

## UTILISER LE CRÉMEUX CHOCOLAT ANCEL



Grâce au crémeux chocolat ancél, réaliser la préparation actuelle et tendance de la pâtisserie française devient facile et rapide.

Que ce soit en insert, garniture ou décor, le crémeux apporte de la nouveauté et de la gourmandise aux pâtisseries et desserts.

- Rapide, 5 minutes de préparation.
- Facile, 1 seul ingrédient à ajouter.
- Pratique, 1 mise en oeuvre en 3 étapes.
- Innovant, 1 produit pour 2 réalisations possibles :
  - un crémeux ferme et fondant
  - un crémeux foisonné, léger et onctueux.

### PRODUITS ASSOCIÉS



## Crèmeux Chocolat

Préparation pour crèmeux au chocolat

Etui de 1 kg

DLUO : 18 mois

### **UTILISATIONS**

Préparation d'inserts, décors ou garnitures

## Mise en oeuvre

Facile et rapide à mettre en oeuvre : 200g de Crèmeux Chocolat ancel + 1 L de Crème liquide à 35% M.G.

Dans une casserole, portez la crème à ébullition, retirez du feu puis ajoutez la préparation pour crèmeux. Mélangez au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débullez si nécessaire au fouet à main puis coulez immédiatement dans les moules ou cadres. Selon l'utilisation du crèmeux, réfrigérez ou surgelez.

Pour réaliser du crèmeux foisonné, suivez le mode d'emploi précédent, refroidissez-le à +4°C, puis montez-le quelques secondes, au batteur, au fouet, à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème onctueuse pouvant se dresser à la poche.

Un étui de 1kg permet de réaliser 6 kg de crèmeux au chocolat.

## Avantages

- Riche en chocolat : contient 80% de chocolat.
- Facile et rapide à mettre en œuvre par simple ajout de crème liquide à 35% M.G.
- 1 produit pour deux réalisations : un crèmeux ferme et fondant OU un crèmeux foisonné léger et onctueux.
- Peut être aromatisé : arômes ou extraits.
- Sans colorants, sans conservateurs, sans arômes ajoutés, sans huile de palme et sans gélifiant d'origine animale.
- Supporte la congélation/décongélation.
- Etui refermable pour une meilleure conservation du produit.