



Les Gâteaux de Voyage

Créez facilement et rapidement de délicieux gâteaux à emporter



Les gâteaux de voyage : un incontournable en boutique !

Que ce soit en en-cas, en dessert ou pour le goûter, les gâteaux de voyage ont tout pour plaire ! Grâce aux trois concepts proposés par ancel, offrez à vos clients différentes alternatives pour qu'ils se régalerent tout au long de la journée.

Faciles à mettre en œuvre, les différentes recettes proposées sur base de farines composées ancel vous permettront de créer rapidement de délicieuses gourmandises à emporter.

LES 3 CONCEPTS

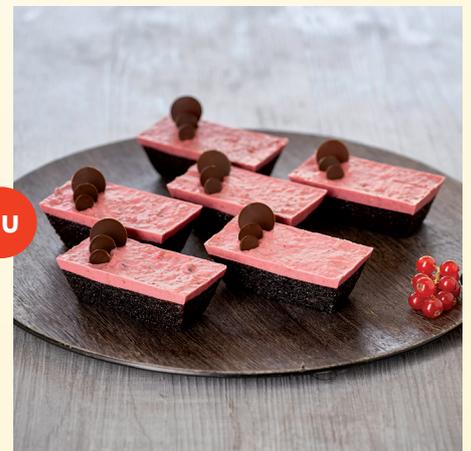
1

Les Crousti-Moelleux

Les Crousti-Moelleux représentent l'accord parfait entre le moelleux du gâteau et la gourmandise du croustillant, pour un savoureux moment !



ou



2

Les Gâto'Fruits

Pratiques et faciles à réaliser, ces parts de gâteaux moelleuses aux inserts de fruits seront idéales à emporter !



ou



3

Les Cakes Gourmands

Entiers ou en parts, ces délicieux cakes agrémentés d'une touche d'originalité sauront ravir les papilles des clients tout en simplicité !



ou



1



Les Crousti-Moelleux

• Les Crousti-Moelleux Chocolat-Fruits Rouges

Pour environ 40 Crousti-Moelleux

Brownie chocolat

- 1000 g de **Brownie Tout Chocolat ancel**
- 300 g d'œufs
- 380 g de beurre pommade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Remplir à mi-hauteur des moules à mini cakes en silicone de 8,5 cm graissés à l'agent de démoulage **Ouragan ancel**. Cuire environ 15 min à 160°C en four ventilé ou à 170°C en four à sole.



Fourrage croquant fruits rouges

- 700 g de **Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel**
- 350 g de chocolat de couverture blanc fondu

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant fruits rouges au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis ajouter le chocolat fondu et mélanger le tout.



Montage et finition

Une fois les brownies chocolat refroidis dans les moules, répartir le fourrage croquant fruits rouges sur les brownies chocolat et lisser à ras. Piquer des décors en chocolat noir dans les Crousti-Moelleux puis les réfrigérer au minimum 1 heure avant de les démouler.

OU

• Les Crousti-Moelleux Amandes-Speculoos

Pour environ 32 Crousti-moelleux

Financier

- 1000 g de **Financier ancel**
- 300 g de beurre fondu
- 400 g de blancs d'œufs

Mélanger les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Remplir à mi-hauteur des moules ovales en silicone de 7,5 cm graissés à l'agent de démoulage **Ouragan ancel** à mi-hauteur. Cuire environ 15 min à 150°C en four ventilé ou à 160°C en four à sole.



Fourrage croquant speculoos

- 600 g de **Fourrage Croquant Speculoos ancel**
- 300 g de chocolat de couverture au lait fondu

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant Speculoos au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis ajouter le chocolat fondu et mélanger le tout.



Montage et finition

Une fois les financiers refroidis dans les moules, répartir le fourrage croquant Speculoos sur les financiers et lisser à ras. Piquer ¼ de biscuit Speculoos dans les Crousti-Moelleux puis les réfrigérer au minimum 1 heure avant de les démouler.

2



Les Gâto'Fruits

• Gâto'Fruits Myrtille

Pour 1 cadre 40 cm x 60 cm

Pâte sucrée

- 500 g de beurre pommade
- 500 g de sucre glace
- 200 g d'œufs
- 1000 g de farine
- 20 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains** ou d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébaldé**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger 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 la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis la déposer dans un cadre de 40 x 60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson.



Fourrage à la myrtille

- 1200 g de **Fourrage Myrtille avec morceaux ancel**

Etaler uniformément le fourrage à la myrtille sur la pâte sucrée.



Cake Varésien

- 1000 g de **Cake Varésien ancel**
- 500 g de beurre pommade
- 500 g d'œufs

Au batteur, à l'aide de la feuille, battre à grande vitesse tous les ingrédients pendant 5 min. Etaler délicatement la masse sur le fourrage à la myrtille puis cuire environ 25 min à 180°C. Couper en parts après refroidissement.



OU

• Gâto'Fruits Amandes-Abricots

Pour 1 cadre 40 cm x 60 cm

Pâte sucrée

Utiliser la recette de la pâte sucrée détaillée ci-dessus.

Fourrage à l'abricot

- 1200 g de **Fourrage Abricot avec morceaux ancel**

Etaler uniformément le fourrage à l'abricot sur la pâte sucrée.



Moelleux amande

- 1000 g de **Financier ancel**
- 300 g de beurre pommade
- 600 g d'œufs

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à grande vitesse tous les ingrédients pendant 5 min. Etaler délicatement la masse sur le fourrage à l'abricot, parsemer d'amandes effilées puis cuire environ 25 min à 180°C. Couper en parts après refroidissement.



3

Les Cakes Gourmands

• Cake Varésien Framboise ou Cacao-Noisette

Pour 3 cakes de 28 cm

Cake varésien

- 1000 g de **Cake Varésien ancel**
 - 500 g de beurre pomade
 - 500 g d'œufs tempérés
- Au batteur, à l'aide de la feuille, battre tous les ingrédients pendant 5 min à grande vitesse. Répartir la pâte dans les moules puis cuire environ 45 min à 150°C en four ventilé ou à 160°C en four à sole. Piquer un couteau d'office pour vérifier la cuisson.

Fourrage gourmand

- 500 g de **Fourrage Framboise Linzer ancel**
OU
- 500 g de fourrage cacao-noisette **Stabichoc Braun**

Montage et finition

Couper les cakes en trois horizontalement. Etaler le fourrage choisi sur les deux couches du bas puis reconstituer les cakes. Saupoudrer de sucre glace ou de cacao.

ou

• Cake Muffin Marbré Pistache

Pour 3 cakes de 17 cm

Recette

- 1000 g de **Muffin ancel**
- 280 g d'huile
- 280 g d'eau
- 120 g de **Pâte Pistache cresco**
- 60 g de pistaches hachées

Au batteur à l'aide de la feuille, battre à grande vitesse la préparation pour muffin, l'huile et l'eau pendant 3 min. Déposer 280 g de pâte dans chaque moule graissé à l'agent de démoulage **Ouragan ancel**. Ajouter la pâte pistache au reste de pâte puis la répartir dans les moules. Réaliser le marbrage à la cuillère, parsemer de pistaches hachées puis cuire environ 50 min à 150°C en four ventilé ou à 160°C en four à sole. Piquer un couteau d'office pour vérifier la cuisson.



La Gamme des Farines Composées ancel

Une gamme complète pour réussir facilement et rapidement de délicieux gâteaux de voyage

80 moules à financiers réutilisables inclus dans le carton



70 moules tulipes inclus dans les cartons

Produit	Réf.	Poids
Financier	1-42-003861	5 kg
Muffin	1-42-010477	5 kg



Produit	Réf.	Poids
Cake Varésien	1-42-004281	5 kg
Gâteau de Savoie Nature	1-42-010146	5 kg
Gâteau de Savoie au Chocolat	1-42-010147	5 kg



Produit	Réf.	Poids
Fondant au chocolat	1-42-008815	5 kg
Cookie américain	1-42-010675	5 kg
Brownie tout chocolat	1-42-011242	5,5 kg

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



fédère les marques

