



Gâteau de Savoie

Le biscuit ultra-léger

Texture
souple & aérée



En gâteau de voyage ou en base d'entremets, apportez du moelleux à vos créations



Le Gâteau de Savoie Nature ancet

- Mise en œuvre facile et rapide : 400 g de préparation + 3 œufs + 200 ml de crème liquide.
- Texture souple et aérée : bonne conservation.
- Supporte la congélation.
- Rendement : 1 carton de 5 kg permet de réaliser 12 gâteaux de Savoie de 24 cm de Ø, 24 agneaux Pascals de 18 cm de long ou 12 plaques de 40x60 cm.
- Peut être aromatisé au cacao. Pour cela, il suffit d'ajouter 50 g de cacao à la préparation et de suivre la mise en œuvre habituelle.
- Peut également être aromatisé avec des extraits, arômes et pâtes aromatiques selon le dosage préconisé.

Produit	Réf.	Poids
Gâteau de Savoie Nature	1-42-010146	5 kg

1 seule mise en œuvre pour 3 applications



Gâteau de Savoie



Agneau pascal



Plaque de 40x60 cm
(base pour entremets, biscuits
roulés ou bûches)

Retrouvez toutes les recettes sur www.condifa.fr



Goûters Gourmands

Recette pour environ 48 goûters de 8x5 cm

Gâteau de Savoie nature (2 plaques de 40x60 cm)

- 800 g de **Gâteau de Savoie Nature ancel**
- 300 g d'œufs
- 400 ml de crème liquide à 35 % M.G.

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Étaler la pâte uniformément sur les plaques recouvertes de papier cuisson. Cuire à 200 °C environ 10 min en four ventilé ou 12 min en four à sole.

Gâteau de Savoie au cacao (1 plaque de 40x60 cm)

- 400 g de **Gâteau de Savoie Nature ancel**
- 50 g de cacao
- 150 g d'œufs
- 200 ml de crème liquide à 35%MG.

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Étaler la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 200 °C environ 10 min en four ventilé ou 12 min en four à sole.



Ganache saveur chocolat

- 500 g de crème saveur chocolat **Schokobella Braun**

Faire fondre la crème au micro-onde.

Glaçage blanc

- 600 g de fondant blanc

Chauffer le fondant blanc à environ 35°C. Ajouter si nécessaire, un peu d'eau ou de sirop à 30°C pour le rendre plus fluide.



Montage et finition

Déposer la première feuille de gâteau de Savoie nature sur une plaque sans retirer le papier cuisson. Étaler uniformément la moitié de la ganache saveur chocolat. Retourner la feuille de gâteau de Savoie au cacao sur la ganache puis retirer le papier cuisson. Étaler uniformément le reste de la ganache. Retourner la seconde feuille de gâteau de Savoie nature sur la ganache puis retirer le papier cuisson. Retourner le gâteau sur une autre plaque pour retirer le papier cuisson du dessous. Glacer entièrement la surface puis placer au réfrigérateur quelques min. Couper de manière nette les bords du gâteau. Parsemer de vermicelles en chocolat noir puis découper en portions de 8x5 cm.

La Gamme des Farines Composées ancel

Pour réussir rapidement de succulents gâteaux tendances, traditionnels ou américains.



Préparations pour pâtes jaunes et cakes

Biscuits (remplace 1/3 de la farine dans vos recettes)
Génoise Extra (spéciale roulade)
Génoise
Cake Varésien à la Farine de Maïs
Gâteau de Savoie Nature

Réf.

1-42-002154
1-42-002155
1-42-011045
1-42-004281
1-42-010146

Poids

5 kg
5 kg
10 kg
5 kg
5 kg

80 moules
à financiers réutilisables
inclus dans le carton



Préparations pour gâteaux tendance

Financier avec 80 moules
Fondant au Chocolat
Garniture pour Tarte au Fromage Blanc
Macaron (préparation pour coques)
Meringue (préparation pour meringue italienne ou meringue sèche)

Réf.

1-42-003861
1-42-008815
1-42-002200
1-42-010232
1-42-008900

Poids

5 kg
5 kg
5 kg
5 kg
1,2 kg

70 moules tulipes
inclus dans le carton



Préparations pour gâteaux américains

Cookies
Muffin avec 70 moules
Brownie tout Chocolat

Réf.

1-42-008859
1-42-010477
1-42-012755

Poids

5 kg
5 kg
2,5 kg

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



fédère les marques

