



*Les recettes
d'une marque centenaire
au fil des saisons...*





dans le cœur des artisans depuis 1919

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'oeuf pour réussir une crème pâtissière fine, onctueuse et stable.



M. AnceL, père.

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...**



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

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 oeuvre par simple ajout d'eau froide**. Un bel hommage à leur père fondateur !



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...**

M. AnceL décédé en 1923 légua à son fils une entreprise prospère qui nécessita la construction d'une seconde usine à Strasbourg **en 1931**.



Chef pâtissier ancel années 80

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

La gamme des crèmes pâtisseries ancel

À chaud

Crème Pâtissière RECETTE HISTORIQUE



Disponible en :

- 5 kg Art. 1-42-002194
- 25 kg Art. 1-42-000203

Crème Pâtissière Extra-fine



Disponible en :

- 5 kg Art. 1-42-002195

Crème Pâtissière Super



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

Crème Pâtissière Torchon



Disponible en :

- 5 kg Art. 1-42-002187

Crème Pâtissière Spéciale Congélation



Disponible en :

- 5 kg Art. 1-42-010761
- 25 kg Art. 1-42-010851

À froid

Crème Pâtissière à la Vanille Bourbon



Disponible en :

- 5 kg Art. 1-42-010448

Crème Pâtissière Premium



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



Disponible en :

- 5 kg Art. 1-42-003633
- 25 kg Art. 1-42-003634

Mousseline



Disponible en :

- 1 kg Art. 1-42-009084
- 5 kg Art. 1-42-008855



Cœur de Chou

Pour environ 48 choux

Pâte à chou

- 1 L d'eau
- 12 g de sucre
- 15 g de sel
- 400 g de beurre
- 600 g de farine
- 1000 g d'œufs environ

Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre puis incorporer la farine préalablement tamisée à la spatule. Dessécher la pâte pendant environ 1 min à feu moyen en remuant constamment. Ajouter les œufs petit à petit, au batteur à vitesse lente.

Craquelin rouge

- 300 g de beurre pomme
- 360 g de farine
- 360 g de cassonade
- QS de **Colorant Rouge Sébaldé**

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Étaler au laminoir sur 2 mm d'épaisseur puis réfrigérer.



Crème pâtissière

- 2 L de lait entier
- 160 à 200 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
- 200 g d'œufs
- 400 g de sucre

OU

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

Crème pâtissière à chaud :

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

Crème pâtissière à froid :

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 à la framboise

- 1000 g de **Fourrage Framboise ancel**



Montage et finition

A l'aide de l'agent de démoulage **Ouragan ancel**, graisser légèrement les plaques de cuisson. Dresser 48 choux en forme de cœur à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 15 mm. A l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur de taille légèrement inférieure à celle des choux, détailler des cœurs de craquelin rouge puis les déposer sur les choux. Cuire à 180°C environ 35 min en four ventilé ou 45 min en four à sole. Après refroidissement, piquer le fond des choux puis garnir chacun d'entre eux de 20 g de fourrage à la framboise. Garnir ensuite l'espace restant de crème pâtissière.





Pour environ 20 viennoiseries

Pâte à brioche

- 1000 g de farine
- 40 g de levure
- 100 g de sucre
- 20 g de sel
- 350 g d'œufs
- 250 g de lait environ
- 250 g de beurre tempéré

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure, le sucre, le sel, les œufs et le lait puis pétrir environ 5 min en 1^{ère} vitesse. Pétrir ensuite en 2^{ème} vitesse jusqu'à décollement de la pâte puis incorporer le beurre coupé en morceaux. Pétrir à nouveau en 2^{ème} vitesse jusqu'à décollement de la pâte. La température de la pâte ne doit pas excéder 25°C. Laisser pointer en bac couvert.

Crème pâtissière

- 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

OU

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

Crème pâtissière à chaud :

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

Crème pâtissière à froid :

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.



Montage et finition

Prélever $\frac{1}{4}$ de la pâte à brioche puis la réserver au réfrigérateur. Etaler le reste de pâte en rectangle sur 3,5 mm d'épaisseur et sur les $\frac{3}{4}$ de la largeur du laminoir. Dérouler la pâte sur le plan de travail puis dorer le bord du bas. Etaler uniformément la crème pâtissière sur 2 mm d'épaisseur puis parsemer de pépites de chocolat. Rouler la pâte sur elle-même pour obtenir un boudin. Couper des tranches de 3 cm de large puis les déposer à plat sur des plaques recouvertes de papier cuisson en veillant à ne pas trop les serrer. Dorer à l'œuf. Avec la pâte restante, façonner 20 petites boules pour réaliser les queues des lapins et 20 boules plus grosses pour réaliser les têtes des lapins. Coller les queues sur les viennoiseries déjà posées sur les plaques puis façonner les têtes. Pour ce faire, allonger les boules en forme de pointe, puis couper la pointe en deux pour réaliser les oreilles des lapins. Coller également les têtes aux viennoiseries déjà posées sur les plaques. Dorer le tout à l'œuf puis déposer une pépité de chocolat sur chaque tête pour imiter l'oeil du lapin. Mettre en pousse, puis cuire environ 20 min à 180°C en four à sole ou à 170° en four ventilé.



*Bonne Fête
Maman*

Macaron Façon Fraisier

Pour 2 entremets de 20 cm de Ø

Macarons

- 900 g de **Macaron ancel**
- 180 g d'eau tempérée

Mélanger tous les ingrédients 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à grande vitesse. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 15 mm, dresser 4 grandes coques à macaron de 20 cm de Ø et 240 g chacune sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson siliconée. Cuire à 130°C tirage ouvert, sur plaque doublée, environ 20 min en four ventilé ou 40 min en four à sole.



Fraises

- 1 kg de fraises

Crème pâtissière à la Vanille

- 1L de lait entier
- 80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre
- 20 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains** ou d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébaldé**

OU

- 400 g de **Crème Pâtissière à froid ancel** de votre choix
- 1 L d'eau froide
- 20 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains** ou d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébaldé**

Crème pâtissière à chaud :

Réaliser votre crème pâtissière à la vanille selon votre méthode habituelle.

Crème pâtissière à froid :

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



Crème Diplomate

- 800 g de crème pâtissière
- 500 g de crème chantilly
- 70 g de **Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébaldé**

Incorporer la gélatine instantanée dans la crème pâtissière montée à température ambiante puis ajouter la crème chantilly.



Décor velours rose

- 1 **Spray Velours Rose 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

Placer 2 coques de macarons au surgélateur pendant 5 min avant d'appliquer le décor velours rose à une distance d'environ 30 cm afin d'obtenir un effet velours optimal. Réserver au réfrigérateur. Sur les deux coques restantes, placer un cercle de 20 cm avec un rholoïd à l'intérieur et placer des fraises coupées en deux tout autour. Dresser la crème Diplomate sur les fraises pour les maintenir en place et en ajouter sur le fond du macaron. Répartir les fraises restantes, recouvrir de crème puis lisser à ras. Placer les entremets au réfrigérateur pendant environ 30 min. Retirer les cercles puis placer les coques roses sur la crème Diplomate. Décorer avec une inscription « Bonne Fête Maman » et une fleur en chocolat blanc.



Tartelette Framboise-Yuzu

Pour 8 tartelettes de 8,8 cm de Ø

Pâte sucrée (recette de base pour 1 kg de farine)

- 500 g de beurre pommade
 - 500 g de sucre glace
 - 200 g d'oeufs
 - 1000 g de farine
- Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace et les œufs. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 h. Étaler 500 g de pâte sur 3 mm d'épaisseur puis foncer 8 moules à tartelettes de 8,8 cm de Ø. Cuire à blanc à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole.

Fourrage croquant chocolat blanc

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



Pâte à chou (recette de base pour 1 L d'eau)

- 1 L d'eau
 - 400 g de beurre
 - 15 g de sel
 - 12 g de sucre
 - 600 g de farine
 - 800 à 1000 g d'œufs
- Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre puis incorporer la farine préalablement tamisée à la spatule. Dessécher la pâte pendant environ 1 min à feu moyen en remuant constamment. Au batteur à vitesse lente, ajouter petit à petit les œufs. Prélever environ 200 g de pâte à chou puis dresser 8 chouquettes sur une plaque recouverte de papier cuisson. Dorer à l'œuf battu puis saupoudrer les chouquettes de sucre perlé. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé tirage ouvert ou à 200°C environ 25 min en four à sole tirage ouvert.

Crème pâtissière

- 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

OU

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

Crème pâtissière à chaud :

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

Crème pâtissière à froid :

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.



Crème pâtissière au yuzu

- 250 g de crème pâtissière
 - 10 g d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébaldé**
- Prélever 250 g de crème pâtissière puis ajouter l'arôme naturel de Yuzu et mélanger.



Montage et finition

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes pour le rendre plus souple puis le répartir dans les 8 fonds de tartelettes. Garnir les chouquettes de crème pâtissière au yuzu puis répartir le reste de crème pâtissière au yuzu dans les fonds de tartelettes. Déposer une chouquette au centre de chaque tartelette puis disposer des framboises autour. Saupoudrer les framboises de sucre glace et parsemer de zestes de citron vert.

*La Crème Pâtissière
à chaud Spéciale
Congélation ancel,
le produit idéal
pour allier qualité
et gain de temps!*



Crème Pâtissière à chaud Spéciale Congélation ancel

- Stable à la congélation : ne cristallise pas et conserve une texture lisse et onctueuse après décongélation.
- Mode d'emploi identique à une crème à chaud classique pour la réalisation de crème pâtissière ou de flan.
- Permet d'optimiser la production sans concession sur la qualité gustative du produit.

Produit	Réf.	Poids
Crème Pâtissière à chaud Spéciale Congélation	1-42-010761	5 kg
	1-42-010851	25 kg

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



fédère les marques

