



*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.



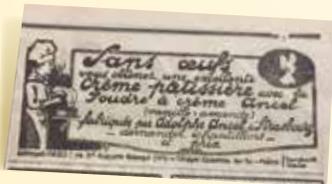
M. AnceL, père.

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



Chef pâtissier ancel années 80

Dès lors, il s'établit fabricant et s'empressa de commercialiser ce nouveau produit sous son nom. **La poudre à crème vanillée 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**.

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



Les Niflettes

par **Bruno Cormerais**

M.O.F. Boulanger 2004



Pour 48 Niflettes

Pâte feuilletée

- 1000 g de farine
- 20 g de sel
- 500 g d'eau environ
- 750 g de beurre

Pétrir sans corser, la farine, 100 g de beurre coupé en dés (prélevés sur les 750 g), le sel et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et la faire reposer 30 min au réfrigérateur. Etaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur. Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe. Etaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d'épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre. Donner deux premiers tours en étalant le pâton en un rectangle de 8 mm d'épaisseur puis replier la pâte sur elle-même en trois parties égales. Pivoter le pâton d'un quart de tour puis renouveler l'opération. Faire reposer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 30 min. Donner deux tours supplémentaires en procédant comme les deux premiers puis laisser à nouveau reposer 30 min. Donner un dernier tour puis réserver au frais.

Crème pâtissière à la Vanille

- 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
- 1000 g de lait entier
- 80 g de jaune d'œufs
- 200 g de sucre
- 1 **Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé**

Mélanger la préparation pour crème pâtissière avec 100 g de sucre et les jaunes d'œufs. Faire chauffer le lait avec le reste du sucre et la gousse de vanille. Sortir la gousse de vanille du lait, la fendre en deux, la gratter et ajouter les grains au lait puis porter le tout à ébullition. Verser une partie du lait sur la préparation crème pâtissière + sucre + jaunes d'œufs puis verser le mélange dans la casserole contenant le reste du lait et laisser cuire quelques minutes en travaillant au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Débarrasser sur une plaque, filmer au contact et laisser refroidir.



Montage et cuisson

Prélever 1/3 du pâton de pâte feuilletée puis l'étaler sur 2,5 mm d'épaisseur. Piquer légèrement à l'aide d'un pique-vite puis détailler 48 fonds à l'aide d'un emporte-pièce rond uni de 7 cm de Ø. Disposer les fonds sur plaques graissées à l'agent de graissage et démoulage **Ouragan ancel**. A l'aide d'une poche à douille, dresser environ 25 g de crème pâtissière au centre de chaque fond. Enfourner environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Faire refroidir sur grille.





Le flan caramel, orange et Cointreau

par **Stéphane Glacier** M.O.F. Pâtissier 2000



Recette pour 2 flans de 24 cm de diamètre

Caramel de base

- 225 g de sucre
- 120 g de glucose
- 350 g de crème 35% de M.G.
- 2 g de fleur de sel
- 105 g de beurre

Faire fondre à sec le glucose et le sucre jusqu'à obtention d'un caramel assez foncé. Décuire avec la crème chaude et la fleur de sel. Redonner un bouillon et ajouter le beurre en petits morceaux en mélangeant avec un fouet pour bien l'incorporer. Réserver le caramel.

Crumble

- 360 g de beurre
- 180 g de cassonade
- 460 g de farine

Ramollir légèrement le beurre. Ajouter la cassonade puis la farine à la feuille du batteur. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Parsemer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Réserver au réfrigérateur 4 heures minimum. Cuire le crumble 20 min à 160°C au four ventilé. Refroidir.

Appareil à flan

- 1300 g de lait entier
- 370 g de crème 35% de M.G.
- Le zeste d'une orange
- 360 g d'œufs
- 300 g de sucre
- 130 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
- 700 g de caramel de base
- 70 g de Cointreau

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème et le zeste d'orange avec la moitié du sucre. Dans un cul de poule, blanchir les œufs avec le reste du sucre, ajouter la poudre à crème. Verser la moitié du mélange lait, crème et zeste d'orange sur le mélange œufs, sucre et poudre à crème. Reverser le tout dans la casserole sur le restant du lait à ébullition. Fouetter vivement, porter à ébullition et cuire 3 min à gros bouillons. Ajouter le caramel et le Cointreau et redonner un bouillon.



Montage et cuisson

Verser l'appareil à flan dans 2 moules à manqué de 24 cm de Ø foncés en rognures de feuilletage. Réserver 12 heures au réfrigérateur. Parsemer de crumble et cuire à 180°C au four à sole pendant 1 heure et 15 min. Refroidir.



Bûche Duo Suprême Chocolat Vanille

par **Stéphane Glacier** M.O.F. Pâtissier 2000

Pour 5 bandes de 60x8 cm (1 cadre 40x60 cm)

Croustillant

- 360 g de praliné
- 140 g couverture noire
- 340 g de feuilletine

Mélanger le praliné pour l'homogénéiser. Ajouter le chocolat bien chaud, puis la feuilletine.

Dacquoise noisette (2 feuilles 40x60 cm)

- 800 g de sucre glace
- 800 g de poudre de noisette
- 1000 g de blancs d'œufs
- 250 g de sucre cristal
- 400 g de noisettes

Tamiser le sucre glace et la poudre de noisette. Au fouet au batteur, monter les blancs avec le sucre. Incorporer délicatement les poudres dans les blancs. Etaler environ 1400 g de dacquoise sur un Silpat® puis parsemer 200 g de noisettes, préalablement concassées. Saupoudrer deux fois de sucre glace à 5 min d'intervalle et cuire environ 20 min à 170°C au four ventilé ou 200°C au four à sole. Laisser refroidir.

Crème pâtissière à la Vanille Tahitensis

- 2 L de lait entier
- 400 g de jaunes d'œufs
- 500 g de sucre
- 160 g de **Crème Pâtissière Super ancel**
- 160 g de beurre
- 2 **Gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé**

Faire chauffer le lait, la moitié du sucre et les gousses de vanille fendues sur la longueur et grattées. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre puis ajouter la poudre à crème. A l'ébullition du lait, en verser une partie sur les jaunes 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 diplomate chocolat

- 1125 g de crème pâtissière
- 280 g de chocolat noir 68%
- 280 g de lait entier
- 13 g de **Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé**
- 65 g d'eau froide
- 300 g d'éclats de chocolat 68%
- 950 g de crème fouettée

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Peser le poids de crème pâtissière nécessaire une fois la cuisson finie puis y ajouter le chocolat noir et le lait entier. Redonner un bouillon avant d'incorporer la gélatine préalablement hydratée. Réserver. Une fois la crème pâtissière froide, la lisser au batteur muni de la feuille puis ajouter délicatement à la main les éclats de chocolat puis la crème fouettée en plusieurs fois.



Crème diplomate à la Vanille Tahitensis

- 1350 g de crème pâtissière
- 15 g de **Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé**
- 75 g d'eau froide
- 1000 g de crème fouettée

Hydrater la gélatine avec l'eau froide et faire fondre. Peser la crème pâtissière froide nécessaire et incorporer la gélatine fondue puis ajouter délicatement à la main la crème fouettée en plusieurs fois.

Glaçage caramel café

- 720 g de sucre
- 600 g d'eau chaude
- 600 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 40 g de féculé
- 20 g de **Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé**
- 100 g d'eau froide
- 40 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé**

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Cuire le sucre à 185°C et décuire le caramel avec l'eau chaude. Mélanger la crème et la féculé à froid, ajouter au caramel et cuire l'ensemble 2 min après l'ébullition. Ajouter l'extrait de café. Refroidir à 50°C puis ajouter la gélatine hydratée. Réserver au réfrigérateur.

Conseil d'utilisation : Fondre intégralement le glaçage à 40°C et l'utiliser entre 20°C et 28°C.



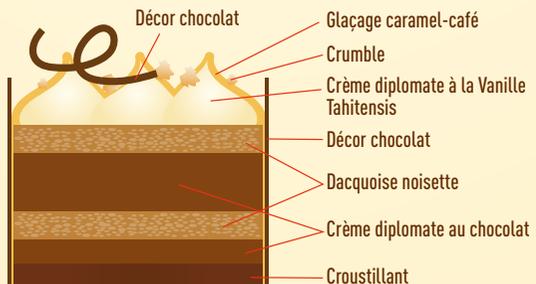
Crumble

- 360 g de beurre
- 180 g de cassonade
- 460 g de farine
- Zeste de citron (facultatif)

Ramollir légèrement le beurre. Ajouter la cassonade, le zeste de citron puis la farine à la feuille du batteur. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Parsemer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Réserver au réfrigérateur 4 heures minimum. Cuire le crumble 20 min à 160°C au four ventilé. Refroidir.

Montage et finition

Dans un cadre sur Silpat® étaler le croustillant et réserver quelques min au réfrigérateur. Etaler 600 g de crème diplomate au chocolat et disposer la 1^{ère} dacquoise noisette. Etaler le reste de crème diplomate au chocolat et déposer la seconde dacquoise noisette. Surgeler. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie n°16, dresser la crème diplomate à la Vanille Tahitensis en faisant des grosses boules juxtaposées afin de recouvrir l'intégralité du biscuit. Surgeler. Détailler 5 bandes de 8 cm de large. Glacer chaque bande avec le glaçage caramel-café. Décorer les côtés des bûches avec du grillage chocolat noir, disposer des embouts en chocolat noir puis placer quelques éclats de crumble sur le dessus ainsi que des fils chocolat.



Bûche Façon Saint-Honoré

par *Jean-Paul Vinouse* Chef Pâtissier Conditif



Recette pour 4 bûches de 56 cm

Sablé aux noisettes (1 cadre de 40x60 cm ou 4 cadres de 56x9 cm)

- 375 g de beurre pommade
- 375 g de sucre
- 225 g de jaunes d'œufs
- 15 g d'**Arôme Naturel de Vanille Sébaldé**
- 1 pincée de sel
- 420 g de farine
- 15 g de **Baking Powder ancel**
- 100 g de noisettes en poudre
- 40 g de noisettes grillées hachées grossièrement

Mélanger à sec le beurre, le sucre, les jaunes d'œufs, l'arôme naturel de vanille et le sel. Incorporer la farine, la poudre à lever et les noisettes mélangées ensemble. Laisser reposer au réfrigérateur pendant deux heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 6 mm d'épaisseur puis la déposer dans un cadre préalablement beurré et posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé ou 25 min en four à sole. Après refroidissement, à l'aide d'un couteau scie, couper progressivement et sans appuyer sur la lame, 4 bandes de 56x9 cm. Pour éviter d'avoir à couper le sablé dans le sens de la longueur, il est possible d'utiliser 4 cadres de 56x9 cm à la place d'un cadre de 40x60 cm.



Fourrage croquant speculoos

- 1000 g de **Fourrage Croquant Speculoos ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur un tapis de cuisson à rebord préalablement posé sur une plaque. Réfrigérer.



Ganache choco-noisette

- 600 g de crème liquide à 35% MG
 - 1200 g de chocolat de couverture au lait
 - 250 g de **Pâte Noisette cresco**
- Porter la crème liquide à ébullition puis la verser sur le chocolat de couverture au lait préalablement haché. Homogénéiser, puis ajouter la pâte noisette. Laisser refroidir à environ 30°C puis étaler uniformément la masse sur le fourrage croquant speculoos. Surgeler avant de retirer le tapis de cuisson puis réserver au congélateur pour le montage.



Pâte à chou

- 500 g d'eau
 - 6 g de sucre
 - 7 g de sel
 - 200 g de beurre
 - 300 g de farine
 - 500 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. Au batteur, à vitesse lente, ajouter progressivement les œufs. Dresser des petits choux sur des plaques préalablement graissées à l'agent de démoulage **Ouragan ancel**. 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 à la Vanille

- 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
- 20 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé** ou **Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement. Ajouter l'extrait de Vanille.



Crème diplomate à la noisette

- 500 g de crème pâtissière
- 75 g de **Pâte Noisette cresco**
- 35 g de **Gélatine Bovine instantanée en poudre Sébalcé**
- 250 g de crème fouettée

Chauffer très légèrement la crème pâtissière pour atteindre une température ambiante (au moins 20°C). Incorporer la pâte noisette puis de la gélatine instantanée en poudre puis fouetter vigoureusement. Incorporer la crème fouettée.



Montage et finition

Couper 4 bandes de 56x8 cm dans le fourrage croquant speculoos surmonté de la ganache choco-noisette encore congelé ①. Déposer une bande sur chaque fond de sablé aux noisettes ②. Garnir des choux avec la crème pâtissière à la Vanille ③ puis les glacer au caramel ④. Placer les choux le long de la bûche sur un côté. Couper les bûches aux dimensions souhaitées puis, à l'aide de la douille St Honoré, dresser la crème diplomate à la noisette sur l'autre côté de la bûche en allant contre les choux ⑤. Décorer avec des plaquettes de chocolat noir (placées quelques min au congélateur avant d'être floquées) recouvertes de **Spray Velours Brun ancel**. Déposer de la feuille d'or pour finir le décor ⑥.



*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	1-42-010761	5 kg
Congélation	1-42-010851	25 kg

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



fédère les marques

