



# *Crèmeux Caramel au Sel de Guérande*

Tout le fondant du caramel relevé par  
une pointe de Sel de Guérande



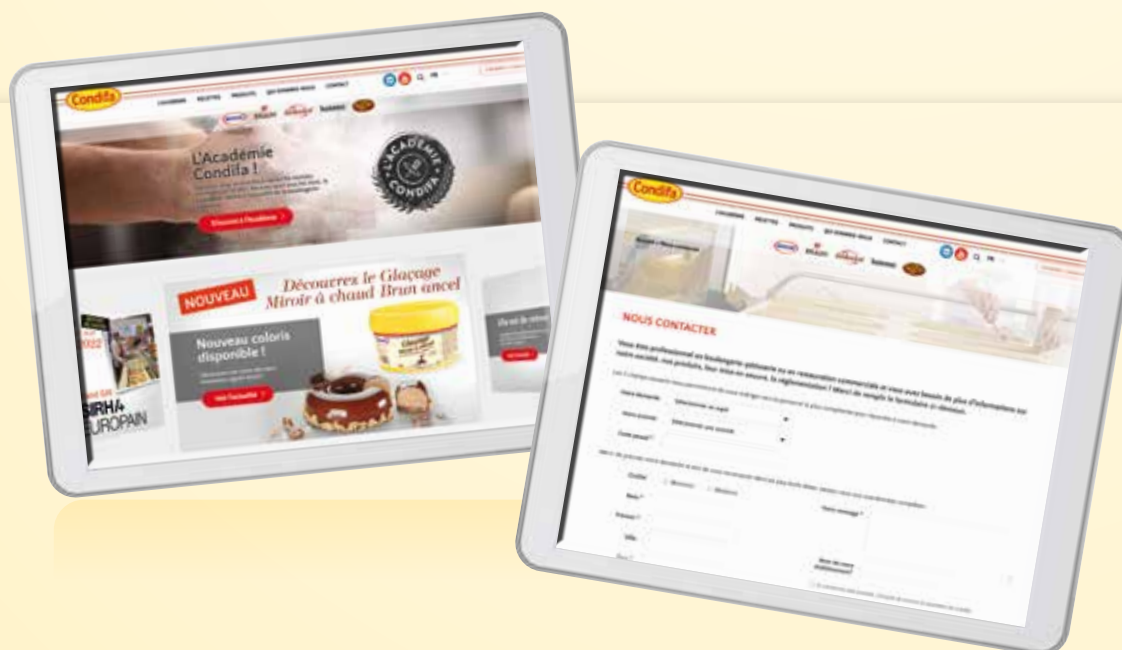
# Un crémeux prêt à l'emploi pour une solution confortable et rapide



## Crèmeux Caramel au Sel de Guérande ancél

- Prêt à l'emploi, s'utilise cru ou cuit.
- Texture ferme, idéale pour une utilisation directe.
- Saveur intense permettant l'aromatisation des crèmes.
- Stable à la cuisson et à la congélation.
- Permet la préparation de pâtisseries « au Sel de Guérande ».

Produit	Réf.	Poids
Crèmeux Caramel au Sel de Guérande	1-42-010676	3 kg



Retrouvez toutes les recettes sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



## Entremets Choco-Poire-Caramel

Recette pour 1 cadre de 40x60 cm

### Biscuit Joconde (pour 3 plaques de 40x60 cm)

- 750 g de **Financier ancel**
- 210 g de beurre fondu
- 300 g de jaunes d'œufs
- 450 g de blancs d'œufs

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Étaler la masse sur 3 plaques recouvertes de papier cuisson. Cuire environ 10 min à 200°C en four à sole ou 8 min à 180°C en four ventilé.



### Mousse bavaoise chocolat

- 400 g de **Bavarois Alaska-express Chocolat ancel**
- 600 g d'eau
- 2000 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.



### Glaçage caramel au Sel de Guérande

- 800 g de **Crèmeux Caramel au Sel de Guérande ancel**
- 3 feuilles de **Gélatine Or ancel**
- 40 g d'eau chaude

Chauffer le crèmeux caramel au micro-ondes à environ 50°C en mélangeant de temps en temps à l'aide d'une spatule. Dissoudre la gélatine préalablement hydratée puis l'incorporer au crèmeux.



### Compotée de poire

- 1500 g de **Fourrage Poire en cubes ancel**

### Crèmeux caramel au Sel de Guérande

- 1200 g de **Crèmeux Caramel au Sel de Guérande ancel**



### Montage et finition

Déposer une feuille de biscuit Joconde au fond d'un cadre 40x60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étaler uniformément la moitié de la mousse bavaoise chocolat sur la feuille de biscuit. Mettre le cadre au surgélateur environ 30 minutes. Étaler la compotée de poire sur toute la surface de la mousse bavaoise chocolat. Placer par-dessus une seconde feuille de biscuit Joconde puis étaler uniformément le crèmeux caramel au Sel de Guérande avant de placer la dernière feuille de biscuit Joconde. Recouvrir le biscuit de mousse bavaoise au chocolat puis surgeler. Napper le dessus de glaçage caramel au Sel de Guérande puis retirer le cadre avant de le détailler selon la taille souhaitée.

# La gamme des Fourrages et Garnitures ancél

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](http://www.condifa.fr)



fédère les marques

