



# Glaçages Miroir à chaud

Des glaçages parfaits pour faire briller vos entremets



# Les Glaçages Miroir à chaud

## Une tenue parfaite et une brillance irréprochable

**8 références :**  
neutre, ivoire, noir, rouge,  
saveur caramel, pourpre,  
brun et jaune.

Figent après  
application : **coupe  
nette et propreté**  
des emballages  
pâtisseries.

Prêts à l'emploi.

Apportent un **fini lisse et  
brillant** aux entremets,  
en froid positif et négatif.

**Bonne couverture  
et tenue** sur toutes  
formes d'entremets.

**Ne contiennent pas** de  
dioxyde de titane (E171)  
ni de colorant azoïque.



**NOUVEAUTÉ**



**GLAÇAGE MIROIR  
À CHAUD JAUNE**

Seau de 3 kg  
Réf 1-42-013430



**GLAÇAGE MIROIR  
À CHAUD NEUTRE**

Seau de 3 kg  
Réf 1-42-011081



**GLAÇAGE MIROIR  
À CHAUD IVOIRE**

Seau de 3 kg  
Réf 1-42-011715



**GLAÇAGE MIROIR À  
CHAUD SAVEUR CAMEL**

Seau de 3 kg  
Réf 1-42-011125



**GLAÇAGE MIROIR  
À CHAUD ROUGE**

Seau de 3 kg  
Réf 1-42-011226



**GLAÇAGE MIROIR  
À CHAUD BRUN**

Seau de 3 kg  
Réf 1-42-013076



**GLAÇAGE MIROIR  
À CHAUD POURPRE**

Seau de 3 kg  
Réf 1-42-011717



**GLAÇAGE MIROIR  
À CHAUD NOIR**

Seau de 3 kg  
Réf 1-42-010752

## Entremets Passion Framboise

Pour 6 moules en silicone Pavoni KE027



### Financier mangue passion

- 750 g de **Financier ancel**
- 225 g de beurre fondu
- 300 g de blancs d'œufs
- 300 g de **Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel**

Mélanger le financier, le beurre fondu et les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une masse homogène. Étaler uniformément la masse sur un tapis de cuisson à bord. Répartir le fourrage mangue-passion sur la masse crue en le déposant par petits tas à l'aide d'une cuillère. Cuire environ 15 min à 180°C.



### Fourrage croquant au chocolat blanc

- 800 g de **Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes, puis l'étaler uniformément sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Placer au réfrigérateur.



### Insert crémeux framboise

- 200 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**
- 1 L de crème liquide à 35% M.G.
- 40 g d'**Arôme Framboise Sébalcé**

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme framboise à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et arôme framboise puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Couler immédiatement dans 6 cercles de 16 cm de Ø posés sur un tapis de cuisson. Surgeler puis retirer les cercles et réserver au congélateur pour le montage.



### Mousse bavaroise fruit de la passion

- 200 g de **Bavarois Alaska-express Neutre ancel**
- 100 g d'eau tempérée
- 200 g de jus de fruit de la passion tempéré
- 1000 g de crème liquide à 35% M.G. sucrée à 10 %

Délayer le bavarois Alaska-express dans l'eau et le jus de fruit de la passion puis incorporer progressivement la crème préalablement montée.



### Glaçage jaune

- 1500 g de **Glaçage Miroir à chaud Jaune ancel**

Faire fondre le glaçage à environ 45°C.



### Montage & finition

Détailler des fonds de financier mangue passion de 16 cm de Ø puis détailler des fonds de même dimension de fourrage croquant au chocolat blanc pour les poser sur les fonds de financier mangue passion. Réserver au réfrigérateur. Remplir les moules à moitié de mousse bavaroise fruit de la passion puis déposer un insert crémeux framboise en l'enfonçant jusqu'à mi-hauteur. Ajouter de la mousse bavaroise fruit de la passion puis placer les fonds côté fourrage croquant au chocolat blanc contre la mousse bavaroise fruit de la passion. Surgeler puis démouler. Glacer les entremets avec le glaçage miroir jaune à 30°C. Passer quelques minutes au surgélateur pour fixer le glaçage puis décorer.

## Entremets Sablé Chocolat-Caramel

Pour 4 entremets de 18 cm de Ø



### Crumble

- 500 g de **Cookies ancel**
- 200 g de beurre

..... 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 cm d'épaisseur puis cuire environ 10 min à 180°C en four ventilé ou 15 min en four à sole. Laisser refroidir complètement.



### Croustillant chocolat

- 350 g de **Fourrage Croquant Chocolat ancel**
- 700 g de crumble

..... Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes puis incorporer le crumble grossièrement émietté. Mélanger le crumble et le fourrage croquant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Répartir puis étaler uniformément le croustillant dans 4 cercles de 18 cm de Ø puis réfrigérer. Découper le centre avec un emporte-pièce de 4 cm de Ø. Réfrigérer, retirer les cercles puis réserver au réfrigérateur.



### Crèmeux au caramel

- 150 g de sucre
- 200 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**
- 1000 g de crème liquide à 35% M.G.

..... Cuire un caramel à sec avec le sucre puis décuire avec la crème. Porter le mélange à ébullition, retirer la casserole du feu puis ajouter la préparation pour crèmeux. Mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire puis couler immédiatement dans 4 moules en forme de couronne. Surgeler puis démouler. Réserver au congélateur.



### Mousse au chocolat au lait

- 800 g de chocolat de couverture au lait
- 400 g de blancs d'œufs pasteurisés
- 800 g de crème fouettée

..... Faire fondre le chocolat à environ 45°C et monter les blancs en neige à vitesse moyenne. Incorporer délicatement les blancs montés dans le chocolat puis ajouter la crème fouettée.

### Glaçage brun

- 2000 g de **Glaçage Miroir à chaud Brun ancel**

..... Faire fondre le glaçage à environ 45°C.



### Montage & finition

À la poche, remplir les moules aux  $\frac{3}{4}$  avec la mousse au chocolat au lait. Déposer les inserts de crèmeux au caramel en les enfonçant à mi-hauteur. Couvrir et lisser à ras avec le restant de mousse au chocolat. Placer les fonds de croustillant chocolat puis surgeler et démouler. Glacer les entremets avec le glaçage miroir brun à 30°C. Décorer avec du crumble, des tuiles de caramel et des décors en chocolat.

# Mise en œuvre



• Chauffer et appliquer les glaçages en fonction de leur couleur aux températures indiquées ci-dessous.



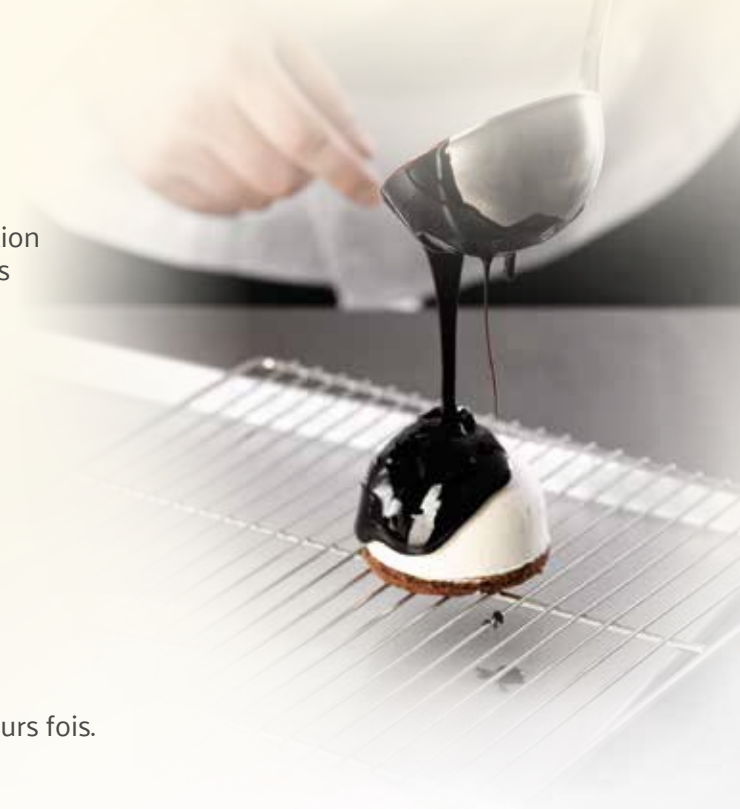
• Faire fondre les glaçages en mélangeant **délicatement à la spatule** pour ne pas incorporer d'air.



• Appliquer les glaçages sur des entremets **congelés et exempts de givre.**



• Les glaçages peuvent être **refondus** plusieurs fois.



	Noir	Brun	Ivoire	Saveur Caramel	Jaune	Neutre	Rouge	Pourpre
<b>T° de chauffe à coeur</b> (avec thermomètre à sonde)	45°C	45°C	45°C	45°C	45°C	50°C	50°C	50°C
<b>T° d'application</b> (sur entremets congelés)	35°C	30°C	30°C	30°C	30°C	45°C	45°C	45°C
<b>Possibilité d'incorporation dans le glaçage avant application</b>								
<b>5% d'eau maximum</b>			-	-	-	-	-	-
<b>Colorant liquide</b>	-	-		-	-		-	-



# La gamme des Nappages et Glaçages ancel

À froid ou à chaud, ils décorent toutes vos pâtisseries.



## GLAÇAGES

### Glaçages miroir prêts à l'emploi à chaud

	Conditionnement article	Code	EAN	Nbre d'articles /unité d'exp.
Glaçage Miroir à chaud Neutre	Seau de 3 kg	1-42-011081	3506170012036	1
Glaçage Miroir à chaud Ivoire	Seau de 3 kg	1-42-011715	3506170015471	1
Glaçage Miroir à chaud saveur Caramel	Seau de 3 kg	1-42-011125	3506170012319	1
Glaçage Miroir à chaud Rouge	Seau de 3 kg	1-42-011226	3506170012951	1
Glaçage Miroir à chaud Brun	Seau de 3 kg	1-42-013076	3506170020734	1
Glaçage Miroir à chaud Noir	Seau de 3 kg	1-42-010752	3506170010414	1
Glaçage Miroir à chaud Pourpre	Seau de 3 kg	1-42-011717	3506170015501	1
Glaçage Miroir à chaud Jaune	<b>NOUVEAUTÉ</b> Seau de 3 kg	1-42-013430	3506170021861	1

### Glaçages façon rocher à chaud

Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait	Seau de 3 kg	1-42-013229	3506170132291	1
Glaçage Façon Rocher Chocolat	Seau de 3 kg	1-42-013227	3506170132277	1

## NAPPAGES

### Nappages liquides prêts à l'emploi à chaud

	Conditionnement article	Code	EAN	Nbre d'articles /unité d'exp.
Nappage Prêt à l'emploi Neutre	Bag in box de 13 kg	1-42-008734	3506170087348	1
Nappage Prêt à l'emploi Abricot	Bag in box de 13 kg	1-42-008732	3506170087324	1

### Nappages miroir prêts à l'emploi à froid

Nappage Miroir à froid Neutre	Boîte de 1,5 kg	1-42-011049	3506170011947	4
Nappage Miroir à froid Neutre	Seau de 7 kg	1-42-008751	3506170087515	1

### Nappages concentrés à dilution 70% à chaud

Nappage Concentré Fraise	Seau de 7 kg	1-42-008728	3506170087287	1
Nappage Concentré Neutre	Seau de 7 kg	1-42-008730	3506170087300	1
Nappage Concentré Neutre	Seau de 15 kg	1-42-008731	3506170087317	1
Nappage Concentré Abricot	Seau de 7 kg	1-42-008726	3506170087263	1
Nappage Concentré Abricot	Seau de 15 kg	1-42-008727	3506170087270	1

Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancel et accédez aux vidéos de gestes de chefs sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



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](mailto:condifa@condifa.fr)