



# *Bavarois Alaska-express*

Des mousses de qualité faciles à réaliser

*16 parfums  
à découvrir*



# Des préparations de qualité pour réussir rapidement de succulentes bavaroises



## La gamme des Bavaoïs Alaska-express ancet

- 16 références sur base gélatine bovine :
  - 6 parfums gourmands : Chocolat, Chocolat au Lait, Chocolat Blanc, Caramel, Saveur Miel-Nougat et Tiramisu.
  - 9 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.

**La gamme des Bavaoïs Alaska-express vous permet de multiplier vos créations : en verrines ou en parts, vos mousses bavaroises séduiront les plus gourmands !**

---





## Dômes Citron-Caramel

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 blanc d'œufs

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Étaler 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 bavaoise citron

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

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



### Glaçage jaune

- 400 g de **Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel**
- 15 g environ de **Colorant Jaune Sébalcé**

Faire fondre le glaçage au micro-ondes à environ 45°C puis ajouter le colorant jaune. Mélanger jusqu'à obtention d'une coloration homogène.



### Montage et finition

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant caramel au micro-ondes, l'étaler sur chaque fond de financier puis réfrigérer. Répartir la mousse bavaoise citron dans les 15 dômes puis terminer le montage par les fonds de financier recouverts de fourrage croquant caramel. Surgeler avant le démoulage. Recouvrir les dômes de glaçage jaune à 30°C maximum. Masquer les bords d'amandes hachées caramélisées puis décorer avec des triangles de chocolat noir et des zestes de citrons confits.

# Les Bavarois Alaska-express ancet

Des préparations à froid sur base gélatine bovine.



## Le Neutre

			S'aromatise avec :
<b>NEUTRE</b>	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 :
<b>CHOCOLAT</b>	1-42-008057	1 kg	62 % de chocolat.
<b>CHOCOLAT BLANC</b>	1-42-008864	1 kg	Du beurre de cacao.
<b>CHOCOLAT AU LAIT</b>	1-42-008865	1 kg	Du cacao, du beurre de cacao et de la poudre de lait.
<b>CARAMEL</b>	1-42-008682	1 kg	Du caramel au lait.
<b>SAVEUR MIEL-NOUGAT</b>	1-42-008872	1 kg	Du miel et des éclats d'amandes.
<b>TIRAMISU</b>	1-42-008066	1 kg	Du mascarpone.



## Les Fruités

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



## Les mini-formats gourmands et fruités

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

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



fédère les marques

