



CATALOGUE GÉNÉRAL

*Les ingrédients
pâtisseries pour réussir
depuis 1919*





L'expertise ancel depuis 1919

ancel, marque de pâtisserie française, tire sa notoriété de la qualité de ses préparations pour crèmes pâtisseries et de sa poudre à lever "Baking powder" utilisées par les artisans depuis plus de 100 ans.

Si ancel est toujours reconnue pour la qualité de ses ingrédients historiques, elle bénéficie aujourd'hui d'un savoir-faire bien plus diversifié :

aides pâtisseries, farines composées, préparations pour mousses bavaroises, nappages, fourrages, sauces desserts, produits de finition... Une large gamme qui offre d'excellents résultats gustatifs et visuels tout en facilitant le travail artisanal au quotidien.

Cautionnée par des MOF pâtissiers et boulangers, ancel demeure la marque d'ingrédients pâtisseries la plus connue et compte parmi les 5 marques de pâtisserie les plus utilisées en France par les artisans.

(Selon étude CHD expert Fact BP 2018 et 2019)

ancel est une marque de la société Condifa qui commercialise quelques 300 références réparties sous 5 marques ayant chacune leur domaine de compétence :



Les ingrédients pâtisseries



Les ingrédients de panification



Les ganaches et glaçages



Les ingrédients pour glace



Les arômes



Sommaire

Crèmes pâtissières à chaud.....	4
Crèmes pâtissières & mousseline à froid.....	5
Aides pâtissières	6
Pâtes d'amandes & sauces dessert	7
Farines composées.....	8 - 9
Mousses bavaroises	10 - 11
Fourrages & garnitures	12 - 13
Glaçages, nappages & produits de finition	14 - 15



Crèmes pâtisseries à chaud

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Préparations pour crèmes pâtisseries et flans parisiens à chaud

Elles s'utilisent en fourrage, en montage de pâtisseries et peuvent être cuites au four (flan parisien, appareil à tarte, viennoiserie). Elles supportent tout type d'aromatisation (liquide, alcool, pâte) et permettent l'appellation « pur beurre » de vos pâtisseries.

CRÈME PÂTISSÈRE À CHAUD <i>Recette historique</i>	1-42-002194 1-42-000203	Carton 5 kg Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Texture souple et onctueuse, idéale en garniture. • Saveur vanille lactée. • Couleur jaune clair.
CRÈME PÂTISSÈRE À CHAUD TORCHON	1-42-002187	Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Texture souple et onctueuse, idéale en garniture. • Saveur vanille lactée. • Couleur jaune clair.
CRÈME PÂTISSÈRE À CHAUD SUPER	1-42-003350 1-42-002188 1-42-000805 1-42-008896	Etui 1 kg Carton 5 kg Seau 15 kg Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Texture souple et onctueuse, idéale en garniture. • Arôme naturel de vanille Bourbon. • Couleur jaune doré.
CRÈME PÂTISSÈRE À CHAUD EXTRA-FINE	1-42-002195	Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Texture crémeuse et onctueuse, idéale en cuisson. • Saveur vanille fruitée. • Couleur jaune intense.
CRÈME PÂTISSÈRE À CHAUD SPÉCIALE CONGÉLATION	1-42-010761 1-42-010851	Carton 5 kg Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Texture lisse et onctueuse après décongélation. • Saveur vanille-caramel. • Couleur jaune intense.





Crèmes pâtisseries & mousseline à froid

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Préparations pour crèmes et garnitures pâtisseries à froid

Mises en œuvre rapidement à l'eau froide, elles s'utilisent directement en fourrage ou montage de desserts et peuvent être cuites pour garnir des tartes ou des viennoiseries. Elles peuvent être aromatisées (liquide, alcool, pâte) et congelées.

GARNITURE PÂTISSÈRE À FROID EXTRA-FINE	1-42-003633 1-42-003634	Carton 5 kg Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Texture ferme et légère, idéale en montage. • Saveur vanille fruitée. • Couleur jaune doré.
CRÈME PÂTISSÈRE À FROID	1-42-010448	Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Permet l'appellation « à la vanille Bourbon ». • Texture ferme et fondante, idéale en montage et cuisson. • Couleur jaune intense.
CRÈME PÂTISSÈRE À FROID PREMIUM	1-42-003351 1-42-002190 1-42-010468 1-42-010873	Etui 1 kg Carton 5 kg Sac 10 kg Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Permet la préparation de pâtisseries « pur beurre » : contient exclusivement de la matière grasse laitière. • Texture souple et onctueuse, idéale en garniture et fourrage. • Saveur vanille-caramel. • Couleur jaune pastel.

Préparation pour mousseline à froid

MOUSSELINE À FROID	1-42-009084 1-42-008855	Etui 1 kg Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Texture crémeuse et aérée, idéale en montage. • Saveur vanille lactée. • Couleur crème. • Ne supporte pas la cuisson.
---------------------------	----------------------------	--------------------------	--





Aides pâtisseries

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Agent de démoulage

OURAGAN <i>Agent de démoulage</i>	1-42-008707	Aérosol 500 ml	<ul style="list-style-type: none"> • Economique, un passage suffit pour un film uniforme. • Hygiénique, évite les poils de pinceau. • Respecte le goût des produits finis. • Recommandé pour les démoulages difficiles tels que la nougatine et les pâtes riches en sucre.
---	-------------	----------------	--

Ingrédients pâtisseries

BAKING POWDER <i>Poudre à lever</i>	1-42-003264 1-42-002199 1-42-002969	Boîte 1 kg Carton 5 kg Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Pouvoir levant immédiat à la cuisson. • Référent du marché (Baking est devenu le nom générique désignant la levure chimique).
FLEUR DE MAÏS	1-42-010111 1-42-002191 1-42-003027	Etui 900 g Carton 5 kg Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Allège les pâtes. • Biscuit plus souple à travailler qu'un biscuit à l'amidon de pomme de terre. • Goût neutre dans les recettes. • S'utilise aussi en cuisine pour lier les sauces et potages.
GÉLATINE OR EN FEUILLES <i>225 feuilles Origine porcine</i>	1-42-008663	Etui 475 g	<ul style="list-style-type: none"> • Pouvoir gélifiant important : 210 Bloom. • Feuilles fines : 2 g.
CREMFI <i>Stabilisant pour crème fouettée</i>	1-42-008847	Boîte 750 g	<ul style="list-style-type: none"> • Améliore la tenue des crèmes sans en modifier le goût.

Ingrédients d'aromatisation

SUCRE VANILLINÉ <i>À l'arôme artificiel de vanille</i>	1-42-003265	Boîte 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Aromatisation « goût vanille ».
NOUVEAU SUCRE À LA VANILLE BOURBON <i>Sucre roux Sélection Pure Canne</i>	1-42-011765	Boîte 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Arôme naturel de vanille Bourbon.
ARÔME CAFÉ	1-42-000198	Bouteille 1 L	<ul style="list-style-type: none"> • Arôme de qualité pâtisseries. • Résiste à la cuisson.





Pâtes d'amandes & sauces dessert

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Pâtes d'amandes

PÂTE D'AMANDES EXTRA BLANCHE 50%	1-42-008186	Seau 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Idéale en chocolaterie, confiserie. • Facile à travailler. • Peut être colorée et aromatisée.
PÂTE D'AMANDES FONDANTE BLANCHE 33%	1-42-008794 1-42-008182	Pain 1 kg Seau 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Facile à travailler. • Laminage facile. • Peut être colorée et aromatisée.
PÂTE D'AMANDES BLANCHE 23%	1-42-008179	Seau 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Idéale pour le modelage. • Laminage facile. • Peut être colorée et aromatisée.

Sauces dessert

CAFÉ	1-42-011224	Bouteille 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Bonne tenue sur les coupes glacées et en décor à l'assiette. • DLUO longue. • Bouteille ergonomique, facile à utiliser.
CARAMEL	1-42-011222	Bouteille 1 kg	
CHOCOLAT	1-42-011221	Bouteille 1 kg	
FRUITS ROUGES	1-42-011223	Bouteille 1 kg	
NAPPAGE CARAMEL <i>Caramel liquide</i>	1-42-008776	Bouteille 1,25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Très belle couleur ambrée. • Texture nappante. • Supporte la cuisson (crème caramel).





Farines

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Préparations pour pâtes jaunes et cakes

BISCUITS <i>Remplace 1/3 de la farine dans vos recettes</i>	1-42-002154	Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Texture du biscuit plus légère. • Meilleur développement des pâtes à la cuisson. • Obtention d'une génoise souple et savoureuse.
GÉNOISE EXTRA SPÉCIALE ROULADE	1-42-002155	Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Recette rapide : simple ajout d'œufs et d'eau. • Génoise souple et savoureuse, idéale en roulade. • Peut être aromatisée et congelée.
GÉNOISE	1-42-011045	Sac 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Belle couleur jaune. • Texture moelleuse et souple, convient en roulade. • Très bon développement à la cuisson et au battage. • Peut être aromatisée et congelée.
CAKE VARÉSIE	1-42-004281	Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Recette appréciée pour sa saveur et sa légèreté (grâce au mélange farine de froment, farine de maïs). • Bonne dispersion des garnitures dans la pâte. • Peut être aromatisé et congelé.
GÂTEAU DE SAVOIE NATURE	1-42-010146	Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • 1 préparation pour 3 recettes : gâteau de Savoie, agneau pascal, plaque de biscuit. • Texture légère, moelleuse et humide. • Peuvent être congelés.
GÂTEAU DE SAVOIE AU CHOCOLAT	1-42-010147	Carton 5 kg	





composées

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
Préparations pour gâteaux			
FINANCIER AVEC 80 MOULES	1-42-003861	Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Texture dense et moelleuse : contient 27% d'amandes. • Peut être aromatisé et congelé. • 80 moules à financier réutilisables inclus dans le carton. • Permet également de réaliser du moelleux aux amandes.
FONDANT AU CHOCOLAT	1-42-008815	Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Une préparation de qualité : contient 60% de chocolat. • Supporte la congélation, cru ou cuit. • Permet également de réaliser des cœurs coulants.
GARNITURE POUR TARTE AU FROMAGE BLANC	1-42-002200	Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Recette traditionnelle (avec blancs en neige) ou recette rapide (avec œufs entiers). • Stabilité de la garniture en sortie de four. • Peut être aromatisée ou agrémentée de fruits. • Bonne conservation de la tarte : 3 jours au frais.
MACARON <i>Préparation pour coques</i>	1-42-010232	Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau. • Cuisson immédiate, sans temps de séchage. • Peut être aromatisé, coloré et congelé. • Contient 28% d'amandes.
MERINGUE <i>Préparation pour meringue italienne ou meringue sèche</i>	1-42-008900	Etui 1,2 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau. • Très bonne tenue des meringages dans le temps. • Meringues blanches et brillantes. • Produit utilisable dans de nombreuses recettes : crème au beurre légère, mousse royale...

Préparations pour spécialités américaines

COOKIE AMÉRICAIN	1-42-010675	Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Texture moelleuse à cœur et croquante à l'extérieur. • Base personnalisable par ajout de cacao, chocolat, fruits secs. • Supporte la congélation, cru ou cuit. • Permet également de réaliser du crumble.
MUFFIN AVEC 70 MOULES	1-42-010477	Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Texture dense et moelleuse. • Base neutre permettant tout type de fourrage et d'aromatisation. • Supporte la congélation, cru ou cuit. • 70 moules tulipes en papier inclus dans le carton.
BROWNIE TOUT CHOCOLAT	1-42-011242	Carton 5,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Contient 48,5% de chocolat. • Texture dense qui permet une répartition homogène des fruits secs dans les brownies. • Supporte la congélation cru ou cuit.



Mousses bavaroises

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Bavarois Alaska-express : préparations à froid sur base gélatine bovine

Mises en œuvre par simple ajout d'eau et de chantilly, les mousses sont onctueuses, facilement tranchables et supportent la congélation.

NEUTRE	1-42-008051	Etui 1 kg	• Supporte tout type d'aromatation : purée de fruits, garniture de fruits, pâte aromatique, alcool...
CHOCOLAT	1-42-008057 1-42-010362	Etui 1 kg Sachet 200 g	• Contient 62% de chocolat.
CHOCOLAT BLANC	1-42-008864	Etui 1 kg	• Contient du beurre de cacao.
CHOCOLAT AU LAIT	1-42-008865	Etui 1 kg	• Contient du cacao, du beurre de cacao et de la poudre de lait.
CARAMEL	1-42-008682	Etui 1 kg	• Riche en caramel au lait.
FAÇON CRÈME BRÛLÉE	1-42-010923	Etui 1 kg	• Contient des éclats de caramel et de la gousse de vanille.
SAVEUR MIEL-NOUGAT	1-42-008872	Etui 1 kg	• Contient du miel et des éclats d'amandes.
TIRAMISU	1-42-008066	Etui 1 kg	• Contient du mascarpone.
ABRICOT <i>Avec morceaux de fruits</i>	1-42-008681	Etui 1 kg	• 100 g de préparation contiennent l'équivalent de 96 g d'abricots frais.
ANANAS <i>Avec morceaux de fruits</i>	1-42-008870	Etui 1 kg	• 100 g de préparation contiennent l'équivalent de 85 g d'ananas frais.
CITRON	1-42-008058	Etui 1 kg	• 100 g de préparation contiennent l'équivalent de 26,5 g de citrons frais.
FRAISE <i>Avec morceaux de fruits</i>	1-42-008059 1-42-010363	Etui 1 kg Sachet 200 g	• 100 g de préparation contiennent l'équivalent de 73,1 g de fraises fraîches.
FRAMBOISE <i>Avec morceaux de fruits</i>	1-42-008061 1-42-010365	Etui 1 kg Sachet 200 g	• 100 g de préparation contiennent l'équivalent de 57,5 g de framboises fraîches.
FRUITS ROUGES <i>Avec morceaux de fruits</i>	1-42-008871	Etui 1 kg	• 100 g de préparation contiennent l'équivalent de 77,25 g de myrtilles, fraises, airelles, cassis et framboises fraîches.
MANDARINE	1-42-008063	Etui 1 kg	• 100 g de préparation contiennent l'équivalent de 49,6 g de mandarines fraîches.
MANGUE	1-42-008889	Etui 1 kg	• 100 g de préparation contiennent l'équivalent de 28,8 g de mangues fraîches.
FRUIT DE LA PASSION <i>Avec morceaux de fruits</i>	1-42-008065	Etui 1 kg	• 100 g de préparation contiennent l'équivalent de 63 g de fruits de la passion frais.
POIRE <i>Avec morceaux de fruits</i>	1-42-008064 1-42-010368	Etui 1 kg Sachet 200 g	• 100 g de préparation contiennent l'équivalent de 61 g de poires fraîches.



Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Bavares végétal : préparation à froid sur base gélifiant végétal

Mise en œuvre par simple ajout d'eau et de crème végétale montée, cette préparation permet de réaliser différents parfums de mousses bavaroises sans gélatine, adaptées aux végétariens et végétans.

NEUTRE	1-42-011411	Etui 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Supporte tout type d'aromatisation : purée de fruits, pâte aromatique, alcool...
---------------	-------------	-----------	--

Préparation à chaud sur base gélatine bovine

Se travaille par incorporation de purée de fruits et de chantilly.

GELÉE BAVAROISE	1-42-008942	Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Bonnes tenue et tranchabilité des crèmes. • Supporte la congélation. • Goût neutre : permet toutes les aromatisations.
------------------------	-------------	-------------	--





Fourrages

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Fourrages aux fruits prêts à l'emploi stables à la cuisson

Ils s'utilisent crus ou cuits, se tranchent facilement et supportent la congélation.

POMME EN MORCEAUX FACON TATIN	1-42-011741	Seau 5,5 kg	• Contient 82% de pommes.
POMME EN CUBES	1-42-010478	Seau 5,5 kg	• Contient 94% de pommes.
POMME EN MORCEAUX	1-42-011626	Seau 5,5 kg	• Contient 85% de pommes.
POIRE EN CUBES	1-42-008768	Seau 3 kg	• Contient 78% de poires.
ABRICOT AVEC MORCEAUX	1-42-008765	Seau 3 kg	• Contient 70% d'abricots.
BANANE AVEC MORCEAUX	1-42-008801	Seau 6 kg	• Contient 69% de bananes.
FRAISE AVEC MORCEAUX	1-42-008764	Seau 3 kg	• Contient 70% de fraises.
FRAMBOISE AVEC MORCEAUX	1-42-008766	Seau 3 kg	• Contient 70% de framboises.
FRUITS ROUGES AVEC MORCEAUX	1-42-008767	Seau 3 kg	• Contient 72% de fruits rouges (mûres, cerises, fraises, groseilles, myrtilles, framboises).
MYRTILLE AVEC MORCEAUX	1-42-008770	Seau 3 kg	• Contient 70% de myrtilles.
MANGUE-PASSION AVEC MORCEAUX	1-42-011718	Seau 3 kg	• Contient 70% de mangues et fruits de la passion.
FRAMBOISE LINZER AVEC PÉPINS	1-42-010753	Seau 6 kg	• Contient 35% de framboises. • Sans colorant. • Idéal pour la garniture de tartes Linzer.
NOUVEAU FRAMBOISE PÉPINS	1-42-008796	Seau 7 kg	• Contient 25% de framboises.

Garnitures prêtes à l'emploi stables à la cuisson

Elles s'utilisent crues ou cuites, en garniture de tartes, fourrage de pâtisseries ou viennoiseries et supportent la congélation.

CITRON	1-42-008890	Seau 4 kg	• Texture ferme et fondante, facile à étaler. • Fini brillant.
CARAMEL	1-42-008891	Seau 4 kg	
CHOCOLAT	1-42-008892	Seau 4 kg	
CRÉMEUX CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE	1-42-010676	Seau 3 kg	• Texture ferme, permet une utilisation directe. • Saveur intense, permet l'aromatisation de crèmes.





& garnitures

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Fourrages croquants prêts à l'emploi

CHOCOLAT BLANC	1-42-010737	Seau 3 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Contiennent de la feuilletine ou des brisures de speculoos. • Très bonne tenue en entremets et fourrage de bonbons chocolat. • Facilement tranchables. • Supportent la congélation. • Les versions fruits contiennent du jus, de la purée ou des morceaux de fruits deshydratés.
CHOCOLAT	1-42-010736	Seau 3 kg	
CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE	1-42-010738	Seau 3 kg	
PISTACHE	1-42-010735	Seau 3 kg	
FRUITS ROUGES	1-42-011301	Seau 3 kg	
MANGUE PASSION	1-42-011408	Seau 3 kg	
SPECULOOS	1-42-011721	Seau 3 kg	
NOUVEAU CHOCOLAT NOIR ET AMANDES CARAMÉLISÉES	1-42-012476	Seau 3 kg	

Base foisonnante pour substitut de crème chantilly

GARNITURE FOUETTÉE	1-42-011012	Carton 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en œuvre rapide à l'eau froide. • Foisonnement important : 1/3 de plus qu'une crème chantilly. • 2 fois plus économique qu'une crème chantilly. • Plus stable qu'une crème chantilly. • Sécurité bactériologique. • Peut être aromatisée, colorée et congelée.
--------------------	-------------	-------------	--

Préparation sous forme de sirop épais pour crème au beurre

PRÉPARATION POUR CRÈME AU BEURRE	1-42-008795	Seau 7 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en œuvre simple et rapide. • Contient des ingrédients de qualité : œuf, lait concentré, beurre. • Permet la préparation de pâtisseries « pur beurre ». • Supporte la congélation.
----------------------------------	-------------	-----------	---





Glaçages, nappages

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Glaçages miroir prêts à l'emploi à chaud

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
NEUTRE	1-42-011081	Seau 3 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Bonnes tenue et couverture sur toutes les surfaces. • Aspect brillant en froid positif et négatif. • Figent après application : propreté des emballages pâtisseries. • Le neutre et l'ivoire peuvent être colorés. • Ne contiennent pas de dioxyde de titane ni de colorants azoïques.
IVOIRE	1-42-011715	Seau 3 kg	
NOIR	1-42-010752	Seau 3 kg	
POURPRE	1-42-011717	Seau 3 kg	
ROUGE	1-42-011226	Seau 3 kg	
SAVEUR CARAMEL	1-42-011125	Seau 3 kg	

Nappages concentrés à dilution 70% à chaud

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
NEUTRE	1-42-008730 1-42-008731	Seau 7 kg Seau 15 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Produits très concentrés : à diluer avec 70% d'eau maximum et à chauffer à 75°C. • Bonne tenue sur les fruits difficiles à napper (raisins, kiwis, ananas...). • Gélification rapide et ferme, fini lisse et brillant. • Les parfums abricot et fraise peuvent être utilisés en confiture / fourrage.
ABRICOT <i>A la purée de fruits</i>	1-42-008726 1-42-008727	Seau 7 kg Seau 15 kg	
FRAISE <i>A la purée de fruits</i>	1-42-008728	Seau 7 kg	

Nappages liquides prêts à l'emploi à chaud pour machine à pulvériser

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
NEUTRE	1-42-008734	Bag in box 13 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation en machine à 75°C. • Très hygiéniques. • Fort pouvoir gélifiant, fini brillant. • Excellente conservation.
GOÛT ABRICOT	1-42-008732	Bag in box 13 kg	

Nappage salé prêt à l'emploi à chaud

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
NAPPAGE SALÉ SPÉCIAL TRAITEUR	1-42-011047	Boîte 1,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Fort pouvoir gélifiant, fini lisse et brillant. • Goût neutre. • Évite la déshydratation des viandes, fromages, poissons et légumes. • Supporte la congélation.

Nappages miroir prêts à l'emploi à froid

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
NEUTRE	1-42-011049 1-42-008751	Boîte 1,5 kg Seau 7 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Fini lisse et brillant, évite la déshydratation des mousses. • Facile à étaler et à couper. • Ne blanchit pas à la congélation. • Peut être aromatisé et coloré.
CHOCOLAT	1-42-011048	Boîte 1,5 kg	
ROUGE	1-42-011677	Boîte 1,5 kg	



& produits de finition

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Préparation colorante à base de beurre de cacao effet velours

SPRAY VELOURS BLANC <i>Sans colorant</i>	1-42-011415	Aérosol 500 ml	<ul style="list-style-type: none"> • Prêts à l'emploi, s'utilisent à température ambiante sur des pièces congelées, sans chauffe préalable, ni équipement spécifique. • Bel effet velours en froid positif ou négatif.
SPRAY VELOURS BRUN	1-42-011414	Aérosol 500 ml	
SPRAY VELOURS ROUGE <i>Colorant naturel</i>	1-42-011412	Aérosol 500 ml	
SPRAY VELOURS JAUNE <i>Colorant naturel</i>	1-42-011413	Aérosol 500 ml	
NOUVEAU SPRAY VELOURS VERT <i>Colorant naturel</i>	1-42-011761	Aérosol 500 ml	
NOUVEAU SPRAY VELOURS ROSE <i>Colorant naturel</i>	1-42-012691	Aérosol 500 ml	



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



fédère les marques

