



Crèmes Pâtisseries

depuis 1919



Les crèmes pâtisseries ancel

À chaud

L'ingrédient traditionnel indispensable pour réussir des crèmes et flans pâtisseries lisses et onctueux et qui permet l'appellation « pur beurre » de vos pâtisseries et viennoiseries.

Crème Pâtissière Super

- Permet l'appellation à la vanille Bourbon
- Couleur jaune doré
- Disponible en
 - 1 kg Art. 1-42-003350
 - 5 kg Art. 1-42-002188
 - 15 kg Art. 1-42-000805
 - 25 kg Art. 1-42-008896



« J'ai choisi cette poudre à crème car elle offre une texture souple, onctueuse, idéale pour la réalisation de flans pâtisseries. Sa note légère de Vanille Bourbon est une base aromatique naturelle qui permet tous types d'aromatisations et s'associe facilement à d'autres saveurs. »

Stéphane Glacier
MOF pâtissier 2000



Crème Pâtissière

- Recette historique.
- Couleur jaune pastel.
- Disponible en
 - 5 kg Art. 1-42-002194
 - 25 kg Art. 1-42-000203



Crème Pâtissière Torchon

- Contient un torchon brodé 100% coton 39x60 cm.
- Couleur jaune pastel.
- Disponible en
 - 5 kg Art. 1-42-002187



Crème Pâtissière Extra-fine

- Tenue à la cuisson optimisée.
- Couleur crème.
- Disponible en
 - 5 kg Art. 1-42-002195



Crème Pâtissière Spéciale Congélation

- Texture lisse et onctueuse après décongélation.
- Permet d'anticiper les productions sans concession sur la qualité.
- Couleur jaune intense.
- Disponible en
 - 5 kg Art. 1-42-010761
 - 25 kg Art. 1-42-010851



Mode d'emploi

Préparations à chaud

Crème pâtissière

- 80 g de **préparation pour crème pâtissière à chaud** **ancel au choix**
- 1 L de lait
- 50 à 100 g d'œufs
- 200 à 250 g de sucre

Délayer la préparation avec 1/4 L de lait froid. Incorporer les œufs. Travailler au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirer du feu et tout en remuant, verser le mélange lait-œufs-poudre à crème. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu.



Flan parisien

- 100 g de **préparation pour crème pâtissière à chaud** **ancel au choix**
- 1 L de lait
- 50 à 100 g d'œufs
- 150 à 200 g de sucre

Procéder à la même mise en œuvre que pour la crème pâtissière puis verser immédiatement la crème dans des cercles ou moules foncés d'une fine couche de pâte. Laisser refroidir au moins 20 min. Faire cuire à four chaud environ 15 à 25 min. Laisser refroidir, le flan se coupe mieux froid.

Pour un flan gourmand, faire infuser 1 gousse de vanille dans le lait bouillant et incorporer 100 g de beurre en fin de cuisson de la crème.



Préparations à froid

Crème ou garniture pâtissière et mousseline

- 400 g de **préparation pour crème, garniture pâtissière ou mousseline à froid** **ancel au choix**
- 1 L d'eau froide

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la préparation et mélanger 1 min en première vitesse. Corner les parois puis continuer à battre à grande vitesse jusqu'à obtention d'une texture lisse et légère.



Formats disponibles selon référence



1 kg



5 kg



10 kg



15 kg



25 kg

Les crèmes & garnitures pâtisseries ancel

À froid

Des préparations de qualité pour réussir des crèmes et garnitures pâtisseries rapidement, par ajout d'eau froide, et limiter tout risque bactériologique. Elles peuvent être aromatisées et congelées.

Crème Pâtissière Premium

- Matières grasses 100% laitières : permet l'appellation pur beurre.
- Supporte la cuisson en tartes et viennoiseries.
- Couleur jaune pastel.
- Disponible en
 - 1 kg Art. 1-42-003351
 - 5 kg Art. 1-42-002190
 - 10 kg Art. 1-42-010468
 - 25 kg Art. 1-42-010873



Garniture Pâtissière Extra-fine

- Bonne tenue en montage.
- Supporte la cuisson en tartes et viennoiseries.
- Couleur jaune doré.
- Disponible en
 - 5 kg Art. 1-42-003633
 - 25 kg Art. 1-42-003634



Mousseline

- Texture aérée et ferme, idéale en montage.
- Ne supporte pas la cuisson.
- Couleur crème.
- Disponible en
 - 1 kg Art. 1-42-009084
 - 5 kg Art. 1-42-008855



Les recettes à base de crèmes pâtisseries ancel

Crème diplomate

- 1000 g de **crème pâtissière réalisée à chaud ou à froid**
- 6 feuilles de **Gélatine Or Sébaldé**
- 700 g de crème chantilly

Chauffer 200 g de crème pâtissière pour y dissoudre la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Ajouter le restant de crème pâtissière puis la crème chantilly.



Crème mousseline

- 1000 g de **crème pâtissière réalisée à chaud ou à froid**
- 300 g de beurre pommade

Ajouter le beurre pommade dans la crème pâtissière et émulsionner.



Crème chiboust

- 1000 g de **crème pâtissière réalisée à chaud ou à froid**
- 6 feuilles de **Gélatine Or Sébaldé**
- 500 g de blancs d'œufs pasteurisés
- 100 g de sucre

Chauffer 200 g de crème pâtissière pour y dissoudre la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Ajouter le restant de crème pâtissière puis incorporer les blancs d'œufs montés avec le sucre.

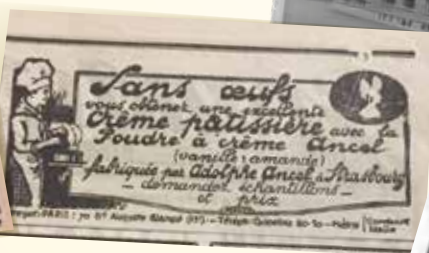


Les crèmes peuvent être aromatisées aux extraits, arômes Sébaldé ou aux pâtes aromatiques cresco de votre choix.

ancel, partenaire des artisans

DEPUIS 1919

ancel tire sa notoriété de la qualité de ses poudres à crème utilisées par les boulangers, pâtisseries et restaurateurs français depuis un siècle.



Elle a su traverser les âges en s'appuyant sur son savoir-faire pour proposer des avants-produits et recettes adaptés aux exigences de production actuelles et aux tendances du marché.

La poudre à crème historique s'accompagne aujourd'hui de références plus spécifiques :

- Les préparations pour **crèmes pâtisseries à chaud** avec appellation « à la vanille Bourbon » séduisent les plus exigeants, sensibles à la qualité des matières premières.
- Les préparations pour **crèmes pâtisseries à chaud stables à la congélation** sont des aides précieuses pour les artisans qui souhaitent produire à grande échelle, sans faire de concession sur la qualité.
- Les préparations pour **crèmes pâtisseries à froid**, mises en œuvre à l'eau, permettent de gagner du temps et limitent tout risque bactériologique.

Aujourd'hui, ancel accompagne les artisans au quotidien de la production à la vente avec une centaine d'ingrédients et avant-produits pâtisseries, des recettes et tours de mains, des concepts de ventes attractifs et un site Internet qui leur est dédié.

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



fédère les marques



BRAUN



AGRANO



alsa
PROFESSIONNEL