



CAHIER DE RECETTES

Autour de la Noisette et la Pistache

Des recettes aux textures onctueuses et croquantes



La Pistache



Découvrez nos produits ancel à la Pistache !

Le **Crèmeux Pistache ancel**, qui permet de fourrer et garnir tous types de pâtisseries.

Le **Fourrage Croquant Pistache ancel**, qui permet de réaliser des inserts d'entremets, tablettes et bonbons chocolat.

Très bonne tenue :

- S'utilise en fourrage et garniture après cuisson (il peut être chauffé quelques secondes au micro-ondes pour assouplir la texture selon l'usage).
- Présente une très bonne tenue à la congélation.

Qualitatif :

- **Pistache** : contient 10% de pistaches.

Facile d'utilisation :

- Prêt à l'emploi.
- Une texture crémeuse, souple, facile à étaler et à pocher.

Facile d'utilisation :

- Prêt à l'emploi.
- S'étale à la spatule à température ambiante.
- S'étale directement sur une base de biscuit.
- Peut être chauffé pour assouplir la texture selon les utilisations.

Pratique :

- Facilement tranchable pour une coupe nette des préparations.
- Supporte la congélation.



**CRÉMEUX
PISTACHE**

3 kg
Seau de 3 kg
Réf 1-42-013886



**FOURRAGE CROQUANT
PISTACHE**

3 kg
Seau de 3 kg
Réf 1-42-010735

La Noisette



Découvrez nos produits ancel à la Noisette !

Le **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**, qui permet de fourrer et garnir tous types de pâtisseries.

Le **Fourrage Croquant Noisette façon Bueno ancel**, qui permet de réaliser des inserts d'entremets, tablettes et bonbons chocolat.

Très bonne tenue :

- S'utilise en fourrage et garniture après cuisson (il peut être chauffé quelques secondes au micro-ondes pour assouplir la texture selon l'usage).
- Présente une très bonne tenue à la congélation.

Qualitatif :

- **Noisette** : contient 13% de noisettes.



Facile d'utilisation :

- Prêt à l'emploi.
- S'étale à la spatule à température ambiante.
- S'étale directement sur une base de biscuit.
- Peut être chauffé pour assouplir la texture selon les utilisations.

Pratique :

- Facilement tranchable pour une coupe nette des préparations.
- Supporte la congélation.

Facile d'utilisation :

- Prêt à l'emploi.
- Une texture crémeuse, souple, facile à étaler et à pocher.



**CRÈMEUX NOISSETTE
FAÇON BUENO**

3 kg
Seau de 3 kg
Réf 1-42-013887



**FOURRAGE CROQUANT
NOISSETTE FAÇON BUENO**

3 kg
Seau de 3 kg
Réf 1-42-013892

Les recettes façon coffee shop...

BROWNIE

Noisette façon Bueno



LES INGRÉDIENTS

BROWNIE (pour un cadre de 40x60 cm)
- 2000 g de **Fondant au Chocolat ancel**
- 800 g de beurre fondu
- 400 g d'œufs
- 240 g d'eau
- 600 g de noisettes entières

CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO
- 1000 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

LA RECETTE

Pour le brownie, mélanger tous les ingrédients au batteur jusqu'à obtention d'une masse homogène. Verser dans un cadre de 40x60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire pendant environ 20 minutes à 180°C. Après refroidissement, retirer le cadre puis placer le brownie au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Étaler le crèmeux noisette façon Bueno sur le brownie. Portionner.

BROWNIE CROQUANT

Chocolat-Pistache



LES INGRÉDIENTS

BROWNIE (pour un cadre de 40x60 cm)
- 2000 g de **Brownie tout Chocolat ancel**
- 800 g de beurre pommade
- 600 g d'œufs

FOURRAGE CROQUANT PISTACHE
- 1500 g de **Fourrage Croquant Pistache ancel**

GANACHE
- 1500 g de **Schokobella Braun**

LA RECETTE

Pour le brownie, mélanger tous les ingrédients au batteur jusqu'à obtention d'une masse homogène. Verser la masse dans un cadre de 40x60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 20 minutes à 180°C. Laisser refroidir puis retirer le cadre.

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes pour le rendre plus souple puis l'étaler uniformément sur le brownie. Réfrigérer.

Chauffer si nécessaire le Schokobella quelques secondes au micro-ondes puis l'étaler uniformément sur le fourrage croquant refroidi. Portionner.

BROWNIE CROQUANT

Noisette façon Bueno



LES INGRÉDIENTS

BROWNIE (pour un cadre de 40x60 cm)
- 2000 g de **Brownie tout Chocolat ancel**
- 800 g de beurre pommade
- 600 g d'œufs
- 400 g de noisettes entières émondées

FOURRAGE CROQUANT NOISETTE FAÇON BUENO
- 1500 g de **Fourrage Croquant Noisette façon Bueno ancel**

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

LA RECETTE

Pour le brownie, mélanger tous les ingrédients au batteur jusqu'à obtention d'une masse homogène. Verser la masse dans un cadre de 40x60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 20 minutes à 180°C. Laisser refroidir puis retirer le cadre.

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes pour le rendre plus souple puis l'étaler uniformément sur le brownie. Réfrigérer.

Faire fondre le glaçage façon Rocher quelques secondes au micro-ondes, sans le chauffer, puis l'étaler uniformément sur le fourrage croquant refroidi. Portionner.

...et autres inspirations !

COOKIES

Pour environ 10 cookies

Noisette
façon Bueno

Pistache

LES INGRÉDIENTS

COOKIES

- 500 g de Cookies ancel
- 120 g de beurre pomade
- 100 g d'œufs

INCLUSIONS

Pour le cookie noisette façon Bueno :

- 100 g de pépites de chocolat
- 75 g de noisettes grossièrement hachées

Pour le cookie pistache :

- 75 g de pistaches grossièrement hachées

LA RECETTE

Mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, la préparation pour cookies, le beurre et les œufs, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporer les inclusions puis laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

Détailler la pâte en portions puis façonner des boules légèrement aplaties. Déposer les cookies sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 15 minutes à 170°C. À la sortie du four, à l'aide d'une cuillère à soupe, aplatir le centre des cookies quand ils sont encore chauds afin de créer une cavité. Après refroidissement, déposer le **Crèmeux Noisette façon Bueno** ou le **Crèmeux Pistache**, à la poche dans les cavités.



TABLETTES DE CHOCOLAT

Noisette
façon Bueno

Pistache



Réalisez des tablettes fourrées avec les **Fourrages Croquants Noisette façon Bueno** ou **Pistache** !

MUFFINS

Pistache



Utilisez la préparation pour **Muffins ancel** pour réaliser des muffins fourrés à la Pistache !



Les recettes pâtisseries...

ENTREMETS

Pour 10 entremets individuels

Pistache Noix de Coco



LES INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE

- 500 g de beurre pommade
- 500 g de sucre glace
- 200 g d'œufs
- 40 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébaldé
- 1000 g de farine

INSERT PISTACHE

- 350 g de Crèmeux Pistache ancel

MOUSSE BAVAROISE À LA NOIX DE COCO

- 50 g de Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel
- 75 g d'eau tempérée
- 30 g de Pâte de Noix de Coco des Philippines Sébaldé
- 250 g de crème fouettée

GLAÇAGE NEUTRE

- 500 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel

LA RECETTE

Pour la pâte sucrée, mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l'extrait de vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures. Étaler 300 g de pâte sur 4 mm d'épaisseur et détailler 10 fonds de 5 cm de Ø. Cuire environ 15 minutes à 180°C.

Mouler 10 mini dômes de 3 cm de crèmeux pistache puis surgeler. Le restant de crèmeux servira pour la finition.

Mélanger l'eau et la pâte de coco puis délayer la préparation pour mousse bavaroise. Ajouter la crème fouettée.

Chauffer le glaçage à environ 50°C.

Répartir la mousse bavaroise à la noix de coco dans les moules en silicone puis placer les inserts pistache en les enfonçant légèrement. Lisser à ras, surgeler puis démouler. Glacer les entremets avec le glaçage miroir à 45°C. Placer les entremets sur les fonds de pâte sucrée puis les mettre quelques minutes au congélateur afin de fixer le glaçage. Décorer de pistaches hachées puis dresser une rosace de crèmeux pistache sur chaque entremets.

ENTREMETS CARRÉ

Pour 4 entremets carrés de 18 cm

Choco - Noisette façon Bueno



LES INGRÉDIENTS

SABLÉ BRETON À LA NOISETTE

- 1000 g de Cookies ancel
- 250 g de beurre pommade
- 160 g de jaunes d'œufs
- 120 g de Pure pâte de Noisette du Piémont Sébaldé

CROUSTILLANT NOISETTE FAÇON BUENO

- 800 g de Fourrage Croquant Noisette façon Bueno ancel

CRÈMEUX CHOCOLAT

- 100 g de Crèmeux chocolat ancel
- 500 g de crème liquide à 35% de M.G.

CRÈME DIPLOMATE À LA NOISETTE

- 400 g de Diplomate à froid ancel
- 140 g de Pure pâte de Noisette du Piémont Sébaldé
- 1 L d'eau froide (10°C maximum)

LA RECETTE

Pour le sablé breton à la noisette, mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte environ 2 heures au frais avant de l'étaler sur 7 mm d'épaisseur puis de détailler 4 fonds carrés de 18 cm.

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple puis l'étaler uniformément en un carré de 40x40 cm. Réfrigérer.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pure pâte de noisette 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 son utilisation. Dresser des pointes de crèmeux chocolat et de crème diplomate à la noisette, puis décorer.

...à la française

DÔMES

Pour environ 24 dômes de 8 cm

Vanille

Noisette
façon Bueno

LES INGRÉDIENTS

BROWNIE (recette pour 40 brownies – cadre de 40x60 cm)
- 750 g de **Brownie tout Chocolat ancel**
- 225 g d'œufs
- 280 g de beurre pomade

INSERT CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO

- 500 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**
- 24 noisettes torréfiées

MOUSSE BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS

- 150 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
- 225 g d'eau tempérée
- 30 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé**
- 750 g de crème fouettée

DÉCOR VELOURS BRUN

- 1 **Spray Velours Brun ancel**

LA RECETTE

Pour le brownie, mélanger tous les ingrédients au batteur jusqu'à obtention d'une masse homogène. Étaler la masse sur un tapis de cuisson à bord puis cuire environ 10 minutes à 170°C. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson. Détailler des fonds de 7,5 cm de Ø.

Mouler les boules en moule silicone de 25 mm de Ø en insérant une noisette torréfiée au centre de chaque boule.

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau et l'extrait de vanille puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

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

Remplir les dômes de mousse bavaroise à la vanille Tahitensis à mi-hauteur puis déposer les inserts en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de mousse bavaroise puis déposer les fonds de brownie au chocolat. Surgeler puis démouler. Appliquer le spray velours brun à une distance d'environ 20 cm. Dresser une rosace de crèmeux noisette façon Bueno sur chaque dôme puis déposer une noisette torréfiée caramélisée.



Pour environ 20 tartelettes rectangulaires de 10 cm

TARTELETTES

Noisette
façon Bueno



FINGERS

Pour environ 54 fingers de 13x3 cm



LES INGRÉDIENTS

GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT
- 500 g de **Glaçage façon Rocher au Chocolat au Lait ancel**

CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT

(recette de base pour 1 L de lait)
- 1 L de lait
- 100 g de chocolat de couverture noir
- 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre
ou
- 400 g de **Crème Pâtissière à froid ancel**
- 1 L d'eau froide
- 75 g de cacao en poudre

PRALINÉ NOISETTE-AMANDE

- 200 g de praliné noisette-amande

CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO

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

LA RECETTE

Réaliser les fonds de tartelettes selon votre méthode habituelle.

Faire fondre le glaçage au micro-ondes ou au bain-marie à 40°C. Tremper l'extérieur des fonds de tartelettes dans le glaçage façon rocher puis laisser figer.

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

Répartir le praliné dans les fonds de tartelettes puis les garnir à ras de crème pâtissière chocolat. Dresser le crèmeux noisette façon Bueno à la poche munie d'une mini douille Saint-Honoré puis décorer de noisettes entières caramélisées.

LES INGRÉDIENTS

BROWNIE (pour un cadre de 40x60 cm)
- 1000 g de **Fondant au Chocolat ancel**
- 400 g de beurre fondu
- 200 g d'œufs
- 120 g d'eau

FOURRAGE CROQUANT NOISETTE FAÇON BUENO

- 1500 g de **Fourrage Croquant Noisette façon Bueno ancel**

CRÈME DIPLOMATE À LA NOISETTE

- 400 g de **Crème Diplomate à froid ancel**
- 140 g de **Pure pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**
- 1 L d'eau froide (10°C maximum)

LA RECETTE

Pour le brownie, mélanger tous les ingrédients au batteur jusqu'à obtention d'une masse homogène. Verser dans un cadre de 40x60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire pendant environ 15 minutes à 180°C. Après refroidissement, retirer le cadre puis placer le brownie au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple puis l'étaler sur le brownie. Réfrigérer à +4°C.

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pure pâte de noisette 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 le dressage sur les fingers.

Une fois le brownie recouvert du fourrage croquant bien froid, couper 3 bandes de 13 cm dans le sens de la longueur. Recouper chaque bande en fingers de 3 cm de large. Dresser la crème diplomate à la noisette sur les fingers à la poche munie d'une mini douille Saint-Honoré puis décorer d'une noisette caramélisée et d'une tuile de chocolat blanc.

Les recettes gourmandes...

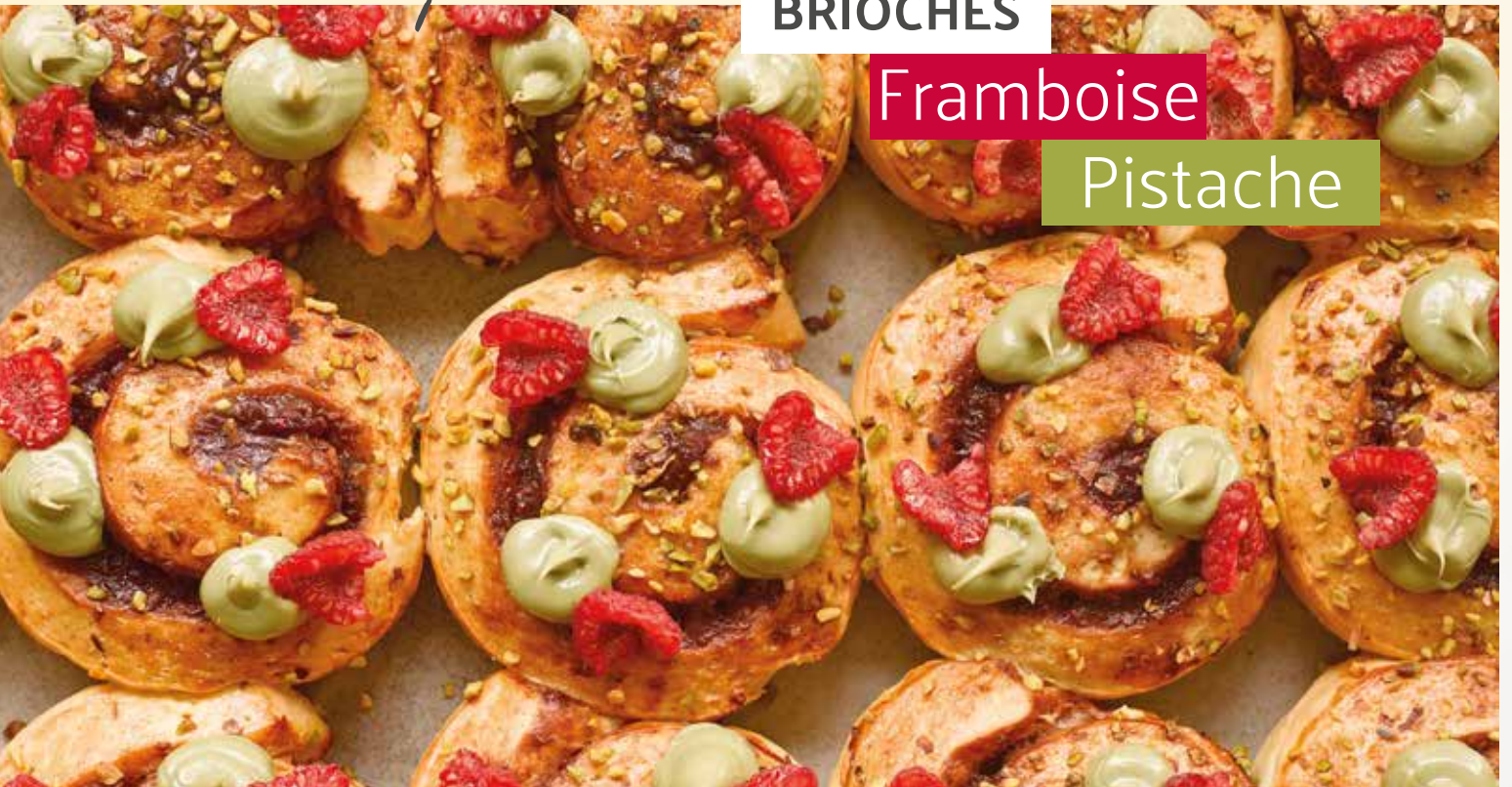
Petit-déjeuner

BRIOCHES

Pour un cadre de 40x60 cm

Framboise

Pistache



LES INGRÉDIENTS

FOURRAGE FRAMBOISE

- 500 g de Fourrage Framboise avec Morceaux ancel

CRÉMEUX PISTACHE

- 350 g de Crèmeux Pistache ancel

LA RECETTE

Réaliser 3 kg de pâte à brioche selon votre méthode habituelle. Étaler la pâte à brioche en un rectangle de 80x30 cm. Étaler le fourrage framboise uniformément sur toute la surface puis rouler la pâte dans le sens de la longueur. Couper 28 parts de 3 cm de large puis les déposer à plat dans un cadre de 40x60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Mettre en pousse, dorer, parsemer de pistaches hachées puis cuire environ 20 minutes à 160°C. Après refroidissement dresser des pointes de crèmeux pistache sur chaque viennoiserie puis décorer de demi-framboises fraîches.

CROISSANTS

Noisette
façon Bueno

Pistache



Réalisez des croissants fourrés avec les Crèmeux Noisette façon Bueno ou Pistache !

...tout au long de la journée

Déjeuner

ÉCLAIRS

Pour environ 20 éclairs de 13 cm

Pistache

LES INGRÉDIENTS

CRAQUELIN

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

CRÈME PÂTISSIÈRE À LA PISTACHE

- 1 L de lait
- 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre
- 100 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé** ou
- 400 g de **Crème Pâtissière à froid ancel**
- 1 L d'eau froide
- 100 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

CRÉMEUX PISTACHE

- 700 g de **Crèmeux Pistache ancel**

LA RECETTE

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle.

Pour le craquelin, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler. Détailler des bandes de craquelin de la taille des éclairs puis les déposer dessus. Cuire environ 25 minutes à 180°C.

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Lisser puis ajouter la pâte de pistache.

Couper le dessus des éclairs, juste assez pour en voir l'intérieur. Garnir à ras de crème pâtissière. Dresser le crémeux pistache sur le dessus à la poche munie d'une douille cannelée et décorer de pistaches hachées.

Gôûter

Pour 4 cakes à insert Silikomart Kyoto

CAKE

Pour 4 cakes à insert Silikomart Kyoto

Noisette façon Bueno

Choco- Pistache

LES INGRÉDIENTS

MASSE À CAKE

- 300 g de beurre pommade
- 130 g de sucre
- 170 g de cassonade
- 260 g de noisettes en poudre torréfiées
- 2 g de sel
- 300 g d'œufs
- 100 g de lait entier
- 375 g de farine
- 11 g de **Baking Powder ancel**

INSERT CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO ANCEL

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

GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT

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

LA RECETTE

Émulsionner au batteur, à la feuille, le beurre, les sucres, la poudre de noisette, le sel et les œufs, en les incorporant progressivement. Ajouter le lait suivi de la farine tamisée avec la levure chimique. Répartir dans les moules graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** puis cuire environ 25 minutes à 160°C. Laisser refroidir les cakes avant de les fourrer.

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

À l'aide d'une poche, garnir les cakes de crèmeux noisette façon Bueno. Glacer les cakes avec le glaçage façon Rocher. Une fois le glaçage figé, dresser le crèmeux noisette façon Bueno à la poche munie d'une mini douille Saint-Honoré. Décorer de noisettes torréfiées.

LES INGRÉDIENTS

MASSE À CAKE

- 300 g de beurre pommade
- 250 g de sucre
- 50 g de cassonade
- 2 g de sel
- 300 g d'œufs
- 450 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 450 g de farine
- 50 g de cacao en poudre
- 11 g de **Baking Powder ancel**

INSERT CRÉMEUX PISTACHE ANCEL

- 500 g de **Crèmeux Pistache ancel**

LA RECETTE

Émulsionner au batteur, à la feuille, le beurre, les sucres, le sel et les œufs, en les incorporant progressivement. Ajouter la crème suivie de la farine tamisée avec le cacao et la levure chimique. Répartir dans les moules graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** puis cuire environ 25 minutes à 160°C. Laisser refroidir les cakes avant de les fourrer.

À l'aide d'une poche, garnir les cakes de crèmeux pistache. Dresser le crèmeux pistache à la poche munie d'une mini douille Saint-Honoré.

Les recettes thématiques...

Carnaval

BEIGNETS

Pour environ 15 beignets

Noisette
façon Bueno

Pistache



LES INGRÉDIENTS

PÂTE À BEIGNETS

- 1000 g de farine type 45
- 30 g de levure
- 20 g de sel
- 120 g de sucre
- 340 g de lait
- 50 g d'œuf
- 20 g de jaune d'œuf
- 70 g de beurre

CRÉMEUX ANCEL

- 400 g de Crèmeux Noisette façon Bueno ancél
ou Crèmeux Pistache ancél

LA RECETTE

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure, le sel, le sucre, les œufs et le lait puis pétrir environ 5 minutes en 1^{ère} vitesse. Pétrir ensuite en 2^{ème} vitesse jusqu'à décollement de la pâte puis incorporer le beurre coupé en morceaux. Pétrir à nouveau en 2^{ème} vitesse jusqu'à décollement de la pâte. La température de la pâte ne doit pas excéder 25°C. Pointage en bac, couvert.

Détailler et bouler des pâtons de 50 g de pâte à beignets. Laisser doubler de volume puis frire dans l'huile d'arachide à 180°C. Après refroidissement, garnir les beignets de crèmeux noisette façon Bueno ou de crèmeux pistache puis les saupoudrer de sucre glace ou les rouler dans de la cassonade colorée.

Pâques

BONBONS CHOCOLAT

Pour environ 1 kg de bonbons chocolat

Noisette
façon Bueno



LES INGRÉDIENTS

NOISETTES TORRÉFIÉES

- 300 g de noisettes torréfiées

CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO

- 500 g de Crèmeux Noisette façon Bueno ancél

LA RECETTE

Mouler les coques de bonbons chocolat de votre choix avec du chocolat de couverture au lait tempéré. Laisser cristalliser à température ambiante.

Déposer dans chaque coque vide, une noisette torréfiée. Couvrir les noisettes jusqu'à 1 mm de la surface avec le crèmeux noisette façon Bueno. Fermer à ras avec du chocolat de couverture au lait tempéré. Laisser cristalliser à température ambiante puis placer les moules au réfrigérateur quelques minutes avant le démoulage. Stocker en bacs fermés à 18°C.

...au fil de l'année

Rentrée

Pour 4 flans de 16 x 6 cm

FLAN PÂTISSIER

Chocolat-

Noisette
façon

Bueno



LES INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE

- 500 g de beurre en pommade
- 500 g de sucre glace
- 200 g d'œufs
- 40 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
- 1000 g de farine

APPAREIL À FLAN CHOCOLAT-NOISETTE

- 2000 g de lait entier
- 300 g de **Pure pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**
- 150 g de chocolat de couverture noir
- 500 g de sucre
- 200 g d'œufs
- 240 g de jaunes d'œufs
- 1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 180 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**

CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO

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

LA RECETTE

Pour la pâte sucrée, mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, 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 la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis foncer les cercles de 16 cm de Ø. Réfrigérer.

Porter à ébullition le lait, la pure pâte de noisette, le chocolat 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. Verser la crème pâtissière dans une cuve de batteur puis mélanger à vitesse lente à l'aide de la feuille. Incorporer progressivement la crème liquide froide.

Verser l'appareil à flan dans les cercles foncés puis laisser refroidir en cellule pendant au moins 4 heures. Cuire pendant environ 30 minutes à 170°C. Après refroidissement, retirer les cercles. Étaler le crèmeux noisette façon Bueno sur les flans puis parsemer de noisettes caramélisées.

Noël

PANETTONES

Noisette
façon Bueno

Pistache

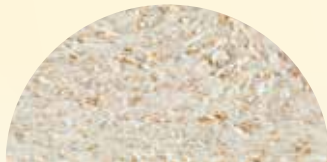


Réalisez des panettones fourrés avec les **Crèmeux Noisette façon Bueno** ou **Pistache** !

Retrouvez les autres produits de la gamme des Fourrages & Garnitures ancel

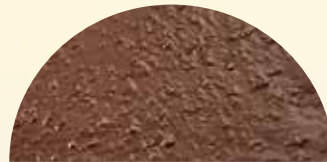
Des produits prêts à l'emploi, croquants ou crémeux.

Fourrages croquants



FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC

Contient du chocolat blanc et des biscuits croquants.



FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT

Contient du chocolat et des biscuits croquants.



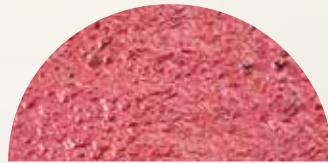
FOURRAGE CROQUANT CAMEL AU SEL DE GUÉRENDE

Contient du caramel et des biscuits croquants.



FOURRAGE CROQUANT MANGUE PASSION

Contient du fruit de la passion, de la mangue et des biscuits croquants.



FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES

Contient des fruits rouges (framboises, fraises, myrtilles) et des biscuits croquants.



FOURRAGE CROQUANT SPECULOOS

Contient des brisures de Spéculoos.



FOURRAGE CROQUANT NOIX DE COCO

Contient de la coco séchée râpée et des biscuits croquants.

Garnitures et crémeux prêts à l'emploi



GARNITURE CAMEL

Texture ferme et fondante, facile à étaler, finition brillante. Stable à la congélation et à la cuisson.



GARNITURE CITRON

Texture ferme et fondante, facile à étaler, finition brillante. Stable à la congélation et à la cuisson.



CRÉMEUX CAMEL AU SEL DE GUÉRENDE

Texture ferme et saveur intense. Permet l'aromatization de crèmes.

Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancel et accédez aux vidéos de gestes de chefs sur 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