



CAHIER DE RECETTES

Les classiques de la crème pâtissière revisités

Par Stéphane Glacier

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 2000



Sommaire

ancel, dans le coeur des artisans depuis 1919 3

L'atelier Crème Pâtissière 4

La gamme des Crèmes Pâtissières ancel 5



Flan à la Noisette 6

Délice Fraise 7



Millefeuille Mousseline Vanille 8

Éclairs Saint-Honoré 9/10



Choux Crumble Caramel Noisette 11/12



ancel, dans le cœur des artisans

– DEPUIS 1919 –

1919

M. Ancel développe une formule qui permet de garantir la durée de conservation de la crème pâtissière : **la poudre à crème vanillinée était née...**



1931

L'entreprise poursuit sa croissance, en construisant **une seconde usine à Strasbourg.**



Années 1950

Début d'un **nouveau cycle d'innovation** avec l'apparition des préparations pour cakes, gélifiants, nappages en poudre ou encore stabilisateurs pour glace.

Années 1980

Plus d'1/2 siècle après la création de la première préparation pour crème pâtissière, les pâtisseries ancel réaffirment leur expertise en développant la **première crème pâtissière mise en œuvre par simple ajout d'eau froide.**



Années 1990

La marque ancel vient étoffer **le portefeuille des marques de Condifa**, filiale professionnelle de Dr. Oetker en France avec une gamme diversifiée d'avant-produits, de fourrages, garnitures et autres produits de décors.

Aujourd'hui

ancel propose **plus de 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





L'ATELIER

CRÈME PÂTISSIÈRE

Suite à un jeu-concours, 8 professionnels de la Boulangerie-Pâtisserie ont pu participer à un **atelier sur le thème de la Crème Pâtissière** dans l'École de Stéphane GLACIER à Colombes (92).

Pendant 2 jours, ils ont revisité ensemble les classiques de la pâtisserie française à base de crème pâtissière. L'objectif du stage était de travailler la **Crème Pâtissière ancel** sous différentes formes afin d'en appréhender toutes les subtilités. Ce produit phare de la marque ancel, **indispensable** à toutes les préparations pâtisseries, est disponible en plusieurs versions et formats, à chaud comme à froid.

Dans ce cahier, nous vous partageons toutes les recettes et astuces du Meilleur Ouvrier de France.



STÉPHANE GLACIER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 2000

Élu Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 2000, Stéphane GLACIER est un partenaire de longue date d'ancel. Amoureux de la tradition mais jamais à court d'idées innovantes, il est l'ambassadeur de la **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**, dont il prône la qualité et le goût subtilement vanillé. Ses valeurs ? Le respect et la transmission du savoir-faire pâtissier traditionnel Français, des techniques et des ingrédients ainsi que le désir de la satisfaction de ses clients. Sa passion ? "La remise au goût du jour des desserts classiques et traditionnels ayant fait les grandes heures de la pâtisserie."



La gamme des Crèmes Pâtissières ancel

À CHAUD



CRÈME PÂTISSÈRE À CHAUD

RECETTE HISTORIQUE

Texture souple et onctueuse
Idéale en garniture.

Disponible en carton de 5 kg et sac
de 25 kg.



CRÈME PÂTISSÈRE À CHAUD EXTRA-FINE

Texture crémeuse et onctueuse.
Idéale en cuisson.

Disponible en carton de 5 kg.



CRÈME PÂTISSÈRE À CHAUD TORCHON

Texture souple et onctueuse.
Idéale en garniture.

Disponible en carton de 5 kg.



CRÈME PÂTISSÈRE À CHAUD SPÉCIALE CONGÉLATION

Texture lisse et onctueuse
après décongélation.

Disponible en carton de 5 kg et
sac de 25 kg



CRÈME PÂTISSÈRE À CHAUD SUPER

À l'arôme naturel de vanille
Bourbon.

Disponible en étui de 1 kg, carton
de 5 kg, seau de 15 kg et sac de
25 kg.

À FROID



CRÈME PÂTISSÈRE À FROID PREMIUM

Permet la préparation de pâtisseries
« pur beurre ».
Texture souple et onctueuse.
Idéale en garniture et fourrage.

Disponible en étui de 1 kg, carton de 5 kg,
sac de 10 kg et sac de 25 kg.



GARNITURE PÂTISSÈRE À FROID EXTRA-FINE

Texture ferme et légère.
Idéale en montage.

Disponible en carton de 5 kg et sac de 25 kg.



MOUSSELINE À FROID

Texture crémeuse et aérée.
Idéale en montage.

Disponible en étui de 1 kg et carton
de 5 kg.

Flan à la Noisette

Pour un flan dans un moule à manqué de 24 cm de Ø et 4,5 cm de hauteur



Pâte feuilletée

- 300 g de beurre
- 25 g de sel
- 500 g de farine de tradition
- 500 g de farine gruau
- 380 g d'eau
- 500 g de beurre de tourage

Ramollir le beurre. Au batteur muni du crochet, sabler le beurre, le sel et les farines. Ajouter l'eau et mélanger (ne pas pétrir). Mettre en boule et couvrir d'un film étirable. Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 5 h. Beurrer le pâton en incorporant le beurre de tourage au centre de la détrempe. Donner 5 tours simples en laissant un temps de repos d'au moins 2 h entre 2 tours. Une fois le 5^e tour donné, abaisser la pâte pour pouvoir fonder le moule. Bien détendre avant détail. Laisser refroidir au réfrigérateur au minimum 2 h.



Crumble

- 170 g de beurre
- 85 g de cassonade
- 225 g de farine

Ramollir légèrement le beurre. Ajouter la cassonade puis la farine à la feuille au batteur. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Parsemer sur plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson. Réserver au réfrigérateur.



Appareil à flan

- 720 g de lait
- 125 g de crème fleurette 35% de M.G.
- 95 g de jaunes d'œufs
- 85 g d'œufs
- 180 g de sucre
- 45 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel
- 100 g de pâte de noisette
- 55 g de praliné noisette
- 100 g de crumble

Faire chauffer le lait et la crème. Dans un récipient, fouetter les jaunes, les œufs et le sucre. Blanchir, puis ajouter la Crème Pâtissière à chaud Super ancel. À ébullition du mélange lait et crème, en verser la moitié sur le mélange jaunes / sucre / Crème Pâtissière à chaud Super ancel et remettre le tout dans le lait. Porter à ébullition puis cuire 3 min en mélangeant à l'aide d'un fouet. Incorporer la pâte de noisette et le praliné noisette. Mélanger. Verser la totalité de la crème dans le moule à manqué foncé avec de la pâte feuilletée. Laisser refroidir, puis laisser croûter au réfrigérateur 12 h avant la cuisson. Avant la mise au four, parsemer de crumble cuit. Cuire au four à sole à 185°C en sole et à 175°C en voûte pendant 1 h 15 environ ou au four ventilé à 170°C pendant 1 h environ. Refroidir et démouler.



Montage & finition

Napper légèrement puis parsemer d'éclats de noisettes caramélisées. Saupoudrer de sucre neige décor.



Astuce

Vous pouvez aussi aromatiser le flan avec 75 g de Pâte de Pistache Kerman d'Iran cresco.

Délice Fraise

Pour 3 entremets de 18 cm de Ø et 4,5 cm de hauteur



Biscuit joconde (2 feuilles)

- 425 g de sucre glace
- 425 g de poudre d'amande brute
- 115 g de farine
- 570 g d'œufs entier
- 380 g de blancs d'œufs
- 60 g de sucre
- 85 g de beurre

Monter le sucre glace, la poudre d'amande brute et la farine avec les œufs. Monter les blancs d'œufs et le sucre, les incorporer dans le 1^{er} mélange puis ajouter le beurre fondu tiède. Étaler 1 kg par flexipat®, cuire au four ventilé à 180°C ou au four à sole à 210°C pendant 10 à 12 min.

Biscuit cuillère

- 250 g de jaunes d'œufs
- 2 x 125 g de sucre semoule
- 300 g de blancs d'œufs
- 125 g de farine
- 125 g de féculé

Fouetter les jaunes avec une partie du sucre. Monter les blancs avec l'autre partie du sucre. Ajouter 1/3 des blancs dans le mélange jaune d'œufs / sucre. Ajouter la farine et la féculé tamisées ensemble dans les jaunes puis délicatement le reste des blancs. Cuire 10 min à 180°C au four ventilé pour des feuilles de 900 g. Prendre des cercles de 4.5 cm. de hauteur non graissés. Garnir aux 2/3 et cuire à 160°C au four ventilé pendant 35 à 40 min. Ces biscuits sont coupés en trois soit environ 12 mm d'épaisseur.

Punch vanille

- 160 g de sirop à 30°B
- 50 g d'eau
- 4 g d'extrait de vanille

Mélanger tous les ingrédients à froid.

Crème pâtissière

- 1000 g de lait entier
- 220 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 200 g de jaunes d'œufs
- 80 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel
- 80 g de beurre

Faire chauffer le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue sur la longueur et grattée. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre puis ajouter la Crème Pâtissière à chaud Super ancel. À ébullition du lait, en verser une partie sur les jaunes et remettre le tout en casserole. Porter à ébullition tout en remuant vivement à l'aide d'un fouet et cuire 2 à 3 min. Ajouter le beurre puis débarrasser sur une plaque inox filmée.

Crème diplomate vanille

- 10 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 50 g d'eau froide
- 1200 g de crème pâtissière
- 800 g de crème fouettée à 35% de M.G.

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Mélanger 1/3 de crème pâtissière avec la gélatine hydratée, puis ajouter le reste de crème pâtissière et mélanger. Incorporer délicatement la crème fouettée à la crème pâtissière.

Confit de fraises (prévoir 300 g)

- 400 g de purée de fraises
- 220 g de sucre
- 8 g de pectine NH

Chauffer à 70°C la purée de fraises et la moitié du sucre. Mélanger la pectine NH avec l'autre moitié du sucre. Verser en pluie sur la purée de fraises chaude, tout en remuant puis porter à ébullition jusqu'à la texture voulue. Refroidir.

Montage & finition

Chemiser les cercles d'une bande de biscuit joconde. Disposer un disque de biscuit punché vanille. Dresser 7 à 8 mm d'épaisseur de confit de fraises. Disposer un second biscuit punché. Garnir de diplomate vanille. Surgeler. Après décongélation, garnir et décorer avec des fraises fraîches. Napper.



Conseil

Le temps de cuisson du confit dépend de la quantité de matière cuite. Afin de connaître la texture du produit, prélever une petite quantité pour qu'elle refroidisse rapidement et ainsi se rendre compte de la texture après prise de la pectine.

Millefeuille Mousseline Vanille

Pour une bande de millefeuille de 55x11 cm



Feilletage

(prévoir 1 kg de pâte feuilletée soit une plaque 60/40 cm)

- 300 g de beurre
- 25 g de sel
- 500 g de farine de tradition
- 500 g de farine de gruau
- 380 g d'eau
- 500 g de beurre de tourage

⋮ Ramollir le beurre. Au batteur muni du crochet, sabler le
⋮ beurre, le sel et les farines. Ajouter l'eau et mélanger (ne pas
⋮ pétrir). Mettre en boule et couvrir d'un film étirable. Laisser reposer au
⋮ réfrigérateur au minimum 5 h. Beurrer le pâton en incorporant le beurre
⋮ de tourage au centre de la détrempe. Donner 5 tours simples en laissant un
⋮ temps de repos d'au moins 2 h entre 2 tours. Une fois le 5^e tour donné, abaisser
⋮ la pâte. Bien détendre avant détail. Laisser refroidir au réfrigérateur au minimum 2 h.

Crème mousseline vanille

- 1000 g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 280 g de sucre
- 150 g de jaunes d'œufs
- 50 g d'œuf entier
- 80 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
- 80 g de beurre
- 500 g de beurre

⋮ Réaliser une crème pâtissière avec tous les ingrédients sauf les
⋮ 500 g de beurre. Une fois cette crème pâtissière froide, la lisser
⋮ au batteur à l'aide du fouet. Incorporer le beurre souple puis
⋮ émulsionner le mélange au fouet à grande vitesse.



Montage & finition

Monter la mousseline au batteur au fouet. Dresser à l'aide d'une poche et d'une douille n°12, la crème mousseline vanille sur une première bande de feilletage. Le dressage doit être régulier et de l'épaisseur de la douille. Disposer une bande de feilletage puis dresser de nouveau la crème mousseline vanille de façon régulière. Finir en déposant la dernière bande de feilletage. Masquer le pourtour avec de la crème mousseline puis venir plaquer des brisures de feilletage sur ces pourtours. Réserver au congélateur quelques minutes afin de faciliter la coupe. À l'aide d'un carton or de 8 cm de large par 60 cm de long, placé au centre de la bande de millefeuille, saupoudrer les bords de sucre neige décor. Couper le millefeuille en parts individuelles. Décorer chaque part d'une rosace de crème mousseline vanille, à l'aide d'une poche et d'une petite douille cannelée.



Éclairs Saint- Honoré

Pour 25 éclairs



Pâte à choux (pour 60 éclairs environ)

- 750 g d'eau
- 250 g de lait entier
- 10 g de sel
- 50 g de sucre
- 400 g de beurre
- 600 g de farine
- 1000 g d'œufs entiers
- Q.S. de lait tiède

Battre les œufs et les chinoiser ou les mixer. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. À ébullition, retirer du feu et incorporer au fouet la farine préalablement tamisée. Reporter sur le feu doux pour dessécher le mélange jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois de la casserole en mélangeant avec une spatule. Au batteur muni de la feuille, faire tourner en 1^{ère} vitesse pendant 1 à 2 min. Ajouter les œufs graduellement jusqu'à la consistance voulue. Pour assouplir la pâte à choux, après avoir ajouté tous les œufs, il est préférable d'ajouter un peu de lait tiède pour obtenir la texture désirée plutôt que d'ajouter des œufs. Dresser 25 éclairs et 50 choux.

Dressage des éclairs

Prendre une pâte à choux assez souple. Dresser à la poche à douille cannelée PF 20 des éclairs de 14 cm de long sur plaque légèrement graissée. Saupoudrer de sucre glace. Cuire au four à sole à 200°C pendant 7 min oura fermé puis 30 à 40 min à 160°C oura ouvert et porte du four légèrement entrouverte.

Dressage des choux

Dresser à la poche à douille unie de 8 mm de Ø des choux de 3 à 4 cm de Ø sur plaque légèrement graissée. Saupoudrer de sucre glace. Cuire au four à sole à 200°C pendant 5 min oura fermé puis 20 à 25 min à 160°C oura ouvert et porte du four légèrement entrouverte.

Crème pâtissière (prévoir 1000 g)

- 1000 g de lait entier
- 220 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 200 g de jaunes d'œufs
- 80 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel
- 80 g de beurre

Dans une casserole, chauffer le lait avec un peu de sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre restant, puis ajouter la Crème Pâtissière à chaud Super ancel et mélanger. Lorsque le lait bout, verser la moitié sur le mélange jaunes / sucre / Crème Pâtissière à chaud Super ancel. Remettre le tout en casserole et procéder à la cuisson. Cuire 2 à 3 min, selon la quantité, après ébullition. Ajouter en fin de cuisson le beurre hors du feu. Mélanger jusqu'à homogénéisation puis verser la crème pâtissière sur une plaque filmée et filmer celle-ci au contact. Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.



Éclairs Saint- Honoré



Suite

Caramel

- 400 g d'eau
- 1000 g de sucre
- 300 g de sirop de glucose

Dans une casserole, cuire l'eau, le sucre et le glucose. Mélanger avec une spatule au départ et nettoyer régulièrement les bords avec un pinceau et de l'eau froide. Cuire à feu vif le sirop de sucre jusqu'à 160°C. Laisser débuller le caramel puis utiliser pour glacer les choux, puis pour monter et assembler les pièces.

Crème Chantilly

- 350 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 150 g de Sublime®*
- 50 g de sucre
- 10 g de sucre vanillé maison
- ½ gousse de vanille

Au batteur muni du fouet, battre pour obtenir une consistance de crème chantilly la crème, la Sublime®, les sucres et la 1/2 gousse de vanille grattée.

Montage & finition

Percer le dessous des choux (2 choux par Saint-Honoré) puis muni d'une poche, garnir chaque chou de crème pâtissière. Garnir également les éclairs en perçant le dessous. Glacer le dessus des choux avec le caramel. Pour un parfait glaçage, tremper les choux dans le caramel et les poser dans un moule en silicone dôme de 7 cm de Ø. Laisser refroidir puis démouler. Sur chaque éclair, coller 2 choux glacés caramel et dresser une rosace de chantilly dans les intervalles. Disposer un logo.



Choux Crumble Caramel Noisette

Pour 15 pièces



Crumble

- 350 g de beurre
- 175 g de cassonade
- 450 g de farine T55

Au batteur à la feuille, ramollir le beurre. Ajouter la cassonade puis la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Laisser reposer au réfrigérateur 1 h. Abaisser au laminoir à 2 mm d'épaisseur. Détailler des disques de crumble à l'aide d'un emporte-pièce uni de 6 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur. Il est aussi possible d'étaler directement le crumble entre 2 feuilles guitares, directement à la sortie du batteur. Retirer la feuille supérieure. Marquer à l'emporte-pièce puis congeler.

Pâte à choux (Prévoir 15 choux crumble et 15 choux Saint-Honoré)

Choux Crumble

- Pour 60 choux individuels environ
- 750 g d'eau
 - 250 g de lait entier
 - 10 g de sel
 - 50 g de sucre
 - 400 g de beurre
 - 600 g de farine
 - 900 g d'œufs entiers

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le lait. Ajouter le beurre, le sel, le sucre. À ébullition, retirer la casserole du feu puis incorporer au fouet la farine préalablement tamisée. Remettre à feu doux, puis dessécher à l'aide d'une spatule tout en remuant. La pâte doit se détacher des parois de la casserole et ne plus coller à la spatule. Débarrasser la pâte dans la cuve du batteur et faire tourner à la feuille en 1^{ère} vitesse pendant 1 à 2 min. Ajouter les œufs graduellement, en plusieurs fois. Veiller à bien les mélanger à la pâte avant chaque nouvel ajout d'œuf. Surveiller la consistance de la pâte et ajouter le dernier œuf jusqu'à obtention d'une pâte homogène, assez ferme.

Dressage

Dresser à la poche à douille cannelée PF 20 des choux de 6 cm de Ø sur plaque avec un tapis de cuisson. Saupoudrer de sucre glace. Disposer sur chaque choux un disque de crumble puis saupoudrer de sucre glace. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 25 à 30 min oura ouvert. Dresser à la poche à douille unie de 8 mm de Ø des choux de 3 à 4 cm de Ø sur plaque légèrement graissée. Saupoudrer de sucre glace. Cuire au four à sole à 200°C pendant 5 min oura fermé puis 20 à 25 min à 160°C oura ouvert et porte du four légèrement entrouverte.



Crème pâtissière (prévoir 700 g)

- 1000 g de lait entier
- 220 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 200 g de jaunes d'œufs
- 80 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
- 80 g de beurre

Dans une casserole, chauffer le lait avec un peu de sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre restant, puis ajouter la Crème Pâtissière à chaud Super ancel et mélanger. Lorsque le lait bout, verser la moitié sur le mélange jaunes / sucre / Crème Pâtissière à chaud Super ancel. Remettre le tout en casserole et procéder à la cuisson. Cuire 2 à 3 min, selon la quantité, après ébullition. Ajouter en fin de cuisson le beurre hors du feu. Mélanger jusqu'à homogénéisation puis verser la crème pâtissière sur une plaque filmée et filmer celle-ci au contact. Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Choux Crumble Caramel Noisette



Suite

Mousseline Caramel Noisette

- 230 g de beurre
- 230 g de caramel fleur de sel
- 55 g de pâte de noisette
- 700 g de crème pâtissière

Monter le beurre pommade avec le caramel fleur de sel tempéré et la pâte de noisette. Ajouter la crème pâtissière préalablement lissée. Monter au batteur au fouet.



Noisettes Caramélisées

- 200 g de noisettes
- 40 g de sirop à 30°B
- 10 g de sucre

Mélanger les fruits secs et le sirop à 30°B froid. Étaler sur plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Parsemer de sucre et caraméliser au four ventilé à 160°C pendant 20 min environ tout en remuant régulièrement.

Montage & finition

Couper les choux crumble en deux à l'aide d'un couteau scie. Garnir le fond des grands choux crumble de mousseline caramel noisette puis garnir les petits choux crumble de caramel fleur de sel. Placer les petits choux crumble au cœur des grands choux crumble et recouvrir, avec une poche munie d'une douille cannelée moyenne, de mousseline caramel noisette. Parsemer de quelques noisettes caramélisées et concassées. Pour finir, déposer le couvercle du grand choux crumble, saupoudrer de neige décor.



Retrouvez l'ensemble
des produits et recettes ancél
et accédez aux vidéos de gestes
de chefs sur

www.condifa.fr



Scannez
pour accéder
au site



Suivez-nous !



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr