



CATALOGUE GÉNÉRAL

*Les ganaches
et glaçages
pour réussir*





L'expertise Braun

Braun est une marque de notoriété internationale depuis 1931 dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie mais ne signe qu'une sélection réduite de produits en France : ganache, pâte à glacer, pâte aromatique, mousse... Principalement déclinée autour du chocolat, elle offre de nombreuses possibilités d'applications.

Braun est une marque de la société Condifa qui commercialise quelques 300 références réparties sous 5 marques ayant chacune leur domaine de compétence :



Les ingrédients pâtisseries



Les ingrédients de panification



Les ganaches et glaçages



Les ingrédients pour glace



Les arômes



Ganaches, glaçages & pâtes aromatiques

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
STABICHOC <i>Crème de fourrage cacao-noisette stable à la cuisson.</i>	1-42-008213	Seau 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Prête à l'emploi. • Goût chocolat noir-noisette. • Contient 24% de purée de noisette. • Idéale en fourrage de biscuits, viennoiseries, cakes, tartelettes. • Stable à la congélation.
SCHOKOBELLA <i>Crème saveur chocolat pour ganache, glaçage souple, décor ou mousse.</i>	1-42-008191	Seau 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Prête à l'emploi. • Bon goût de chocolat noir. • Multiusages : En glaçage : chauffée à 40°C au micro-onde ou en bain marie. En ganache : chauffée en l'état ou en ajoutant de la crème fraîche. En décor : foisonnée au batteur et dressée à la poche. En mousse : en incorporant de la crème chantilly. • Permet l'ajout d'arômes et d'alcools. • Stable à la congélation.
CAOKREM <i>(50% de cacao) Pâte d'aromatization au cacao amer.</i>	1-42-008192	Seau 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Prête à l'emploi : pour aromatiser les crèmes, pâtes jaunes ou fondants. • Non sucrée, permet un dosage de sucre indépendant. • Sans matière grasse végétale hydrogénée.



Farines composées & garnitures

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
BISCUILLER <i>Préparation pour biscuit cuiller.</i>	1-42-008077	Carton 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Produit moelleux. • Beau volume. • Longue conservation après cuisson.
FLORENTIN <i>Préparation pour Florentin et nougatine.</i>	1-42-010693	Carton 7,2 kg (12 sachets 600 g)	<ul style="list-style-type: none"> • Excellente base pour Florentins. • Bonne couverture pour nids d'abeilles.
NOSETTO <i>Préparation pour fourrage noisette.</i>	1-42-008718	Carton 12 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en œuvre simple et rapide : ajout d'eau ou de lait. • Contient 29% de noisettes hachées. • Idéale en fourrage de viennoiseries, galettes, garniture de tartes. Peut être utilisée en base de dacquoise ou en aromatisation de crèmes.
MOUSSE PARFUM CHOCOLAT	1-42-008082	Carton 5 kg (5 sachets 1 kg)	<ul style="list-style-type: none"> • Facile et rapide d'utilisation : mousse prête en 5 min.





fédère les marques



Condifa S.A.S. - 28-30, rue La Fayette - BP 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - www.condifa.fr