



Crèmeux

Fondants ou foisonnés, les crèmeux ancel allient facilité et modernité !



Les Crèmeux ancel



Grâce à la gamme de **Crèmeux ancel**, réalisez facilement et rapidement **LA** préparation tendance et actuelle de la pâtisserie française. Que ce soit en **décor**, en **insert** ou en **garniture**, les crèmeux apportent de la nouveauté et de la gourmandise aux pâtisseries et desserts !

Un produit innovant à la mise en œuvre optimale



- ▶ **RAPIDE** : Un temps de préparation **court**
 - 5 minutes



- ▶ **FACILE** : 1 seul **ingrédient** à ajouter :
 - 200 g de Crèmeux ancel + **1 L de crème liquide à 35% M.G.**
 - + aromatisation au choix (optionnel)



- ▶ **PRATIQUE** : une mise en œuvre en **3 étapes** :
 - Porter la crème à ébullition
 - Ajouter la préparation pour Crèmeux ancel
 - Mixer au mixeur plongeant

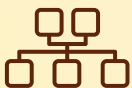


- ▶ **INNOVANT** : 1 produit pour **2 réalisations possibles** :
 - Un crèmeux ferme et fondant
 - Un crèmeux foisonné léger et onctueux



Crèmeux foisonné léger et onctueux

Crèmeux ferme et fondant



- ▶ **RATIONNEL** : 2 réalisations possibles pour **3 utilisations différentes** :
 - Les Crèmeux ancel dans leur versions fermes et fondantes ou foisonnées peuvent être utilisés en **insert**, en **garniture** ou en **décor**

Insert



Garniture



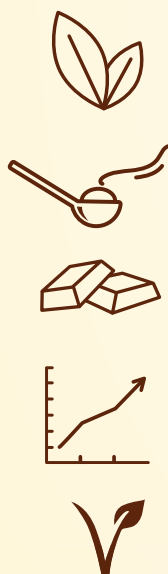
Décor



Le Crémeux Chocolat ancel



Les avantages produit :



- Un produit sans colorants, sans arômes, sans conservateurs, sans huile de palme et sans gélifiant d'origine animale.
- Une infinité d'aromatisations réalisables : extraits et arômes.
- Riche en chocolat : contient 80% de chocolat.
- Rendement :

$$1 \text{ kg de Crèmeux Chocolat ancel} = 6 \text{ kg de crèmeux} = 80 \text{ inserts à tartelettes de } 75 \text{ g de } \varnothing 7,5 \text{ cm}$$
- Convient aux végétariens.
- Fabriqué en France.

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



Une mise en œuvre facile et rapide :

Pour un crèmeux ferme et fondant



Porter la crème à ébullition



Ajouter la préparation pour Crèmeux Chocolat ancel



Mixer au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène



Débarrasser le mélange et selon l'utilisation du crèmeux, le réfrigérer ou le surgeler

Pour un crèmeux foisonné léger et onctueux



Foisonner le crèmeux au chocolat préalablement réfrigéré



Dresser le crèmeux au chocolat



ASTUCE !
 Pour réaliser du crèmeux foisonné aromatisé, préparer le crèmeux, le refroidir à +4°C puis ajouter l'arôme ou l'extrait avant de foisonner la préparation au batteur.

Retrouvez les mises en œuvre en vidéo ici :



Le Crémeux Chocolat blanc ancel



Les avantages produit :



- Un produit sans colorants, sans conservateurs, sans huile de palme et sans gélifiant d'origine animale.

- Une infinité d'aromatisations réalisables : extraits, arômes et purées de fruits.

Dosage des purées de fruits :

Fruits	Purée de fruits	Crème	Préparation pour crèmeux
Cassis	75 g	425 g	100 g
Citron jaune ou vert	75 g	425 g	100 g
Passion	75 g	425 g	100 g
Framboise	100 g	400 g	100 g
Mangue	100 g	400 g	100 g
Fraise	100 g	400 g	100 g
Coco	100 g	400 g	100 g



- Rendement :

**1 kg de Crèmeux
Chocolat blanc ancel = 6 kg de
crèmeux = 80 inserts à
tartelettes de
75 g de ø 7,5 cm**



- Convient aux végétariens.

- Fabriqué en France.

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

Une mise en œuvre facile et rapide :

Pour un crèmeux ferme et fondant



Porter la crème à ébullition



Ajouter la préparation pour Crèmeux Chocolat blanc ancel



Mixer au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène



Débarrasser le mélange et selon l'utilisation du crèmeux, le réfrigérer ou le surgeler

Pour un crèmeux foisonné léger et onctueux



Foisonner le crèmeux au chocolat blanc préalablement refroidi à +4°C

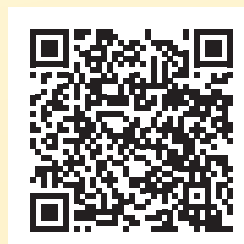


Dresser le crèmeux au chocolat blanc



ASTUCE !
Pour réaliser du crèmeux foisonné aromatisé, préparer le crèmeux, le refroidir à +4°C puis ajouter l'arôme ou l'extrait avant de foisonner la préparation au batteur.

Retrouvez les mises en œuvre en vidéo ici :



Saint-Honoré Chocolat-Vanille-Tonka

**RECETTE
BONUS !**



**Crèmeux
au chocolat et
fève de Tonka
foisonné**



**Fourrage croquant
chocolat noir
et amandes
caramélisées**

**Choux fourrés
à la Crème
Pâtissière ancel**



Crème Pâtissière ancel

Le Crème Pâtissière ancel, la référence en matière de qualité depuis 1919 !

La Crème Pâtissière Spéciale Congélation ancel, le produit permettant d'allier qualité et gain de temps !

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

Scannez et retrouvez également la recette et la mise en œuvre en vidéo du Saint Honoré Chocolat-Vanille-Tonka ici →



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

Le Crèmeux ancel se décline en deux parfums :

Crèmeux Chocolat

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

Crèmeux Chocolat Blanc

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

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



fédère les marques

