



Glaçages

Des glaçages parfaits pour faire briller
et décorer vos préparations



Les Glaçages Miroir à chaud

Esthétiques :

- Figent après application : coupe nette et propreté des emballages pâtisseries.
- Apportent un fini lisse et brillant aux entremets en froid positif et négatif.
- Bonne tenue sur toutes formes d'entremets.












Pratiques :

- Existents en 7 versions pour toutes les déclinaisons.
- Peuvent être refondus plusieurs fois.






7 références en seau de 3 kg :

noir, ivoire, saveur caramel, jaune, neutre, rouge et pourpre

Chauffer et appliquer les glaçages en fonction de leurs couleurs aux températures indiquées :

							
	NOIR	IVOIRE	SAVEUR CARAMEL	JAUNE	NEUTRE	ROUGE	POURPRE
Référence	1-42-010752	1-42-011715	1-42-011125	1-42-013430	1-42-011081	1-42-011226	1-42-011717
 T° de chauffe à coeur (avec thermomètre à sonde)	45°C	45°C	45°C	45°C	50°C	50°C	50°C
 T° d'application (sur entremets congelés)	35°C	30°C	30°C	30°C	45°C	45°C	45°C

Possibilité d'incorporation dans le glaçage avant application

 5% d'eau maximum		-	-	-	-	-	-
 Colorant liquide	-		-	-		-	-

ASTUCES DE Chef



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



Appliquer le glaçage sur des entremets **congelés et exempts de givre.**

Le Glaçage Façon Rocher ancel



Le **Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel** apporte une finition croustillante et gourmande à tous types de préparations : entremets, éclairs et choux, gâteaux de voyage, viennoiseries, glaces...

Les possibilités sont infinies !

Facile à utiliser :

Faire fondre à 40°C et appliquer sur tous types de préparations.

- Les entremets et glaces doivent être congelés pour être glacés.
- Toutes les autres préparations peuvent être glacées à +4°C ou à température ambiante.

Pratique :

- Facilement tranchable pour une coupe nette des préparations.
- Stable à la congélation/décongélation.

Esthétique :

- Belle finition gourmande et croustillante.

Qualitatif :

- Composé de chocolat et d'amandes caramélisées.
- Sans huile de palme, sans arômes artificiels, sans colorants et sans conservateurs.



**GLAÇAGE FAÇON
ROCHER CHOCOLAT
AU LAIT**

Seau de 3 kg
Réf 1-42-013229



Des applications diverses et variées

Scannez les QR codes ci-dessous pour découvrir les recettes.



New-York Rolls



L'intensément Vanille



Entremets Chocolait-Passion



Entremets Passion Framboise



Éclair Choco Cacahuète



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



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa SAS. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr