



Fourrages croquants

*8 variétés
à découvrir*



Du craquant pour vos entremets et chocolats

La gamme des Fourrages Croquants ancel

- Prêts à l'emploi, ils s'étalent à la spatule ou se dressent à la poche (ils peuvent être assouplis au micro-ondes si besoin).
- 8 variétés de qualité contenant de la feuilletine ou des brisures de spéculoos pour un croquant incomparable.
- Facilement tranchables.
- Supportent la congélation.



Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Chocolat Blanc	1-42-010737	3 kg

Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Chocolat Noir et Amandes Caramélisées	1-42-012476	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Chocolat	1-42-010736	3 kg

Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Spéculoos	1-42-011721	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande	1-42-010738	3 kg

Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Mangue-Passion	1-42-011408	3 kg



Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Pistache	1-42-010735	3 kg

Produit	Réf.	Poids
Fourrage Croquant Fruits Rouges	1-42-011301	3 kg



Cheesecake marbré Caramel-Spéculoos

Pour 1 cadre de 40x60 cm

Crumble

- 750 g de **Cookies ancel**
- 300 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. Déposer une couche d'environ 1 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 15 min à 180°C en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser refroidir complètement.



Croustillant Spéculoos

- 1050 g de crumble
- 450 g de **Fourrage Croquant Croquant Spéculoos ancel**

Ramollir si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes sans le chauffer. Incorporer le crumble puis mélanger à la spatule. Poser le cadre de 40x60 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson puis placer un rhodoïd à l'intérieur. Répartir le fond de croustillant Spéculoos dans le cadre en le lissant avec le dos d'une cuillère à soupe et réserver au frais.



Garniture pour cheesecake marbrée au caramel

- 2000 g de **Garniture pour Cheesecake ancel**
- 2500 g de fromage blanc lissé (tous pourcentages de M.G.)
- 5000 g de crème liquide à 35% M.G.
- 1000 g de **Crèmeux Caramel au Sel de Guérande**

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger le fromage blanc et la crème liquide à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une crème onctueuse (texture de fromage blanc lissé). Ajouter en continu la préparation pour garniture pour cheesecake, puis battre environ 10 secondes à vitesse maximale. Mélanger brièvement la garniture pour cheesecake et le Crèmeux caramel au Sel de Guérande pour obtenir une garniture marbrée.



Montage et finition

Répartir la garniture pour cheesecake dans le cadre, sur le fond de croustillant Spéculoos, puis lisser. Pour napper la surface de la garniture pour cheesecake, il est conseillé de passer le cheesecake quelques min au surgélateur avant d'appliquer délicatement du **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** marbré avec du **Caramel Pâtissier Sébalcé**.





Crousti'Fraise-Yuzu

Pour 15 tartelettes de 7,5 cm de Ø

Pâte à sablé breton

- 250 g de beurre pommade
- 250 g de sucre
- 150 g de jaunes d'œufs
- 5 g de sel
- 375 g de farine
- 10 g de **Baking Powder ancel**

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre, les jaunes et le sel. Ajouter la farine et la poudre à lever, préalablement tamisées ensemble, puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures avant de l'étaler sur 7 mm d'épaisseur puis détailler 15 fonds de 7 cm de Ø. Déposer des cercles à tartelettes de 7,5 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer les fonds de sablés dans les cercles puis cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Décercler puis laisser refroidir.



Crème pâtissière (recette de base pour 1 L de lait ou d'eau)

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

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

OU

- 400 g de **Crème Pâtissière à froid ancel** de votre choix
- 1 L d'eau froide

Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.



Fourrage croquant chocolat blanc

- 600 g de **Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes pour le rendre plus souple puis l'étaler uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer. À l'aide d'un emporte-pièce, découper des disques de 7,5 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur pour le montage. Les chutes peuvent être réutilisées.



Crème diplomate au yuzu

- 225 g de crème pâtissière
- 2 feuilles de **Gélatine Or, Argent ou Bronze Bovine Sébalcé**
- 20 g d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé**
- 150 g de crème fouettée

Chauffer 50 g de crème pâtissière pour y faire fondre la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Incorporer le reste de crème pâtissière, l'arôme naturel de yuzu puis la crème fouettée.



Fraises

- 250 g de fraises

Montage et finition

À l'aide d'une spatule, lisser le dessus des sablés breton avec la crème pâtissière. Déposer sur chaque fond un disque de fourrage croquant chocolat blanc. Placer de façon aléatoire les fraises préalablement nappées avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel. À l'aide d'une poche à douille cannelée, dresser des pointes de crème diplomate au yuzu entre les fraises puis parsemer de coco râpée colorée avec du Colorant Vert Menthe Sébalcé.





Fingers Choco-Caramel

Pour 24 entremets individuels

Biscuit moelleux au chocolat (1 plaque de 40x60 cm)

- 350 g de **Fondant au Chocolat ancel**
- 50 g de beurre pommade
- 150 g d'œufs
- 150 g de blancs d'œufs

Au batteur, mélanger à grande vitesse pendant environ 2 min le fondant au chocolat, le beurre et les œufs. Incorporer délicatement les blancs montés en neige. Sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson, étaler la masse uniformément puis cuire à 180°C environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson. Couper des bandes de biscuit de la taille de la base des entremets.



Fourrage croquant au chocolat noir

- 600 g de **Fourrage Croquant Chocolat Noir et Amandes Caramélisées ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple. Étaler le fourrage croquant sur environ 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis réfrigérer. Une fois le fourrage croquant figé, couper 24 bandes de 10x2 cm et réserver au frais. Les chutes pourront être réutilisées.



Mousse légère au chocolat

- 300 g de chocolat noir de couverture
- 200 g de blancs d'œufs
- 400 g de crème fouettée

Faire fondre le chocolat noir de couverture puis incorporer les blancs montés en neige. Ajouter ensuite la crème fouettée et réserver au frais.



Crème légère au caramel au Sel de Guérande

- 300 g de **Crèmeux Caramel au Sel de Guérande ancel**
- 150 g de crème fouettée

Incorporer la crème fouettée dans le crèmeux caramel au Sel de Guérande en mélangeant délicatement.



Décor velours brun

- 1 **Spray Velours Brun ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

Montage et finition

Répartir la mousse légère au chocolat dans les moules choisis puis placer les inserts de fourrage croquant chocolat noir et amandes caramélisées en les enfonçant légèrement. Lisser à ras avec le restant de mousse légère au chocolat puis surgeler avant de démouler. Placer les entremets congelés sur des feuilles de papier cuisson puis appliquer le décor velours brun à une distance d'environ 30 cm afin d'obtenir un effet velours optimal. Déposer les entremets sur les bandes de biscuit moelleux au chocolat. À l'aide d'une poche munie d'une douille St Honoré, dresser la crème légère au caramel au Sel de Guérande sur les entremets puis agrémenter de décors en chocolat noir.

La gamme des Fourrages et Garnitures ancel

Des produits prêts à l'emploi aux fruits, crémeux ou croquants.



Fourrages aux fruits prêts à l'emploi stables à la cuisson	Réf.	Poids	Fourrages aux fruits prêts à l'emploi stables à la cuisson	Réf.	Poids
Pomme en morceaux façon Tatin	1-42-011741	5,5 kg	Fraise avec Morceaux	1-42-008764	3 kg
Pomme en Cubes	1-42-010478	5,5 kg	Framboise avec Morceaux	1-42-008766	3 kg
Pomme en Morceaux	1-42-011626	5,5 kg	Fruits Rouges avec Morceaux	1-42-008767	3 kg
Poire en Cubes	1-42-008768	3 kg	Myrtille avec Morceaux	1-42-008770	3 kg
Abricot avec Morceaux	1-42-008765	3 kg	Framboise Pépins	1-42-012890	6 kg
Banane avec Morceaux	1-42-008801	6 kg	Framboise Linzer avec Pépins	1-42-010753	6 kg



Garnitures prêtes à l'emploi stables à la cuisson	Réf.	Poids
Citron	1-42-008890	4 kg
Caramel	1-42-008891	4 kg
Chocolat	1-42-008892	4 kg
Crémeux Caramel au Sel de Guérande	1-42-010676	3 kg



Fourrages croquants prêts à l'emploi	Réf.	Poids
Chocolat Blanc	1-42-010737	3 kg
Chocolat	1-42-010736	3 kg
Caramel au Sel de Guérande	1-42-010738	3 kg
Pistache	1-42-010735	3 kg
Fruits Rouges	1-42-011301	3 kg
Mangue-Passion	1-42-011408	3 kg
Spéculoos	1-42-011721	3 kg
Chocolat Noir et Amandes Caramélisées	1-42-012476	3 kg

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



fédère les marques



BRAUN



AGRANO



alsa
PROFESSIONNEL