



Crème Pâtissière à chaud Spéciale Congélation

Prenez de l'avance & rationalisez vos productions



Gagnez du temps sans concession sur la qualité de vos pâtisseries !



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

Conseils pour une congélation optimale de vos pâtisseries à base de Crème Pâtissière à chaud Spéciale Congélation ancel

CRÈME PÂTISSIÈRE	FLAN
Préparer votre crème pâtissière selon le mode d'emploi habituel.	Préparer votre flan selon le mode d'emploi habituel.
Faire refroidir la crème filmée à 4°C. Lisser la crème à la feuille avant de garnir les pâtisseries ou viennoiseries.	Refroidir le flan cuit ou cru avant congélation.
Congeler en abaissant la température le plus rapidement possible.	Congeler en abaissant la température le plus rapidement possible.
Emballer le produit avant stockage en froid négatif.	Emballer le produit avant stockage en froid négatif.
Maintenir une température constante de stockage au congélateur.	Maintenir une température constante de stockage au congélateur.
Décongeler au réfrigérateur.	Décongeler au réfrigérateur.

Astuce : réaliser un glaçage qui tient parfaitement à la congélation



Napper l'éclair avec du nappage miroir neutre.



Découper une bande de pâte d'amandes.



Déposer la bande de pâte d'amandes sur l'éclair et recouvrir d'un nappage coloré si souhaité.



Eclairs Choco-Café

Recette pour environ 20 éclairs de 14 cm

Pâte à choux

- 250 g d'eau
- 125 g de beurre
- 5 g de sel
- 10 g de sucre
- 200 g de farine
- 350 g d'œufs

Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre puis incorporer la farine tamisée. Dessécher la pâte pendant environ 2 min à feu moyen en remuant constamment. Ajouter progressivement les œufs en mélangeant au batteur à vitesse lente. À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée de 18 mm, dresser 20 éclairs sur des plaques de cuisson préalablement graissées avec l'agent de démoulage **Ouragan ancel**. Cuire environ 25 min à 180°C en four ventilé, tirage ouvert ou 30 min à 200°C en four à sole, tirage ouvert.

Crème pâtissière au café

- 90 g de **Crème Pâtissière à chaud Spéciale Congélation ancel**
- 1 L de lait entier
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre
- 30 g d'**Extrait de Café Sébalcé**

Délayer la préparation pour crème pâtissière avec 250 ml 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, y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu. Filmer la crème au contact et la refroidir rapidement. Lisser au batteur puis ajouter l'extrait de café.

Fourrage choco-noisette

- 600 g de **Crème choco-noisette Stabichoc Braun**

Si besoin, ramollir le fourrage au micro-ondes avant le dressage.

Glaçage café spécial congélation

- 300 g de **Pâte d'Amandes de Laboratoire 23% ancel**
- 100 g de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**
- 3 g d'**Extrait de Café Sébalcé**

Étaler la pâte d'amandes sur 2 mm d'épaisseur puis couper des bandes de 13x3 cm. Mélanger le nappage miroir et l'extrait de café puis réserver pour le montage.

Montage et finition

À l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus des éclairs de nappage miroir neutre. Déposer sur chaque éclair une bande de pâte d'amandes puis badigeonner le dessus avec le nappage café légèrement chauffé au micro-ondes. Couper les éclairs en deux dans le sens de la longueur et les garnir à la poche de fourrage choco-noisette. Recouvrir de crème pâtissière au café puis déposer la partie supérieure des éclairs avant de les congeler.





Flan Pâtissier Vanille-Myrtille

Recette pour 1 flan de 24 cm de Ø

Pâte Brisée

- 200 g de farine
- 5 g de sel
- 100 g de beurre
- 50 g d'eau environ

Au batteur, à l'aide de la feuille, sabler la farine, le sel et le beurre puis ajouter l'eau pour former une pâte homogène. Filmer la pâte et la laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur.

Compotée de myrtille

- 200 g de **Fourrage Myrtille ancel**



Crème pâtissière à la vanille Bourbon

- 100 g de **Crème Pâtissière à chaud Spécial Congélation ancel**
- 1 L de lait entier
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre
- 1 **Gousse de Vanille Bourbon Sébalcé**

Délayer la préparation pour crème pâtissière avec 250 ml de lait froid. Incorporer les œufs. Travailler au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Retirer du feu et tout en remuant, y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu.



Préparation et cuisson

Foncer un moule ou un cercle de 24 cm de Ø avec la pâte Brisée étalée sur environ 3 mm d'épaisseur puis piquer le fond. Étaler la compotée de myrtille dans le fond de la tarte. Verser la crème pâtissière délicatement dans le moule pour éviter que la compotée ne se mélange. Laisser refroidir au moins 20 min. Cuire environ 30 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, surgeler les flans filmés. Décongeler les flans à +4°C. Les flans peuvent également être congelés avant la cuisson au four.



Viennoiseries

Recette pour environ 45 torsades ou escargots de 140 g

Pâte briochée

- 2000 g de farine
- 250 g de sucre
- 20 g de sel
- 600 g d'œufs
- 40 g de levure
- 700 g de lait environ
- 750 g de beurre

Pétrir la farine, le sucre, le sel, les œufs, la levure et le lait environ 5 min, en 1^{ère} vitesse puis en 2^{ème} vitesse jusqu'à décollement de la pâte. Incorporer le beurre tempéré coupé en morceaux. Pétrir en 2^{ème} vitesse jusqu'à décollement de la pâte, sans excéder une température de 25°C. Pointage en bac, couvert, au réfrigérateur.



Crème pâtissière

- 140 g de **Crème Pâtissière à chaud Spécial Congélation ancél**
- 1,5 L de lait entier
- 150 g d'œufs
- 300 g de sucre

Délayer la préparation pour crème pâtissière 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, y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu. Filmer la crème au contact et la refroidir rapidement. Lisser au batteur.

Dorure

- 150 g d'œufs

Battre les œufs puis réserver.

Réalisation des torsades aux pépites de chocolat

Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et 50 cm de large puis recouvrir la moitié de la largeur de crème pâtissière. Parsemer environ 500 g de pépites de chocolat sur la crème puis replier la pâte pour recouvrir le tout. Couper des bandes d'environ 3 cm de large puis les torsader. Déposer les pièces sur des plaques recouvertes de papier cuisson puis les surgeler. Les pièces peuvent être stockées au congélateur dans des contenants adaptés. Laisser décongeler puis faire pousser. Dorer au pinceau puis cuire environ 25 min à 200°C en four à sole ou 20 min à 180°C en four ventilé.

Réalisation des escargots aux raisins

Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et environ 40 cm de large puis recouvrir de crème pâtissière en laissant une bande de 3 cm en bas de l'abaisse. Dorer cette bande de pâte au pinceau puis parsemer environ 400 g de raisins secs sur la crème. Enrouler la pâte en partant du haut puis couper des tranches de 3 cm d'épaisseur. Déposer les pièces sur des plaques recouvertes de papier de cuisson puis les surgeler. Les pièces peuvent être stockées au congélateur dans des contenants adaptés. Laisser décongeler puis faire pousser. Dorer au pinceau puis cuire environ 25 min à 200°C en four à sole ou 20 min à 180°C en four ventilé.

La gamme des Crèmes Pâtissières à chaud ancél

Des crèmes onctueuses pour réussir des pâtisseries, des viennoiseries ou du flan parisien "pur beurre".



Produit	Réf.	Poids
Préparation pour crème pâtissière à chaud	1-42-003350	1 kg
super	1-42-002188	5 kg
	1-42-000805	15 kg
	1-42-008896	25 kg



Produit	Réf.	Poids
Préparation pour crème pâtissière à chaud	1-42-002194	5 kg
	1-42-000203	25 kg



Produit	Réf.	Poids
Préparation pour crème pâtissière à chaud torchon	1-42-002187	5 kg



Produit	Réf.	Poids
Préparation pour crème pâtissière à chaud extra-fine	1-42-002195	5 kg



Produit	Réf.	Poids
Préparation pour 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

