



# *Brownies, Cookies, Muffins*

Les spécialités américaines n'auront plus de secret pour vous !



# Des préparations de qualité pour réussir vos spécialités américaines



## **Brownie tout Chocolat ancél**

- Un brownie tout chocolat rapide à mettre en œuvre : 1830 g de préparation + 550 g d'œufs + 700 g de beurre pommadé.
- Une texture dense qui permet une répartition homogène des fruits secs dans les brownies.
- Peut être surgelé cru ou cuit.
- 2,5 kg de préparation permettent de réaliser 55 brownies de 80 g environ.
- **Le + : une préparation contenant 48.5% de chocolat.**

Produit	Réf.	Poids
Brownie tout Chocolat	1-42-012755	2,5 kg



## **Cookies ancél**

- 1 préparation pour 3 desserts :
  - Cookies (pour 14 cookies de 60 g) : 500 g de préparation + 120 g de beurre + 2 œufs + 120 g de pépites de chocolat (ou inclusions au choix).
  - Crumble : 500 g de préparation + 200 g de beurre + 1 cuillère à café de cannelle (facultatif).
  - Sablés bretons (pour 50 sablés bretons Ø 5 cm) : 500 g de préparation + 200 g de beurre + 4 jaunes d'œufs.
- Base personnalisable par l'ajout de cacao, chocolat, fruits secs...
- Les préparations peuvent être surgelées, crues ou cuites.
- **Le + : une seule préparation permettant de réaliser 3 desserts différents.**

Produit	Réf.	Poids
Cookies	1-42-008859	5 kg



## **Muffin ancél**

- Texture dense et moelleuse, caractéristique du muffin.
- Rapide à mettre en œuvre : 1000 g de préparation + 360 g d'eau + 360 g d'huile.
- Base neutre permettant tous types d'aromatisations et de fourrages.
- Peut être surgelé cru ou cuit.
- Rendement : 1 carton permet de réaliser environ 70 muffins de 120 g.
- **Le + : 70 moules tulipes inclus dans le carton.**



Produit	Réf.	Poids
Muffins	1-42-010477	5 kg



## Brownies

Recette pour 1 cadre 40x60 cm (environ 40 pièces)

### Brownies

- 1830 g de **Brownie tout Chocolat ancel**
- 550 g d'œufs
- 700 g de beurre pommade

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'une masse homogène. Cuire environ 22 min à 180°C en four ventilé ou 20 min à 200°C en four à sole.



### Astuce

Utilisez le brownie comme base d'entremets individuels ou à partager.



Retrouvez toutes les recettes sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



# Cookies

Recette pour 14 cookies de 60 g

## Pâte à cookies

- 500 g de **Cookies ancel**
- 120 g de beurre
- 2 œufs
- 120 g de pépites de chocolat

Mélanger la préparation pour cookies, le beurre et les oeufs au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporer les pépites de chocolat en mélangeant brièvement. Laisser reposer la pâte 1 heure à 4°C. Diviser la pâte en boules de 60 g puis les aplatir légèrement. Cuire environ 15 min à 200°C en four à sole ou environ 15 min à 170°C en four ventilé.



## Astuces

Réalisez également du Crumble avec la préparation pour Cookies ancel.

Recette pour 1400 g de crumble

- 1000 g de **Cookies ancel**
- 400 g de beurre

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse qui se détache en grosses miettes. Cuire à 180°C (le temps de cuisson dépend du type de réalisation).

Pour un Brookie, recouvrir un cadre de brownie de 40x60 cm de 1400 g de crumble.



Réalisez également des Sablés Bretons avec la préparation pour Cookies ancel.

Recette pour 50 sablés bretons de 5 cm de Ø

- 500 g de **Cookies ancel**
- 200 g de beurre
- 4 jaunes d'œufs

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte au laminoir sur 10 mm d'épaisseur. Détailler des cercles de 35 mm de Ø à l'emporte-pièce. Cuire les sablés dans des cercles inox de 50 mm de Ø environ 25 min à 160 °C en four à sole et environ 20 min à 150 °C en four ventilé.



# Muffins Myrtille

Recette pour environ 14 muffins de 120 g

## Muffins nature

- 1000 g de **Muffin ancel**
- 360 g d'huile
- 360 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients 4 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne. Disposer les moules tulipes dans une plaque de cuisson ou dans des cercles en inox ou dans des coupelles en aluminium de 5 cm de Ø. Répartir la pâte dans les moules tulipes.



## Compotée de myrtille

- 200 g de **Fourrage Myrtille ancel**

Insérer le fourrage myrtille à la poche à douille à raison d'environ 15 g par muffin.



## Réalisation, décor et cuisson

- 1/ Répartir la pâte dans les moules tulipes.
- 2/ Insérer la compotée de myrtille.
- 3/ Décorer les muffins de sucre grains puis cuire environ 30 min en four ventilé ou 40 min en four à sole à 180°C.



1



2



3

## Astuce

Proposez des muffins chocolatés en ajoutant 50 g de cacao à la recette de muffin nature. Fourrez à votre convenance d'une crème choco-noisette **Stabichoc Braun**, d'une garniture caramel ou de fourrages aux fruits ancel.

Retrouvez toutes les recettes sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



# La Gamme des Farines Composées ancel

Pour réussir rapidement de succulents gâteaux tendances, traditionnels ou américains.



Préparations pour pâtes jaunes et cakes	Réf.	Poids
Biscuits (remplace 1/3 de la farine dans vos recettes)	1-42-002154	5 kg
Génoise Extra (spéciale roulade)	1-42-002155	5 kg
Génoise	1-42-011045	10 kg
Cake Varésien à la Farine de Maïs	1-42-004281	5 kg
Gâteau de Savoie Nature	1-42-010146	5 kg

**80 moules**  
à financiers réutilisables  
inclus dans le carton



Préparations pour gâteaux tendance	Réf.	Poids
Financier avec 80 moules	1-42-003861	5 kg
Fondant au Chocolat	1-42-008815	5 kg
Garniture pour Tarte au Fromage Blanc	1-42-002200	5 kg
Macaron (préparation pour coques)	1-42-010232	5 kg
Meringue (préparation pour meringue italienne ou meringue sèche)	1-42-008900	1,2 kg

**70 moules** tulipes  
inclus dans le carton



Préparations pour gâteaux américains	Réf.	Poids
Cookies	1-42-008859	5 kg
Muffin avec 70 moules	1-42-010477	5 kg
Brownie tout Chocolat	1-42-012755	2,5 kg

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



fédère les marques

