



Bavarois Alaska-express

Des mousses de qualité faciles à réaliser

*19 parfums
à découvrir*



Des préparations de qualité pour réussir rapidement de succulentes bavaroises



La gamme des Bavaoïs Alaska-express ancet

- 19 références sur base gélatine bovine :
 - 8 parfums gourmands avec des ingrédients nobles : des éclats de caramel, d'amande, de pistache, du chocolat, du miel, du mascarpone ou de la vanille.
 - 10 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.

Découvrez les entremets à emporter,
des créations originales à emporter partout :

6 x



=



Pour l'achat de 6 kg de
Bavaoïs Alaska-express ancet

Recevez 1 plateau,
10 tranches d'entremets
en plastique avec couvercle
et 1 fiche recettes



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. Etaler 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 **Bavarois Alaska-express Abricot 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. 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 **Bavarois Alaska-express Pistache ancel**
- 225 g d'eau
- 750 g crème chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois 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.



Riz soufflé caramélisé vert

- 300 g de **Krokella ancel**
- Q.S de **Colorant Vert Menthe Sébalcé**

Dans un récipient, mettre le Krokella puis ajouter progressivement le colorant vert en mélangeant à l'aide d'un fouet. Une fois la couleur souhaitée obtenue, étaler le Krokella vert sur une plaque recouverte de papier cuisson puis sécher au four à 90°C maximum jusqu'à ce que le colorant ait séché et que les grains ne collent plus entre eux.



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. Découper la mousse bavaoise abricot en section de 7 cm 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 riz soufflé caramélisé vert.

Les Bavarois Alaska-express ancel

Des préparations à froid sur base gélatine bovine.



Le Neutre

			S'aromatise avec :
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...



Les Gourmands

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



Les Fruités

			100 g de préparation contiennent :
ABRICOT Avec morceaux de fruits	1-42-008681	1 kg	L'équivalent de 96 g d'abricots frais.
ANANAS Avec morceaux de fruits	1-42-008870	1 kg	L'équivalent de 85 g d'ananas frais.
CITRON	1-42-008058	1 kg	L'équivalent de 26,5 g de citrons frais.
FRAISE Avec morceaux de fruits	1-42-008059	1 kg	L'équivalent de 73,1 g de fraises fraîches.
FRAMBOISE Avec morceaux de fruits	1-42-008061	1 kg	L'équivalent de 57,5 g de framboises fraîches.
FRUITS ROUGES Avec morceaux de fruits	1-42-008871	1 kg	L'équivalent de 77,25 g de myrtilles, fraises, airelles, cassis et framboises fraîches.
MANDARINE	1-42-008063	1 kg	L'équivalent de 49,6 g de mandarines fraîches.
MANGUE	1-42-008889	1 kg	L'équivalent de 28,8 g de mangues fraîches.
FRUIT DE LA PASSION Avec morceaux de fruits	1-42-008065	1 kg	L'équivalent de 63 g de fruits de la passion frais.
POIRE Avec morceaux de fruits	1-42-008064	1 kg	L'équivalent de 61 g de poires fraîches.



Les mini-formats

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

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



fédère les marques



BRAUN



AGRANO

