer les inserts de fourrage croquant au chocolat noir en les enfonçant légèrement. Lisser à ras avec le restant de mousse légère au chocolat puis surgeler avant de démouler. Placer les entremets congelés sur des feuilles de papier cuisson puis appliquer le décor velours brun à une distance d'environ 30 cm afin d'obtenir un effet velours optimal. Déposer les entremets sur les bandes de biscuit moelleux au chocolat. À l'aide d'une poche munie d'une douille St Honoré, dresser la crème légère au caramel au sel de Guérande sur les entremets puis agrémenter de décors en chocolat noir.

La gamme des Fourrages et Garnitures ancel

Des produits prêts à l'emploi aux fruits, crémeux ou croquants.



Fourrages aux fruits prêts à l'emploi stables à la cuisson

Réf.

Poids

Pomme en morceaux façon Tatin
Pomme en Cubes
Pomme en Morceaux
Poire en Cubes
Abricot avec Morceaux
Banane avec Morceaux

1-42-011741
1-42-010478
1-42-011626
1-42-008768
1-42-008765
1-42-008801

5,5 kg
5,5 kg
5,5 kg
3 kg
3 kg
6 kg

Fourrages aux fruits prêts à l'emploi stables à la cuisson

Réf.

Poids

Fraise avec Morceaux
Framboise avec Morceaux
Fruits Rouges avec Morceaux
Myrtille avec Morceaux
Mangue-Passion avec Morceaux
Framboise Linzer avec Pépins

1-42-008764
1-42-008766
1-42-008767
1-42-008770
1-42-011718
1-42-010753

3 kg
3 kg
3 kg
3 kg
3 kg
6 kg



Garnitures prêtes à l'emploi stables à la cuisson

Réf.

Poids

Citron
Caramel
Chocolat
Crèmeux Caramel au Sel de Guérande

1-42-008890
1-42-008891
1-42-008892
1-42-010676

4 kg
4 kg
4 kg
3 kg

NOUVEAU



Fourrages croquants prêts à l'emploi

Réf.

Poids

Chocolat Blanc
Chocolat
Caramel au Sel de Guérande
Pistache
Fruits Rouges
Mangue-Passion
Speculoos
Chocolat Noir et Amandes Caramélisées

1-42-010737
1-42-010736
1-42-010738
1-42-010735
1-42-011301
1-42-011408
1-42-011721
1-42-012476

3 kg
3 kg
3 kg
3 kg
3 kg
3 kg
3 kg
3 kg

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



fedère les marques

