



Crèmeux

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



Les Crémeux 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

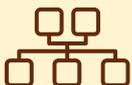


- ▶ **INNOVANT** : 1 produit pour **2 réalisations possibles** :
 - Un crèmeux ferme et fondant
 - Un crèmeux foisonné léger et onctueux



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



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

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, arômes et infusions.



- 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.



- Supporte la congélation.

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 Crèmeux Chocolat blanc ancel



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

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, infusions 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.
- Supporte la congélation.

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 :





Entremets Chocolait-Passion

Pour 6 entremets de 18 cm de Ø

Crumble

- 500 g de **Cookies ancel** Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir le crumble sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 1,5 cm d'épaisseur puis cuire environ 10 min à 180°C en four ventilé ou 15 min en four à sole. Laisser refroidir complètement.
- 200 g de beurre

Croustillant chocolat noir et amandes caramélisées

- 300 g de **Fourrage Croquant chocolat noir et amandes caramélisées ancel** Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes puis incorporer le crumble grossièrement émietté. Répartir puis étaler uniformément le croustillant dans 6 cercles de 16 cm de Ø. Réfrigérer puis retirer les cercles.
- 700 g de Crumble

Inserts de Crémeux fruits de la passion

- 200 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel** Préparer 6 cercles de 16 cm de Ø sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Dans une casserole, porter la crème et le jus de fruits de la passion à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et de jus de fruits de la passion puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Couler immédiatement 200 g de crémeux par cercle. Surgeler puis retirer les cercles. Réserver au congélateur.
- 850 g de crème liquide à 35% M.G.
- 150 g de jus de fruits de la passion

Mousse au chocolat au lait

- 1200 g de chocolat de couverture au lait Faire fondre le chocolat à environ 45°C et monter les blancs en neige à vitesse moyenne. Incorporer les blancs montés dans le chocolat puis ajouter la crème fouettée.
- 600 g de blancs d'œufs pasteurisés
- 1200 g de crème fouettée

Crémeux chocolat

- 100 g de **Crémeux Chocolat ancel** Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux à la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.
- 500 g de crème liquide à 35% M.G.

Glaçage noir

- 2000 g de **Glaçage Miroir à chaud Noir ancel** Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

Décor velours brun

- 1 **Spray Velours Brun ancel** S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

Montage et finition

Déposer 6 cercles de 18 cm de Ø sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Déposer les fonds de croustillant chocolat noir et amandes caramélisées dans les cercles. Remplir à moitié de mousse au chocolat au lait puis lisser à ras. Surgeler puis retirer les cercles. Glacer les entremets avec le glaçage miroir noir à 35°C. Au batteur à l'aide du fouet, foisonner le crémeux chocolat quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. Sur une toile, dresser le crémeux à la poche munie d'une douille Saint Honoré en rosaces d'environ 10 cm de diamètre puis surgeler. Appliquer le spray velours brun sur les rosaces à une distance d'environ 30 cm afin d'obtenir un effet velours optimal puis les déposer au centre des entremets. Décorer en cerclant les entremets d'une bande de chocolat au lait et en ajoutant des copeaux de chocolat au lait sur le dessus.



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'aromatisation : 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

