



CAHIER DE RECETTES

COLLECTION BûCHES 2026

Paysages Gourmands



COLLECTION FESTIVE 2026

Laissez-vous emporter par une escapade à travers différents paysages et découvrez nos bûches aux saveurs fruitées et authentiques. Des recettes pensées comme une invitation à redécouvrir la nature.

SOMMAIRE

PAGES 4-5



PAGES 6-7



PAGES 8-9



PAGES 10-11



PAGES 12-13



PAGES 14-15



PRODUITS PHARES

Découvrez nos **nouveautés** :



Et nos **incontournables** pour vos recettes de bûches :



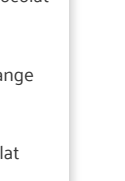
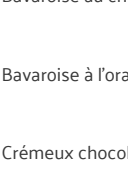
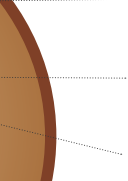
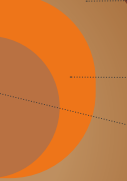
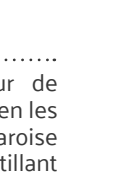
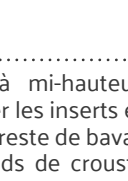
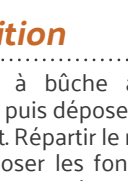
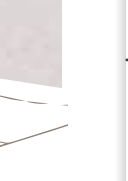
Ajoutez votre touche d'aromatisation avec les **Pâtes Aromatiques Sébalcé**



BÛCHE

Le Jardin d'Hiver Épicé

CHOCOLAT, ORANGE
& ÉPICES DE NOËL



Pour 5 moules en silicone réf. : Silikomart 20.448.13.0065 - moules à inserts réf. : Silikomart 20.404.13.0065

Croustillant Spéculoos

- 500 g de **Fourrage Croquant Spéculoos ancel**
- 500 g de crumble cuit réalisé avec le **Cookies ancel**

Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis incorporer le crumble. Étaler uniformément le croustillant en un rectangle de 25x25 cm, puis réfrigérer environ 1 heure. Couper 5 bandes de 5x25 cm, puis réserver au réfrigérateur.

Crèmeux chocolat

- 100 g de **Crèmeux Chocolat ancel**
- 500 g de crème liquide à 35% de M.G.
- QS d'épices de Noël

Dans une casserole, porter la crème et les épices de Noël à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Verser immédiatement le crèmeux dans les plus petits moules à inserts puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

Bavaroise à l'orange

- 100 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
- 150 g de jus d'orange tempéré
- 1 g d'**Arôme Naturel d'Orange Zeste Sébalcé**
- 500 g de crème montée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans le jus d'orange et l'arôme orange puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement. Répartir la bavaroise dans les plus grands moules à inserts puis déposer les inserts de crèmeux chocolat en les enfonçant jusqu'au ras du moule. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur.

Bavaroise au chocolat

- 100 g de **Bavarois Alaska-express Chocolat ancel**
- 150 g d'eau tempérée
- 500 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

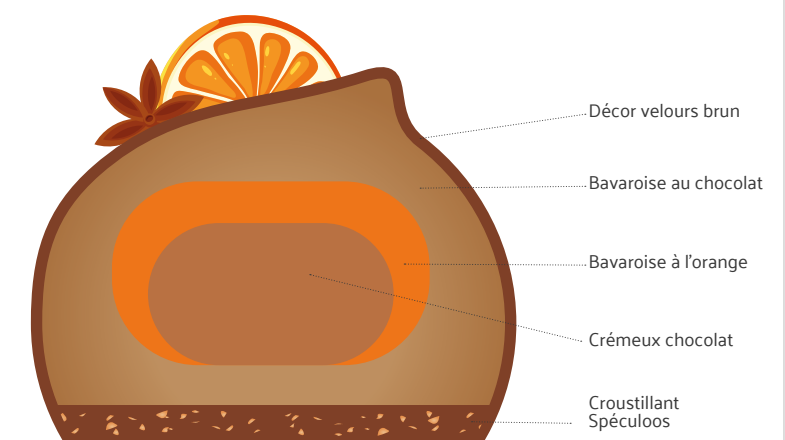
Décor velours brun

- 1 **Spray Velours Brun ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

Montage & finition

Remplir les moules à bûche à mi-hauteur de bavaroise au chocolat puis déposer les inserts en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de bavaroise au chocolat puis déposer les fonds de croustillant Spéculoos. Surgeler puis démouler. Appliquer le décor velours brun à une distance d'environ 20 cm sur les bûches encore congelées. Décorer les bûches.



BÛCHE

Les Collines Enneigées

PISTACHE & CITRON



Pour 4 gouttières de 50 cm (8 bûches de 24 cm – 6 personnes par bûche)

Biscuit Varésien au citron

- 500 g de **Cake Varésien ancel**
- 250 g de beurre pommade
- 250 g d'œufs
- 20 g d'**Arôme Naturel de Citrons Sébalcé**

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse rapide, mélanger tous les ingrédients pendant 5 minutes. Étaler uniformément la masse sur un tapis de cuisson à bords de 40x60 cm puis cuire environ 15 minutes à 170°C. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson.

Fourrage croquant pistache

- 1000 g de **Fourrage Croquant Pistache ancel**

Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur le biscuit Varésien au citron. Placer au réfrigérateur pendant 30 minutes puis couper 4 bandes de 8x50 cm. Réserver au frais pour le montage.

Insert au citron

- 1600 g de **Garniture Citron ancel**

Répartir la garniture citron dans 4 mini-gouttières de 50 cm puis surgeler. Démouler et réserver au surgélateur.

Bavaroise à la pistache

- 250 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
- 375 g d'eau tempérée
- 40 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
- 100 g de sucre
- 1250 g de crème montée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau et la pâte de pistache puis incorporer la crème montée avec le sucre en mélangeant délicatement.

Glaçage miroir à la pistache

- 1500 g de **Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel**
- 75 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

Faire fondre le glaçage à environ 45°C puis ajouter la pâte de pistache.

Guimauve au Limoncello*

Étape 1 :

- 50 g de jus de citron
- 50 g de Limoncello
- 15 g de **Gélatine 200 Bloom en Poudre** (au choix) **Sébalcé**
- 100 g de sucre inverti

Étape 1 : Hydrater la gélatine avec le jus de citron et le Limoncello puis réserver au réfrigérateur. Faire fondre la masse de gélatine quelques secondes au micro-ondes puis l'incorporer dans le sucre inverti. Chauffer le mélange à 40°C puis foisonner au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide.

Étape 2 :

- 50 g d'eau
- 50 g de jus de citron
- 140 g de sucre inverti
- 360 g de sucre

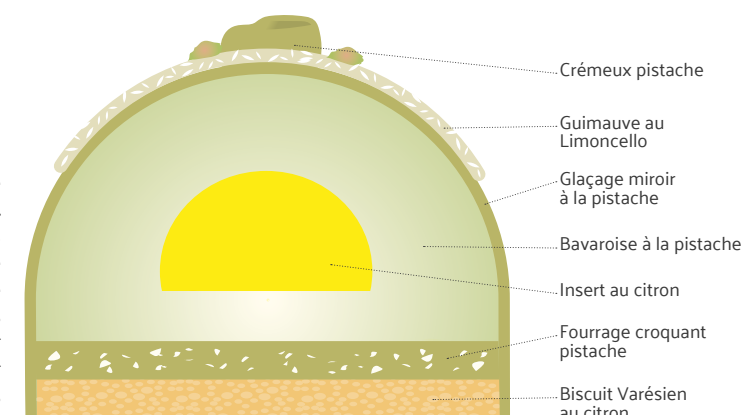
Étape 2 : Cuire l'eau, le jus de citron, le sucre et le sucre inverti à 110°C. Verser progressivement ce mélange dans le mélange de l'étape 1, à vitesse moyenne, puis battre à vitesse maximale jusqu'à refroidissement à 25°C. À la poche à douille unie, dresser des bandes de guimauve en imitant de la neige sur une plaque recouverte de papier cuisson graissée à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Saupoudrer légèrement de coco râpée. Il est conseillé de surgeler la guimauve afin de faciliter la manipulation lors du montage.

Crèmeux pistache

- 350 g de **Crèmeux Pistache ancel**

Montage & finition

Remplir les moules à bûche à mi-hauteur de bavaroise à la pistache puis déposer les inserts au citron en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de bavaroise à la pistache puis déposer les fonds de biscuit Varésien au citron, côté fourrage croquant pistache contre la bavaroise. Surgeler puis démouler. Glacer les bûches avec le glaçage miroir à la pistache à 30°C. Sitôt glacées, placer les bûches quelques minutes au surgélateur afin de fixer le glaçage. Couper puis masquer les bords des bûches de poudre de pistache. Couper des bandes de guimauve au Limoncello à la taille des bûches puis les déposer dessus. À l'aide de la poche munie d'une mini douille Saint-Honoré, dresser le crèmeux pistache sur la guimauve au Limoncello. Décorer les bûches.



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

BÛCHE

La Forêt aux Noisettes

NOISETTE, RIZ SOUFLÉ
& NOISETTE FAÇON BUENO



Pour 1 cadre de 40x60 cm (8 bûches - 8 personnes par bûche)

Riz soufflé noisette façon Bueno

- 280 g de riz soufflé
- 1000 g de **Fourrage Croquant Noisette façon Bueno ancel**
- 100 g de chocolat de couverture blanc fondu

Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis ajouter le riz soufflé. Étaler le mélange uniformément dans un cadre de 40x60 cm puis placer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Chablonner de chocolat blanc puis réserver au frais pour le montage.

Mousse au chocolat

- 600 g de lait
- 800 g de chocolat noir
- 6 feuilles de **Gélatine OR Bovine Sébaldé**
- 1200 g crème fouettée

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, porter le lait à ébullition puis ajouter la gélatine hydratée. Verser le lait sur le chocolat noir puis mélanger jusqu'à homogénéisation. Laisser refroidir à environ 35°C en remuant régulièrement. Incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement. Verser la mousse au chocolat sur le riz soufflé noisette façon Bueno puis l'étaler uniformément. Surgeler.

Bavaroise à la noisette d'Italie

- 200 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
- 300 g d'eau tempérée
- 160 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébaldé**
- 1000 g de crème chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau, ajouter la pâte de noisette puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

Glaçage façon rocher chocolat au lait

- 1000 g de **Glaçage façon Rocher Chocolat au Lait ancel**

Faire fondre le glaçage façon rocher au micro-ondes ou au bain-marie à 40°C.

Crèmeux noisette façon Bueno

- 500 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

Craquelin

- 50 g de beurre pommade
- 50 g de farine
- 50 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur 2 mm entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler.

Pâte à choux

- 250 g d'eau
- 3 g de sucre
- 4 g de sel
- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 250 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Sur une plaque légèrement graissée avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**, dresser une cinquantaine de choux. Détailler des disques de craquelin de la taille des choux et les déposer dessus. Cuire environ 25 minutes à 180°C.

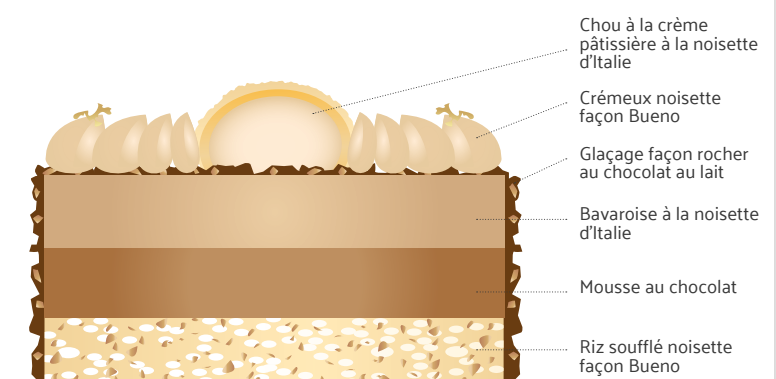
Crème pâtissière à la noisette d'Italie

- 1000 g de lait
- 100 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébaldé**
- 80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle mais en ajoutant la pâte de noisette dans le lait. Après refroidissement, lisser la crème puis garnir les choux. Saupoudrer d'un léger voile de cacao.

Montage & finition

Dans le cadre, verser la mousse au chocolat sur le riz soufflé noisette façon Bueno puis l'étaler uniformément avant de surgeler. Verser la bavaroise à la noisette sur la mousse au chocolat puis l'étaler uniformément. Surgeler puis retirer le cadre. Couper en bûches de 8,5 cm de large et tremper les 4 côtés dans le glaçage façon rocher chocolat au lait. Placer une rangée de choux au centre des bûches puis dresser le crèmeux noisette façon Bueno autour des choux. Décorer.



BÛCHE

La Prairie Blanche

YAOURT, MYRTILLE, SUREAU & CITRON VERT



Pour 4 gouttières de 50 cm (8 bûches de 24 cm – 6 personnes par bûche) - Réf. : Decorelief BUB12

Financier au citron vert

- 750 g de **Financier ancel**
- 225 g de beurre fondu
- 300 g de blancs d'œufs
- 3 zestes de citrons verts

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Étaler uniformément la masse sur un tapis de cuisson à bords de 40x60 cm puis cuire à environ 15 minutes à 170°C. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson. Couper 4 bandes de 8x50 cm.

Fourrage myrtille

- 1600 g de **Fourrage Myrtille avec Morceaux ancel**

Répartir le fourrage myrtille dans 4 mini-gouttières de 50 cm puis surgeler.

Crèmeux à la fleur de Sureau

- 1200 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 250 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**
- 100 g de liqueur de sureau

Dans une casserole, porter la crème et la liqueur de sureau à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et de liqueur de sureau puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Laisser refroidir à 50°C en remuant régulièrement. Répartir le crèmeux dans les 4 mini-gouttières contenant le fourrage myrtille. Surgeler puis démouler. Réserver au congélateur.

Mousse au yaourt grec et à la vanille Bourbon

- 1200 g de yaourt grec à 10% de M.G.
- 180 g de sucre
- 80 g d'eau
- 10 feuilles de **Gélatine OR Bovine Sébalcé**
- 30 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
- 1200 g de crème fouettée

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer sans faire bouillir l'eau et le sucre jusqu'à complète dissolution puis ajouter la gélatine hydratée et égouttée. Mélanger le sirop ainsi obtenu au yaourt grec puis incorporer progressivement la crème fouettée.

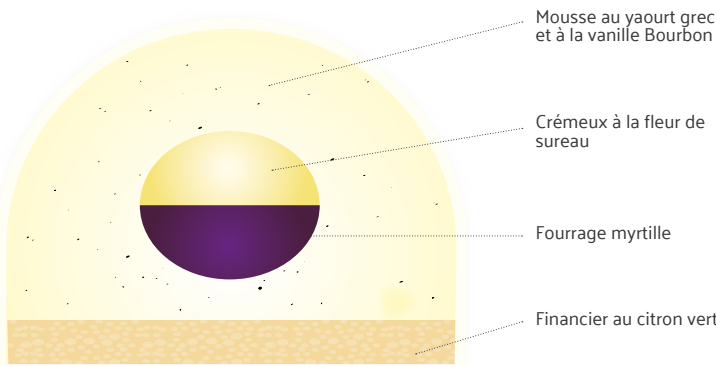
Décor velours blanc

- 1 **Spray Velours Blanc ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

Montage & finition

Remplir les moules à bûche à mi-hauteur de mousse au yaourt grec et à la vanille Bourbon puis déposer les inserts à la myrtille et au sureau en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de mousse au yaourt grec et à la vanille Bourbon puis déposer les fonds de financier au citron vert. Surgeler puis démouler. Appliquer le décor velours blanc à une distance d'environ 20 cm sur les bûches encore congelées. Couper puis décorer les bûches.



BÛCHE

Le Verger

Vanillé

POIRE, CHOCOLAT, NOISETTE D'ITALIE & VANILLE BOURBON



Pour 4 gouttières de 50 cm (8 bûches de 24 cm - 6 personnes par bûche)

Biscuit moelleux à la noisette d'Italie

- 50 g de beurre pommade
- 150 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
- 150 g de cassonade
- 10 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
- 200 g de jaunes d'œufs
- 250 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 200 g de farine
- 5 g de **Baking Powder ancel**
- 160 g de noisettes grossièrement hachées, légèrement torréfiées

Au batteur, à l'aide du fouet, émulsionner le beurre, la pâte de noisette, la cassonade, la pâte de vanille et les jaunes d'œufs. Monter les blancs avec le sucre semoule puis les incorporer progressivement dans le premier mélange. Ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever. Étaler la masse sur un tapis de cuisson à bords, parsemer les noisettes hachées puis cuire environ 15 minutes à 170°C.

Insert poire façon Tatin

- 1600 g de **Fourrage Poire façon Tatin ancel**

Répartir le fourrage dans 4 mini-gouttières de 50 cm, puis surgeler.

Crèmeux namelaka à la noisette d'Italie

- 500 g de chocolat au lait de couverture fondu
- 275 g de lait entier
- 600 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 150 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
- 8 g de **Gélatine 200 Bloom en Poudre** (au choix) **Sébalcé**
- 40 g d'eau froide

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, porter le lait à ébullition puis ajouter la gélatine hydratée. Verser le lait chaud sur le chocolat au lait fondu puis mélanger délicatement. Incorporer la crème froide et la pâte de noisette en émulsionnant au mixeur plongeant. Répartir le tout dans les 4 mini-gouttières contenant le fourrage poire façon tatin puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

Bavaroise à la vanille Bourbon

- 250 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
- 375 g d'eau tempérée
- 40 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
- 1250 g de crème montée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau puis ajouter la pâte de vanille. Incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

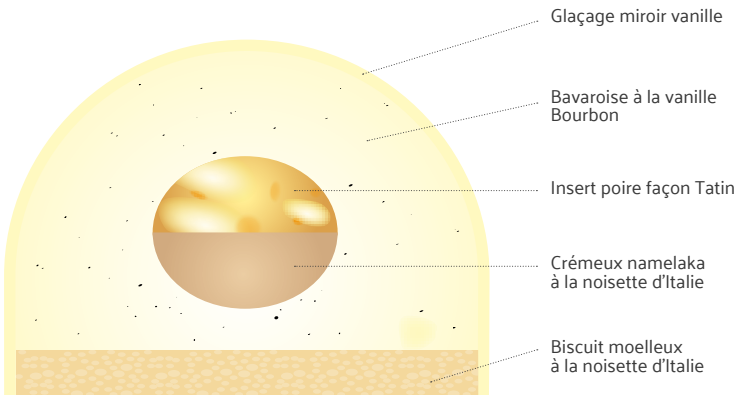
Glaçage miroir Vanille

- 1500 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**
- QS de **Graines de Vanille de Madagascar Sébalcé**

Chauffer le glaçage à environ 50°C puis ajouter les graines de vanille.

Montage & finition

Remplir les moules à bûche à mi-hauteur de bavaroise à la vanille Bourbon puis déposer les inserts poire et le crèmeux namelaka à la noisette d'Italie en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de bavaroise à la vanille Bourbon puis déposer les fonds de biscuit moelleux à la noisette d'Italie. Surgeler puis démouler. Glacer les bûches avec le glaçage miroir vanille à 45°C. Placer immédiatement les bûches au congélateur quelques minutes afin de fixer le glaçage. Couper puis décorer les bûches.



BÛCHE

La Clairière aux Framboises

FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE,
NOIX DE COCO & FRAMBOISES

Pour 2 flans en cadres de 56x9 cm (4 bûches de 28 cm - 8 personnes par bûche)

Pâte sucrée

- 250 g de beurre en pommade
- 250 g de sucre glace
- 100 g d'œufs
- 20 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
- 500 g de farine

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et la pâte de vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Étaler deux bandes de pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis fonder les cadres.

Appareil à flan à la vanille Bourbon

- 2000 g de lait entier
- 60 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
- 500 g de sucre
- 200 g d'œufs
- 240 g de jaunes d'œufs
- 180 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
- 1000 g de crème liquide à 35% de M.G.

Porter à ébullition le lait, la pâte de vanille et la moitié du sucre. Blanchir les œufs et les jaunes avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière. À ébullition, verser lentement les deux tiers du lait dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 minute, puis incorporer la crème froide. Verser l'appareil à flan dans les cadres foncés puis laisser refroidir en cellule pendant au moins 1 heure. Cuire pendant environ 30 minutes à 170°C. Retirer les cadres avant complet refroidissement.

Framboises

- 500 g de framboises entières

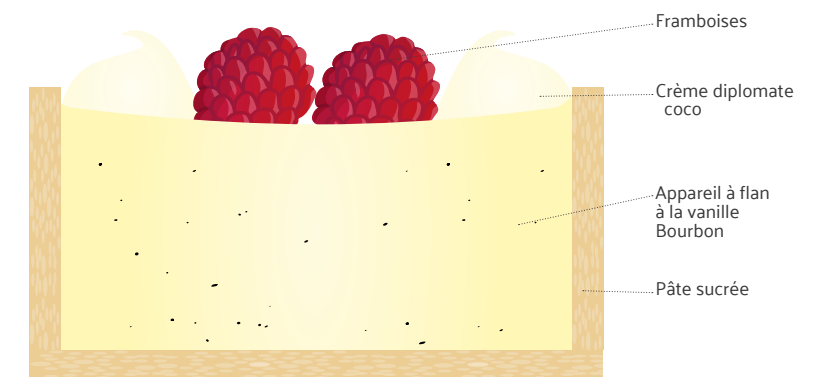
Crème diplomate coco

- 200 g de **Diplomate à froid ancel**
- 70 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
- 500 g d'eau froide (10°C maximum)

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pâte aromatique de noix de coco et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant le montage des bûches.

Montage & finition

Couper les bandes de flans. À l'aide d'une poche munie d'une douille Saint-Honoré, dresser la crème diplomate coco sur les côtés du flan. Ajouter 2 rangées de framboises. Décorer.



Variez les plaisirs
en déclinant votre flan
pâtissier avec différentes
saveurs fruitées
grâce à notre gamme
de fourrages fruits ancel,
prêts à l'emploi.



Récapitulatif des produits de la Collection Festive 2026

Recettes Produits	 <i>Le Jardin d'Hiver Epice</i>	 <i>Les Collines Enneigees</i>	 <i>La Forêt aux Noisettes</i>	 <i>La Prairie Blanche</i>	 <i>Le Verger Vanille</i>	 <i>La Clairière aux Framboises</i>
Fourrage Croquant Spéculoos ancel	X					
Cookies ancel	X					
Crèmeux Chocolat ancel	X					
Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel	X	X	X		X	
Bavarois Alaska-express Chocolat ancel	X					
Spray Velours ancel	X			X		
Cake Varésien ancel		X				
Fourrage Croquant Pistache ancel		X				
Garniture Citron ancel		X				
Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel		X				
Agent de démoulage Ouragan ancel		X	X			
Crèmeux Pistache ancel		X				
Fourrage Croquant Noisette façon Bueno ancel			X			
Glaçage façon Rocher Chocolat au lait ancel			X			
Crèmeux Noisette façon Bueno ancel			X			
Crème Pâtissière à chaud Super ancel			X			X
Financier ancel				X		
Fourrage Myrtille avec Morceaux ancel				X		
Crèmeux Chocolat Blanc ancel				X		
Baking Powder ancel					X	
Fourrage Poire façon Tatin ancel					X	
Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel					X	
Diplomate à froid ancel						X
Arôme Naturel d'Orange Zeste Sébalté	X					
Arôme Naturel de Citrons Sébalté		X				
Pâte de Pistache Premium colorée Sébalté		X				
Gélatine 200 Bloom en Poudre (au choix) Sébalté		X			X	
Gélatine OR Bovine Sébalté			X	X		
Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalté			X		X	
Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalté				X	X	X
Graines de Vanille de Madagascar Sébalté					X	
Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalté						X



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