



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 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**.



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



Les Poissons d'Avril

Pour environ 25 pièces

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 1ère vitesse. Pétrir ensuite en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte puis incorporer le beurre coupé en morceaux. Pétrir à nouveau en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte. La température de la pâte ne doit pas excéder 25°C. Laisser pointer une nuit en bac couvert au réfrigérateur.

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

- 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

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.

OU

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



Réalisation des poissons

Diviser la pâte en 30 pâtons. Allonger la pâte en boudin de 30 cm de long. Former les poissons en vrillant les bouts pour faire les queues. Remplir le centre de crème pâtissière, dorer puis déposer une pépite de chocolat pour imiter les yeux. Mettre en pousse. Avant d'enfourner, inciser la pâte aux ciseaux sur le dessus pour les nageoires et sur le devant pour la bouche. Cuire environ 20 min à 170°C.



Le Saint-Honoré Chocolat-Vanille-Tonka

Pour 10 pièces

Pâte feuilletée

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

Réaliser la pâte feuilletée selon votre méthode habituelle. Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis la laisser reposer au frais au minimum 30 min. Enfourner avec un papier cuisson et une grille posée sur la pâte feuilletée. Cuire à 170°C en four ventilé pendant environ 25 min. Retirer la grille et le papier cuisson puis poursuivre la cuisson pendant environ 25 min. Laisser refroidir sur grille.

Craquelin

- 100 g de beurre pommade
- 120 g de farine
- 120 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Etaler au laminoir sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis réfrigérer.

Pâte à choux

- 250 g d'eau
- 3 g de sucre
- 4 g de sel
- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 250 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Dresser 30 petits choux d'environ 10 g sur une plaque légèrement graissée à l'**Agent de Démoulage Ouragan ancél**. Détailler à l'emporte-pièce des disques de craquelin de la taille des choux puis les déposer sur les choux. Cuire pendant environ 20 min à 170°C en four ventilé, tirage ouvert.



Crème Pâtissière à la vanille (recette de base pour 1 L de lait ou 1 L 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
- 20 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains** ou d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**

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 Sébalcé**

Crème pâtissière à chaud :

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

Crème pâtissière à froid :

Battre 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.



Fourrage croquant chocolat noir et amandes caramélisées

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

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes quelques secondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer.



Crèmeux au chocolat et fève de Tonka

- 100 g de **Crèmeux Chocolat ancel**
- 25 g d'**Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé**
- 500 g de crème liquide à 35% MG

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme à ébullition, retirer du feu puis ajouter la préparation pour crèmeux. Mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Verser dans un récipient ou sur une plaque, filmer au contact, puis refroidir à +4°C. Après refroidissement, monter la préparation au batteur quelques secondes, au fouet, à grande vitesse. Surveiller le temps de battage jusqu'à obtention d'une crème onctueuse pouvant se dresser à la poche. Mettre en poche munie d'une douille Saint Honoré puis réserver au réfrigérateur.



Montage et finition

Garnir les choux de crème pâtissière à la vanille, les saupoudrer légèrement de sucre glace puis réserver au frais. Couper 10 rectangles de feuilletage de 4 x 11 cm. Couper 10 rectangles de fourrage croquant chocolat noir et amandes caramélisées de 4 x 11 cm puis les déposer sur les rectangles de feuilletage. Les chutes pourront être réutilisées. Dresser le crèmeux au chocolat et fève de Tonka sur le fourrage croquant. Déposer 3 choux par pièce sur le crèmeux.



L'Irish Baba

Pour 10 pièces

Pâte à Baba

- 250 g de farine
- 12,5 g de levure
- 12,5 ml d'eau
- 15 g de sucre
- 5 g de sel
- 175 g d'œufs environ
- 65 g de beurre fondu

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure délayée dans l'eau tiède, le sucre, le sel et les 3/4 des œufs puis pétrir environ 5 min en 1ère vitesse. Ajouter graduellement le reste des œufs afin d'obtenir une pâte assez molle. Pétrir ensuite en 2^{ème} vitesse une dizaine de min pour donner du corps à la pâte. Laisser pointer la pâte environ 1 heure. Ajouter le beurre fondu par petites quantités puis pétrir à nouveau en 2^{ème} vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Garnir les moules. Laisser pousser environ 30 min, puis cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole.

Sirop de trempage au café

- 1 L d'eau
- 500 g de sucre
- 40 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébaldé**

Porter tous les ingrédients à ébullition puis laisser tiédir avant le trempage.



Crème pâtissière au whisky (Recette de base pour 1 L de lait ou 1 L d'eau)

- 1 L de lait
- 80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre
- 10 ml de whisky

OU

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

Crème pâtissière à chaud :

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Après lissage, prélever 1/3 de crème pâtissière puis ajouter le whisky.

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. Prélever 1/3 de crème pâtissière puis ajouter le whisky.



Crème chantilly à la vanille

- 300 ml de crème liquide à 35% M.G.
- 30 g de sucre
- 15 g de **Cremfix ancel**
- 10 g d'**Arôme Naturel de Vanille Sébalcé**

Au batteur à l'aide du fouet, mélanger la crème avec la moitié du sucre. Mélanger à sec le stabilisant pour crème fouettée avec le restant du sucre, puis incorporer le mélange dans la crème en fin de battage suivi de l'arôme naturel de vanille.



Montage et finition

Poser les babas côté croûte quelques secondes dans le sirop de trempage. Retourner les babas avec une écumoire puis les laisser tremper quelques min dans le sirop. Vérifier que chaque pièce soit bien imbibée. Retirer les babas avec l'écumoire puis les laisser égoutter sur une candissoire surmontée d'une grille jusqu'à refroidissement. Déposer les babas dans des godets de taille adaptée puis arroser chaque baba d'environ 5 ml de whisky. A l'aide d'un pinceau, napper le dessus avec du **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** légèrement chauffé au micro-ondes. Répartir la crème pâtissière au whisky à la poche à douille au centre des babas puis dresser une rosace de crème chantilly à la vanille sur chaque baba. Décorer avec des grains de café en chocolat.





Les Sablés Framboisette

Pour 12 pièces

Pâte sablée à la noisette

- 250 g de **Cookies ancel**
- 50 g d'œufs
- 30 g de **Pâte Noisette cresco**
- 30 g de beurre

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer 2 heures au frais avant de l'étaler sur 3 mm d'épaisseur. Cuire environ 12 min à 180°C en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, broyer assez finement au mixeur mais sans réduire en poudre.



Croustillant au chocolat blanc et à la noisette

- 360 g de pâte sablée à la noisette
- 200 g de **Fourage croquant chocolat blanc ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes puis incorporer la pâte sablée broyée. Etaler entre deux feuilles de papier cuisson sur 2 mm d'épaisseur puis réfrigérer.



Fourrage framboise

- 1200 g de **Fourrage Framboise AnceL**
- 35 g de **Gélatine Bovine Instantanée en Poudre Sébalcé**

Incorporer la gélatine instantanée dans le fourrage framboise, en fouettant vigoureusement. Étaler en un rectangle de 22 x 25 cm d'épaisseur puis surgeler.



Crème pâtissière (recette de base pour 1 L de lait ou 1 L 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

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 diplomate à la noisette

- 500 g de crème pâtissière
- 80 g de **Pâte Noisette cresco**
- 30 g de **Gélatine Bovine Instantanée en Poudre Sébalcé**
- 250 g de crème fouettée

Chauffer très légèrement la crème pâtissière pour atteindre environ 20°C. Ajouter la pâte noisette et la gélatine instantanée en fouettant vigoureusement à l'aide d'un fouet. Incorporer progressivement la crème fouettée.



Montage et finition

Couper 24 rectangles de croustillant au chocolat blanc et à la noisette de 3 x 11 cm. Les chutes pourront être réutilisées. Couper 12 rectangles de fourrage framboise de 3 x 11 cm encore congelés puis les déposer sur 12 fonds de croustillant au chocolat blanc et à la noisette puis couvrir avec les 12 fonds restants. Dresser la crème diplomate à la noisette à la douille St Honoré puis décorer de framboises fraîches coupées en deux et de brindilles de chocolat au lait.

NOUVEAU

La gamme de Crémeux ancel

Les premières préparations pour Crémeux du marché permettant de réaliser facilement et rapidement deux préparations différentes par simple ajout de crème liquide !

Un crémeux foisonné léger et onctueux

Retrouvez la recette du Finger choco-café ici :



Un crémeux ferme et fondant

Le Crémeux ancel se décline en deux parfums :



Crèmeux Chocolat

- Contient 80% de chocolat.
- Mise en œuvre facile, rapide et économique par simple ajout de crème liquide à 35% MG.
- Multiples utilisations : en insert, garniture ou décor.
- Peut être aromatisé avec des arômes et extraits.

Crèmeux Chocolat Blanc

- Un excellent support d'aromatation : arômes, extraits et purées de fruits.
- Mise en œuvre facile, rapide et économique par simple ajout de crème liquide à 35% MG.
- Multiples utilisations : en insert, garniture ou décor.

Produit	Réf.	Poids
Crèmeux Chocolat	1-42-012908	1 kg
Crèmeux Chocolat Blanc	1-42-012909	1 kg

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



fédère les marques

