



Entremets à emporter

Des créations originales à emporter partout

*1 plateau de
10 tranches
offert**



* Offert pour l'achat de 6 kg de Bavarois Alaska-express ancel. Contactez votre distributeur habituel.

Fiche Recettes



Entremets à emporter Tiramisu - Fruits Rouges

Recette pour 10 tranches d'entremets

Brownie chocolat (1 plaque de 40x60 cm)

- 750 g de **Brownie Tout Chocolat ancel**
- 200 g d'œufs
- 285 g de beurre pommade

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Etaler uniformément la masse sur une plaque candissoire de 40x60 cm recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire à 180°C environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson. Placer au frais pour faciliter la découpe lors du montage.



Compotée de fruits rouges

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



Mousse bavaoise tiramisu

- 40 g de **Bavarois Alaska-express Tiramisu ancel**
- 60 g d'eau tempérée
- 200 g de crème fouettée

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



Montage et finition

Couper 10 fonds de brownie chocolat de la taille des tranches puis les déposer au fond des contenants. À l'aide d'une cuillère, répartir la compotée de fruits rouges. À la poche à douille cannelée, dresser la mousse bavaoise tiramisu puis décorer de copeaux de chocolat noir et de **Masquage Croquant Rouge ancel**.





Entremets à emporter Fruits Exotiques - Crumble

Recette pour 10 tranches d'entremets

Crumble

- 115 g de **Cookie Américain ancel**
- 40 g de beurre pommade

Mélanger à la main tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir le crumble uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole.



Mousse bavaroise mangue

- 40 g de **Bavarois Alaska-express Mangue ancel**
- 60 g d'eau tempérée
- 200 g de crème fouettée

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



Mousse bavaroise fruit de la passion

- 40 g de **Bavarois Alaska-express Fruit de la Passion ancel**
- 60 g d'eau tempéré
- 200 g de crème fouettée

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



Nappage miroir fruit de la passion

- 1 fruit de la passion
- 100 g de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**
- QS de **Colorant Jaune Sébalcé**

Evider le fruit de la passion puis le mélanger au nappage miroir à froid neutre. Ajouter le colorant jaune.



Montage et finition

Répartir le crumble dans les tranches. A la poche à douille, répartir la mousse bavaroise mangue suivie de la mousse bavaroise fruit de la passion puis lisser à ras. A l'aide d'une spatule, napper la surface de nappage miroir fruit de la passion.

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

