



Le partenaire des artisans depuis



1919 - 2019

Des recettes de grands chefs pour fêter ça !



ancel dans le cœur des

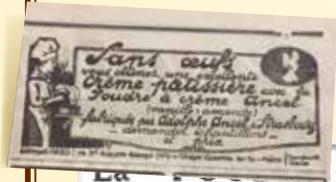
ANCEL, LA NAISSANCE D'UNE MARQUE DE PÂTISSERIE FRANÇAISE

Les boulangers du début du siècle dernier avaient beaucoup de mal à réaliser une crème pâtissière qui conserve une bonne saveur et ne fermente pas. Difficile dans ces conditions de proposer les succulentes pâtisseries dont raffolent le plus les français tels que millefeuilles, éclairs ou tartelettes, qui en contiennent toutes ! Imaginez-vous en train de croquer un feuilletage épais, développé et caramélisé qui avait tout pour être délicieux, si ce n'est l'acidité d'une crème qui a tourné...

M. Ancel, commerçant alsacien dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie et passionné par cette activité, passait son temps libre à faire des essais dans son laboratoire pour résoudre le problème d'instabilité de la crème pâtissière dont ses clients se plaignaient tant. Et eureka, **en 1919**, il trouva la formule qui allait révolutionner le quotidien des artisans. Il développa **une préparation qui garantissait une durée de conservation de la crème pâtissière jamais atteinte**. Son secret ? Un subtil mélange d'amidon (en remplacement de la farine) et d'arôme dans lequel il n'était même plus nécessaire d'ajouter d'œuf pour réussir une crème pâtissière fine, onctueuse et stable.



M. Ancel, père.



Annonces presse années 20



Dès lors, il s'établit fabricant et s'empressa de commercialiser ce nouveau produit sous son nom. **La poudre à crème vanillinée ancel était née...** et les boulangers français rassurés de pouvoir proposer les pâtisseries à base de crème pâtissière que nous affectionnons tant ! Rapidement M. Ancel déclina son produit phare en saveurs amande et cacao et enrichit son offre avec de la **poudre à lever** et du **sucré vanilliné**. Son succès lui permit de recruter

des pâtisseries et de créer un nouveau laboratoire de recherche et développement dans son usine de Strasbourg.



poudre à lever et sucre vanilliné



ANCEL, UNE MARQUE NOVATRICE

La qualité des produits toujours plus nombreux favorisa l'introduction rapide de la marque dans toute la France. M. Ancel décédé en 1923 légua à son fils une entreprise prospère qui nécessita la construction d'une seconde usine à Strasbourg **en 1931**.

Les années 50 marquèrent le début d'un nouveau cycle d'innovations. Les chefs pâtisseries élaborèrent de nouvelles recettes : **une préparation pour cake, des gélifiants pour nappages, du nappage en poudre, du stabilisateur pour glace...**

Le succès était tel que l'usine fut agrandie à 2 reprises jusqu'en 1971.



Usine ancel années 50 après la construction d'un 5^e étage

Au cours des années

70, l'avancée technologique et l'usage du froid négatif permirent de stocker et de réaliser une plus grande variété de desserts, en particulier ceux nécessitant une prise au froid pour le montage. Ce qui répondait parfaitement aux aspirations des français qui, voyageant d'avantage à l'étranger, étaient friands de nouvelles expériences gustatives. Mais, les boulangers dont la vocation première étaient de produire du pain avaient peu de temps pour développer leur offre de pâtisseries. Les chefs pâtisseries ancel trouvèrent des solutions permettant de fabriquer des desserts plus rapidement : **une préparation pour génoise** dans laquelle il n'y



Carnet de recettes pour les restaurateurs années 50

artisans depuis 100 ans

avait que de l'eau et des œufs à ajouter et **des préparations pour bavaoises** à réhydrater et à mélanger à de la chantilly pour obtenir des mousses onctueuses avec de vrais morceaux de fruits. De quoi réaliser des entremets divers et variés en un tour de mains !



Préparation bavaoise



Chef pâtissier ancel années 80

Au début des années 80, le renforcement des règles sanitaires en collectivité favorisa l'utilisation de produits de pâtisserie permettant de minimiser les risques bactériologiques lors de la fabrication. Plus d'1/2 siècle après la création de la première préparation pour crème pâtissière, les pâtisseries ancel réaffirmèrent leur expertise en développant la **première crème pâtissière mise en œuvre par simple ajout d'eau froide**. Un bel hommage à leur père fondateur !



Annonce presse années 80

A la fin des années 90, la marque ancel vint étoffer le portefeuille des marques de Condifa, filiale professionnelle de Dr. Oetker en France. Avec l'appui d'un groupe de renommée internationale, les pâtisseries ancel eurent l'opportunité de travailler de nouvelles matières premières. Ils développèrent des avant-produits beaucoup plus diversifiés que les traditionnelles préparations en poudre tels que des **fouurrages aux fruits stables à la cuisson, des**

garnitures et nappages prêts à l'emploi, puis plus récemment, **des fouurrages croquants, des glaçages et produits de décor**. Un bon coup de pouce pour les boulangers, pâtisseries et restaurateurs qui pouvaient réussir facilement des desserts à la texture, au goût et au visuel variés.

ANCEL, UNE MARQUE DE QUALITÉ RECONNUE PAR LA PROFESSION

Aujourd'hui, ancel accompagne les artisans au quotidien de la production à la vente avec quelque **130 ingrédients et avant-produits pâtisseries, des recettes en vidéos, des concepts de ventes attractifs et un site Internet qui leur est dédié : www.condifa.fr**.



Jean-Paul Vinouse,
Chef Pâtissier Condifa



Crème pâtissière à chaud



Vidéo explicative et fiche recette



Cautionnée par des MOF pâtisseries et boulangers, ancel demeure la marque d'ingrédients pâtisseries la plus connue et compte parmi les 5 marques de pâtisserie les plus utilisées par les artisans en France*.

“Chers artisans, chers clients,

Cette histoire est en partie la vôtre.

C'est grâce à votre fidélité et à celle de vos prédécesseurs qu'ancel célèbre son centenaire et nous vous en remercions chaleureusement.

Continuons d'écrire ensemble les prochains chapitres de cette belle marque de tradition française.”



Suprême à la Vanille & aux Fruits Rouges

par Stéphane Glacier, MOF Pâtissier

Recette pour 3 cercles Inox : 1 cercle de 20 cm de Ø et 4,5 cm de haut
1 cercle de 16 cm de Ø et 4,5 cm de haut
1 cercle de 12 cm de Ø et 4,5 cm de haut

Biscuit cuillère

- 210 g de jaunes d'œufs
- 2 x 110 g de sucre semoule
- 260 g de blancs d'œufs
- 110 g de farine
- 110 g de **Fleur de Maïs ancet**

Monter les jaunes avec une partie du sucre. Monter les blancs avec l'autre partie du sucre. Ajouter 1/3 des blancs dans le mélange jaunes d'œufs-sucre. Ajouter la farine et la féculé tamisées ensemble dans les jaunes puis délicatement le reste des blancs. Etaler la masse à biscuit sur une plaque à bords (candissoire) recouverte de papier cuisson. Cuire environ 10 min à 180°C au four ventilé. Après refroidissement, retirer le papier cuisson puis détailler 2 cercles de 20 cm de Ø, 2 cercles de 16 cm de Ø et 2 cercles de 12 cm de Ø.



Confit framboise cassis

- 300 g de purée de framboise
- 280 g de purée de cassis
- 7,5 g de pectine NH
- 85 g de sucre semoule
- 70 g de glucose
- 40 g de sucre inverti

Mélanger le sucre et la pectine NH. Chauffer les purées de fruits avec le glucose et le sucre inverti. Incorporer le mélange sucre-pectine dans la purée de fruit chaude. Donner un bouillon, puis couler aussitôt dans des cercles inox de taille inférieure aux cercles de montage. Surgeler.

Crème pâtissière à la vanille Tahitensis

- 1 L de lait entier
- 200 g de jaunes d'œufs
- 250 g de sucre
- 80 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancet**
- 80 g de beurre
- 1 **Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé**

Faire chauffer le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue sur la longueur et grattée. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre puis ajouter la poudre à crème. À ébullition du lait, en verser une partie sur le mélange jaunes-sucre poudre à crème et remettre le tout en casserole. Porter à ébullition pendant 2 min tout en remuant vivement à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre puis débarrasser sur une plaque inox filmée. Filmer le dessus de la crème et passer au congélateur 15 à 20 min pour la refroidir. Stocker au réfrigérateur.



Crème chantilly à la vanille Tahitensis

- 1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 120 g de sucre
- 1 **Gousse de Vanille Tahitensis Sébaldé**

Monter la crème avec le sucre et la gousse de vanille grattée.

Crème diplomate à la vanille Tahitensis

- 900 g de crème pâtissière
- 600 g de crème chantilly
- 7 feuilles de **Gélatine Or ancel**

Hydrater la gélatine, l'égoutter et la peser à 6 fois son poids (90 g). Lisser la crème pâtissière. Ajouter la gélatine fondue et incorporer la crème chantilly.



Punch à la vanille Tahitensis

- 300 g de sirop à 30°B
- 1 **Gousse de Vanille Tahitensis Sébaldé**
- 125 g d'eau

Mélanger le sirop à 30°B avec la gousse de vanille et l'eau. Chauffer et refroidir avant d'utiliser.

Macarons

- 300 g de sucre glace
- 300 g de poudre d'amandes blanches
- 110 g de blancs d'œufs
- QS de colorant rouge
- 300 g de sucre
- 75 g d'eau
- 110 g de blancs d'œufs

Mixer au robot coupe, le sucre glace et la poudre d'amandes. Mélanger à la feuille au batteur avec les blancs d'œufs et le colorant pour réaliser une pâte d'amandes. Cuire le sucre et l'eau à 118°C et verser sur les blancs montés pour réaliser une meringue italienne. Laisser tourner à vitesse moyenne jusqu'à ce que la meringue soit à 40°C. Incorporer progressivement et délicatement la meringue à la pâte d'amandes. Macaronner de façon à obtenir une masse souple et brillante. Dresser à la poche à douille unie de 0,8 cm de Ø des boules sur feuille de papier cuisson. Cuire sur plaques environ 12 min à 150°C au four ventilé ou sur plaques doublées à 170°C au four à sole.

Montage et décor

Humidifier une plaque 40 x 60 cm en inox puis coller proprement une feuille guitare. Chasser les bulles d'air avec une corne. Préparer les cercles inox en les chemisant de rhodoïd (4,5 cm de hauteur). Poser les cercles sur la plaque « plastifiée ». Couler une première couche de crème diplomate vanille au fond des cercles puis chemiser à l'aide d'une maryse afin d'éliminer les bulles d'air. Poser le premier biscuit punché puis garnir de crème diplomate. Disposer le palet framboise cassis en appuyant afin que la crème diplomate vanille remonte légèrement sur les bords. Garnir de crème diplomate vanille puis poser le second disque de biscuit punché. Surgeler à - 40°C. Démouler les entremets très froids puis les napper de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** en réalisant des nuances avec du nappage miroir neutre préalablement coloré en rouge. Disposer les macarons sur le bord des entremets et décorer le dessus de macarons et de fruits rouges.



Découvrez les vidéos des recettes de l'entremets et du présentoir en pastillage sur www.condifa.fr





Brioche d'Anniversaire

par Patrick Ferrand, MOF Boulanger

Recette pour 1 cercle de 22 cm de Ø et 6 cm de haut

Pain Brioché

- 500 g de farine de Gruau
- 500 g de farine ordinaire
- 300 g d'œufs
- 250 g d'eau froide
- 20 g de sel
- 50 g de levure
- 100 g de sucre
- 250 g de beurre

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur. Pétrir à vitesse moyenne pour avoir une pâte lisse et qui se décolle bien. Pointage : 30 min, donner un rabat et entreposer au froid.

Pâte à foncer au cacao

- 900 g de farine ordinaire
- 100 g de cacao en poudre
- 500 g de beurre pomme
- 50 g de sucre
- 10 g de sel
- 100 g d'œufs
- 250 g d'eau froide

Mélanger la farine et la poudre de cacao, sabler ensuite avec le beurre. Ajouter le sucre et le sel. Faire une fontaine et additionner les œufs et l'eau. Mélanger sans corser. Réserver sous film au réfrigérateur.

Crème pâtissière

- 1 L de lait entier
- 80 g de **Crème Pâtissière à chaud Extra-fine ancel**
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.



Compotée de pommes

- 150 g de **Fourrage Pomme en cubes ancel**



Meringue

- 600 g de **Meringue ancel**
- 300 g d'eau tempérée

Dans une cuve de batteur, verser l'eau, la préparation pour meringue et mélanger 1 min à petite vitesse. Corner la paroi, puis battre environ 10 min en vitesse maximale jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.



Montage et cuisson

Détailler 5 pâtons de 150 g de pain brioché. Aplatis 3 des pâtons en galette d'environ 20 cm de Ø et façonner le dernier pâton en boudin d'environ 75 cm de long. Réfrigérer environ 15 min.

Graisser l'intérieur du cercle avec du beurre pommade. Abaisser à environ 3 mm la pâte à foncer au cacao. Détailler les lettres du prénom et les « coller » à l'intérieur du cercle (à la base du cercle). Réfrigérer environ 15 min. Elargir au rouleau le boudin de pain brioché à environ 4 cm et le plaquer à l'intérieur du cercle sur les lettres. Mettre sur plaque de cuisson recouverte d'une feuille et déposer une première abaisse de pain brioché. Etaler environ 150 g de fourrage aux pommes. Recouvrir avec la 2ème abaisse de pâte. Garnir avec 150 g de crème pâtissière. Refermer avec la dernière abaisse de pâte. Mettre en pousse environ 2 heures à 25°C. Déposer une feuille de cuisson recouverte de 2 plaques sur la brioche puis cuire 45 min à 150°C au four ventilé. Démouler et remettre environ 10 min au four. Après refroidissement, dresser des pointes de meringue à la poche à douille sur la brioche et décorer le bord avec du **Masquage Croquant Rouge ancel**. Cuire environ 8 min à 160°C au four ventilé pour faire dorer la meringue.



Chiffres décorés de glace royale

- 500 g de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- Jus d'1 citron
- QS de **Colorant Rouge Sébaldé**

Abaisser le dernier pâton de 150 g de pâte à pain brioché à environ 5 mm, mettre au congélateur pour faire durcir. Découper les chiffres de l'anniversaire. Mettre en pousse environ 1 heure à 25°C. Dorer et cuire 8 min à 170°C.

Réaliser la glace royale au fouet, au batteur, en montant les blancs d'œufs et le sucre glace tamisé jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme. Ajouter le colorant puis le jus de citron pour accélérer le séchage.

Après refroidissement, recouvrir les chiffres de glace royale et laisser sécher. Planter un bâtonnet d'amande dans chaque chiffre pour faire la mèche de la bougie. Fixer les chiffres sur la brioche meringuée à l'aide d'un petit pic en bois.





Millefeuille d'Arlettes

par Lilian Bonnefoi, Chef Pâtissier à l'Hôtel du Cap Eden Roc

Recette pour 20 millefeuilles

Feuilletage

- 80 g de beurre fondu
- 100 g d'eau
- 100 g de lait
- 10 g de sel
- 10 g de sucre
- 5 g de jaunes d'œufs
- 60 g de rognures
- 400 g de farine
- 535 g de beurre de tourage

Tiédire le lait, l'eau, le sel et le sucre dans une casserole puis ajouter le beurre fondu. Verser en 3 fois sur la farine et les jaunes puis ajouter les rognures. Pétrir 10 min. Former 1 pâton de 760 g et laisser reposer 24 heures. Tourer le pâton avec le beurre de tourage.

Arlettes

- 100 g de beurre noisette
- 150 g de sucre glace

Étaler le pâton de 1300 g sur 3 plaques de 40 x 60 cm à 1 mm d'épaisseur. Appliquer le beurre noisette en pommade au pinceau sur toute la surface du feuilletage. Rouler dans la largeur comme un pain au raisin et bloquer au froid 24 heures. Détailler des rondelles d'1 cm environ et étaler l'Arlette dans la longueur en fleurant abondamment de sucre glace. Cuire entre deux feuilles et deux plaques inox bien plates à 170°C pendant 8 min environ.

Crème pâtissière à la vanille Bourbon

- 325 g de lait
- 35 g de sucre
- 150 g de jaunes d'œufs
- 20 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
- 25 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**

Procéder comme une crème pâtissière classique puis mixer en fin de cuisson. Débarrasser bien à plat et refroidir rapidement en cellule.



Crème diplomate à la vanille Bourbon

- 500 g de crème pâtissière
- 300 g de crème montée

Bien lisser la crème pâtissière au fouet et incorporer la crème montée à la maryse.

Crème glacée à la pistache Kerman

- 850 g de lait
- 130 g de crème
- 120 g de **Pâte de Pistache Kerman cresco**
- 70 g de poudre de lait
- 120 g de sucre semoule
- 60 g de dextrose
- 5 g de stabilisateur pour glace
- 140 g de jaunes d'œufs

A froid, incorporer la poudre de lait dans le lait et la crème et mettre un coup de fouet pour bien la dissoudre. Incorporer la pâte de pistache et porter ce mélange à ébullition. Ajouter le reste des poudres préalablement mélangées à sec en fouettant, puis les jaunes d'œufs et cuire à 83°C. Laisser maturer 12 heures, mixer, sangler puis bloquer au congélateur jusqu'à utilisation.



Montage et finition

Dans une grande assiette plate et ronde, monter tel un millefeuille classique en utilisant cinq Arlettes ovales et 40 g de crème diplomate vanille. Déposer une quenelle de 70 g de crème glacée à la pistache sur le côté. Décorer de fraises et de framboises fraîches.



Depuis
100 ANS
ancel
Le partenaire des artisans

1918

2019



Entremets Cadeau Framboise Litchi par Jean-Paul Vinouse, Chef Pâtissier Condifa

Recette pour 24 entremets de 7,5 cm de Ø et 4 cm de haut

Biscuit Financier (1 candissoire de 40 x 60 cm)

- 800 g de **Financier ancel**
- 320 g de blancs d'œufs
- 240 g de beurre fondu

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Etaler la masse sur une plaque à bords (candissoire) recouverte d'une toile de cuisson. Cuire à 150°C environ 20 min en four ventilé ou 25 min en four à sole. Après refroidissement, retirer la toile de cuisson du biscuit puis détailler 24 fonds de 6 cm de Ø à l'aide d'un emporte-pièce.

Mousse à la framboise

- 160 g de **Meringue ancel**
- 80 g d'eau tempérée
- 500 g de purée de framboise tempérée
- 50 g de **Gélatine Instantanée à froid Sébalec**
- 500 g de crème fouettée

Dans une cuve de batteur, mélanger la préparation pour meringue et l'eau puis battre 10 min à grande vitesse. Mettre la purée de framboise dans un cul de poule puis ajouter la gélatine instantanée en fouettant vigoureusement. Au fouet, incorporer la meringue suivie de la crème fouettée.

Insert coulant au litchi

- 600 g de purée de litchi
- 80 g de sucre
- 20 g de **Crème Pâtissière Spéciale Congélation ancel**

Dans une casserole, mélanger à sec le sucre et la poudre à crème puis ajouter la purée de litchi. Porter à ébullition puis couler dans 24 mini-dômes en silicone de 4 cm de Ø. Surgeler puis réserver au congélateur pour le montage.

Chocolat noir décor pour l'enrobage

- 10 g de colorant cuivre en poudre
- 20 g d'alcool
- 1000 g de chocolat de couverture noir tempéré

Couper 24 bandes de rhodoïd de 24 cm de long puis déposer une feuille de plastique guitare sur une plaque. À l'aide d'un pinceau, étaler le mélange alcool-colorant sur une face des 24 bandes de rhodoïd et de la feuille de plastique guitare. Laisser l'alcool s'évaporer à l'air libre pendant au moins 45 min. Etaler une mince couche de chocolat sur les rhodoïds côté colorant puis les placer immédiatement dans les cercles contre les parois (côté chocolat vers l'intérieur). Etaler une mince couche de chocolat sur la feuille de plastique guitare puis poser dessus les cercles avant que le chocolat n'ait figé en exerçant une pression.

Ruban en sucre tiré rouge

- 500 g d'isomalt
- QS de **Colorant Rouge Sébalec**

Chauffer l'isomalt pour le faire fondre totalement. Ajouter le colorant puis verser sur un tapis de cuisson. Satiner puis placer sous une lampe à sucre. Réaliser les nœuds et boucles des rubans en prenant un cercle de 7,5 cm de Ø pour gabarit puis réaliser les rubans qui couvrent les entremets.



Montage et présentation

Répartir la moitié de la mousse framboise dans les cercles. Déposer les inserts de litchi congelés en les enfonçant légèrement dans la mousse sans aller jusqu'au fond. Répartir le reste de mousse framboise puis placer les disques de financiers sur la mousse en appuyant légèrement. Laisser la mousse à ras des cercles. Réfrigérer environ 2 heures. Décortiquer en retournant les entremets. Déposer les entremets sur assiette en retirant les rhodoïds. Disposer les rubans en sucre sur les entremets. Décorer les assiettes de fruits frais et de gouttes de coulis de framboise réalisées à l'aide d'un doseur.





Sablé Breton Fraise & Caramel

par Bruno Cormerais, MOF Boulanger

Recette pour 2 entremets carrés de 18 cm

Sablé breton

- 280 g de beurre pommeade
- 250 g de sucre
- 115 g de jaunes d'œufs
- 3 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
- 7 g de sel
- 370 g de farine
- 12 g de **Baking Powder ancel**

Mélanger le beurre et le sucre à la feuille. Ajouter les jaunes d'œufs puis l'extrait de vanille. Incorporer le sel, la farine et la levure chimique puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et la laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur.



Garniture et montage

- 150 g de **Fourrage Fraise avec morceaux ancel**
- 150 g de **Garniture Caramel ancel**

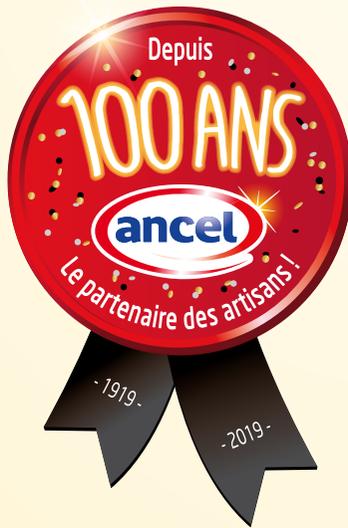
Étaler la pâte sur 7 mm d'épaisseur puis découper 4 fonds à l'aide du cadre à entremets. Disposer 2 cadres généreusement graissés contenant des fonds de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. À l'aide d'un pinceau, mouiller à l'eau le pourtour des fonds de pâte. À l'aide d'une poche à douille, répartir le fourrage fraise sur un fond et la garniture caramel sur un deuxième fond à environ 2 cm du bord. Recouvrir avec les fonds de pâte restants puis enfourner à 180°C environ 25 min en four ventilé ou 30 min en four à sole. À la sortie du four, retirer délicatement les cadres puis laisser refroidir.



Finition

Saupoudrer de sucre glace en utilisant un pochoir.

Découvrez la recette du Sablé Breton en vidéo sur www.condifa.fr



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



fédère les marques

