



CAHIER DE RECETTES

Collection Festive 2024



SOMMAIRE

Collection Festive

2024

Cette année, ancel vous propose des bûches aux saveurs réconfortantes agrémentées d'une touche d'originalité qui apportera du peps aux fêtes de fin d'année.



3

Focus Produits
Phares 2024



Bûche Gourmandise Magique

4



Bûche façon Piña Colada

6



Bûche Joyau de Noël

8

10



Bûche Elixir Enchanté

12



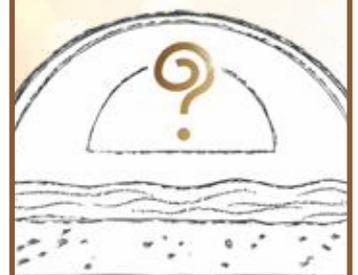
Bûche Éclat Magique

14



Bûche Cristal d'Hiver

Découvrez
la bûche 2024
co-créée ensemble !



Bûche Mystère

2

FOCUS

Produits Phares 2024

Découvrez les 2 Glaçages Façon Rocher ancel et réalisez des bûches irrésistibles au craquant incomparable !



Découvrez les nouvelles pâtes aromatiques Sébalcé et réalisez des bûches au parfum et à la saveur inégalables !



Bûche

GOURMANDISE MAGIQUE

Chocolat, Caramel Fleur de Sel & Cacahuète



Recette réalisée avec :

Garantissez une saveur unique et
une tenue irréprochable avec Sébalcé !



Glacage Façon Rocher
Chocolat au Lait ancel

&



Pure Pâte de Cacahuète
d'Argentine Sébalcé

Gélatine Or Bovine
Sébalcé

Pour 4 gouttières de 50 cm de longueur (8 bâches de 24 cm - 6 personnes par bâche)

Brownie à la cacahuète (pour 1 plaque 40 x 60 cm)

- 1000 g de **Brownie tout Chocolat ancel**
- 300 g d'œufs
- 300 g de beurre pommade
- 250 g de cacahuètes hachées torrifiées
- 100 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Sur un tapis de cuisson à bord, étaler uniformément la préparation puis cuire à 180°C environ 10 minutes. Retirer le tapis de cuisson après complet refroidissement. Couper 4 bandes de 50 x 8 cm puis réserver au frais.

Mousse au chocolat au lait

- 300 g de chocolat au lait
- 125 g de blancs d'œufs pasteurisés
- 300 g de crème fouettée

Faire fondre le chocolat au lait. Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, monter les blancs d'œufs puis incorporer les blancs montés en neige dans le chocolat au lait. Ajouter la crème fouettée délicatement.

Caramel fondant

- 300 g de sucre
- 150 g de **Sirop de Glucose Moench**
- 400 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 200 g de beurre pommade
- 3 g de fleur de sel

Cuire un caramel avec le sirop de glucose et le sucre. Décuire avec la crème bouillante puis laisser refroidir à 30°C. Ajouter le beurre et la fleur de sel puis émulsionner au mixeur plongeant. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.

Bavaroise à la cacahuète

- 1200 g de lait entier
- 160 g de jaunes d'œufs
- 300 g de sucre
- 350 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
- 12 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
- 1200 g de crème fouettée

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la pâte de cacahuète avec la moitié du sucre. À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le mélange de lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide puis laisser refroidir à 30°C max. Incorporer progressivement la crème fouettée.

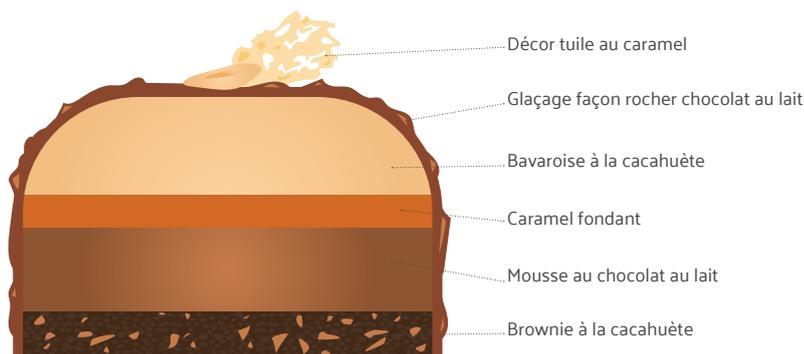
Glaçage façon rocher chocolat au lait

- 3000 g de **Glacage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel**

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

Montage & finition

Répartir la mousse au chocolat au lait dans les gouttières puis surgeler. A la poche, dresser des inserts de caramel fondant sur la mousse au chocolat au lait. Répartir la bavaroise à la cacahuète dans les gouttières puis déposer les fonds de brownies à la cacahuète. Surgeler puis démouler. Couper les bâches selon la longueur souhaitée puis les glacer avec le glacage façon rocher chocolat au lait à 40°C puis décorer.



Bûche façon PIÑA COLADA

Noix de Coco, Ananas & Rhum*

Également possible
sans rhum



Recette réalisée avec :



Fourrage Croquant
Noix de Coco ancel



Crèmeux Chocolat
Blanc ancel

&

Ajoutez votre touche
d'aromatisation avec Sébalcé !



Pâte aromatique de Noix de
Coco des Philippines Sébalcé

Pour 4 moules en silicone réf : Silikomart LANA

Croustillant noix de coco

- 300 g de crumble réalisé avec le **Cookies ancel**
- 200 g de **Fourrage Croquant Noix de Coco ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant noix de coco quelques secondes au micro-ondes, pour le rendre plus souple. A l'aide d'une spatule, incorporer le crumble au fourrage croquant noix de coco jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Etaler uniformément le mélange en un rectangle de 20 x 24 cm puis placer au frais pendant 1 heure. Couper 4 bandes de 5 x 24 cm puis réserver au frais.

Bavaroise noix de coco

- 250 g de **Bavarois Alaska-express Neutre ancel**
- 375 g d'eau tempérée
- 80 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
- 1250 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, ajouter la pâte aromatique de noix de coco puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

Crèmeux chocolat blanc au rhum

- 1200 g de crème liquide à 35% M.G.
- 30 g de rhum
- 240 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide et le rhum. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et de rhum, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet, si nécessaire. Laisser refroidir environ 10 minutes dans la casserole en remuant régulièrement puis répartir dans 2 mini gouttières de 50 cm et surgeler.

Insert ananas rôtis

- 1200 g d'ananas frais coupé en morceaux
- 70 g de cassonade
- 50 g de beurre

Dans une poêle, chauffer le beurre puis ajouter les morceaux d'ananas. Faire revenir quelques minutes à feu moyen sans compoter puis ajouter la cassonade et faire caraméliser à feu plus vif. Débarrasser puis laisser refroidir. Répartir dans les 2 mini gouttières contenant le crèmeux chocolat blanc au rhum congelé. Surgeler puis démouler. Couper les mini gouttières en 2 inserts de 24 cm puis réserver au congélateur jusqu'au montage.

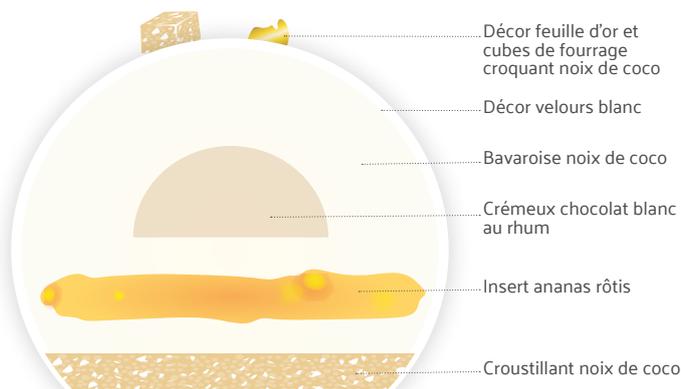
Décor velours blanc

- 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

Répartir la mousse bavaroise noix de coco dans les moules en silicone aux $\frac{3}{4}$ puis placer les inserts de crèmeux chocolat blanc au rhum et d'ananas rôtis dans les moules en les enfonçant légèrement. Recouvrir de bavaroise noix de coco puis déposer les fonds croustillants noix de coco. Surgeler puis démouler. A l'aide du spray velours blanc, pulvériser les bûches encore congelées à une distance d'environ 20 cm. Décorer de cubes de fourrage croquant noix de coco et de feuilles d'or.



Bûche

JOYAU DE NOËL

Caramel, Poire & Fèves de Tonka



Recette réalisée avec :



Glaçage Miroir à chaud
saveur Caramel ancel



Fourrage Croquant
Spéculoos ancel

&

Ajoutez votre touche d'aromatisation avec Sébalcé !



Pâte aromatique
de Caramel Sébalcé



Arôme Naturel de Fèves
de Tonka Sébalcé

Pour 4 gouttières de 50 cm de longueur (8 bâches de 24 cm - 6 personnes par bâche)

Croustillant spéculoos

- 1000 g de crumble réalisé avec le **Cookies ancel**
- 600 g de **Fourrage Croquant Spéculoos ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant spéculoos quelques secondes au micro-ondes, pour le rendre plus souple. A l'aide d'une spatule, incorporer le crumble au fourrage croquant spéculoos jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Etaler uniformément le mélange, en un rectangle de 40 x 50 cm puis placer au frais pendant 1 heure. Couper 4 bandes de 8 x 50 cm puis réserver au frais.

Crèmeux caramel

- 1000 g de crème liquide à 35% M.G.
- 200 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**
- 30 g de **Pâte aromatique de Caramel Sébalcé**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide et la pâte aromatique de caramel. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et de caramel, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet, si nécessaire puis laisser refroidir environ 10 minutes dans la casserole en remuant régulièrement. Répartir dans 4 mini gouttières de 50 cm, puis surgeler.

Insert poires et fèves de tonka

- 1600 g de **Fourrage Poire en Cubes ancel**
- 30 g d'**Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé**

Incorporer l'arôme naturel de fèves de tonka dans le fourrage poire puis le répartir dans les 4 mini gouttières sur le crèmeux caramel congelé. Surgeler et démouler puis réserver pour le montage.

Bavaroise à la vanille Bourbon

- 1200 g de lait entier
- 60 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
- 200 g de jaunes d'oeufs
- 260 g de sucre
- 12 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
- 1200 g de crème fouettée de texture ferme

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la pâte de vanille. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Tout en remuant, verser le mélange de lait bouillant et pâte de vanille sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappé. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis laisser refroidir à 25°C. Incorporer progressivement la crème fouettée.

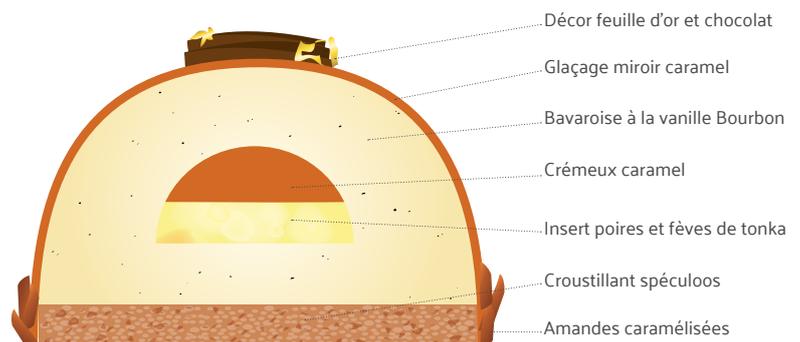
Glaçage miroir caramel

- 2000 g de **Glaçage Miroir à chaud saveur Caramel ancel**

Faire fondre le glaçage miroir à chaud saveur caramel au micro-ondes à environ 45°C.

Montage & finition

Répartir dans les gouttières à mi-hauteur la mousse bavaroise à la vanille Bourbon puis déposer les inserts poires et fèves de tonka et répartir le reste de mousse bavaroise à la vanille Bourbon. Placer les bandes de croustillant spéculoos puis surgeler avant de démouler. Glacer les bâches avec le glaçage miroir saveur caramel à 30°C puis placer les bâches quelques minutes au congélateur afin de fixer le glaçage. Masquer les bords d'amandes caramélisées, placer les embouts en chocolat puis décorer.



Bûche

ELIXIR ENCHANTÉ

Pistache, Abricot & Verveine



Recette réalisée avec :

Ajoutez votre touche
d'aromatisation avec Sébalcé et cresco !



Fourrage Abricot
Sélection ancel

&



Pâte Pistache
Cresco



Pâte de Vanille Bourbon
avec grains Sébalcé

Pour 4 gouttières de 50 cm de longueur (8 bâches de 24 cm - 6 personnes par bâche)

Financier pistache

- 500 g de **Financier ancel**
- 150 g de beurre fondu
- 200 g de blancs d'œufs
- 50 g de **Pâte Pistache cresco**

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40 x 60 cm, répartir uniformément la préparation. Cuire à 170°C environ 15 minutes, puis après refroidissement, retirer le tapis de cuisson et surgeler.

Crèmeux à la Vanille Bourbon et à la verveine

- 1500 g de crème liquide à 35% M.G.
- 10 g de feuilles de verveine séchées
- 15 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
- 300 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide à 60°C et ajouter la verveine puis laisser infuser quelques minutes. Passer à l'étamine, ajouter la pâte de Vanille Bourbon avec grains puis porter le mélange à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux à la crème infusée à la verveine puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet, si nécessaire. Verser le crèmeux sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40 x 60 cm. Surgeler puis retirer le tapis. Poser le crèmeux congelé sur le financier pistache puis réserver au congélateur.

Insert abricot

- 1400 g de **Fourrage Abricot Sélection ancel**

Répartir le fourrage abricot dans 4 mini gouttières puis surgeler et démouler. Réserver au congélateur.

Bavaroise pistache

- 250 g de **Bavarois Alaska-express Neutre ancel**
- 375 g d'eau tempérée
- 100 g de **Pâte Pistache cresco**
- 1250 g de crème fouettée

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

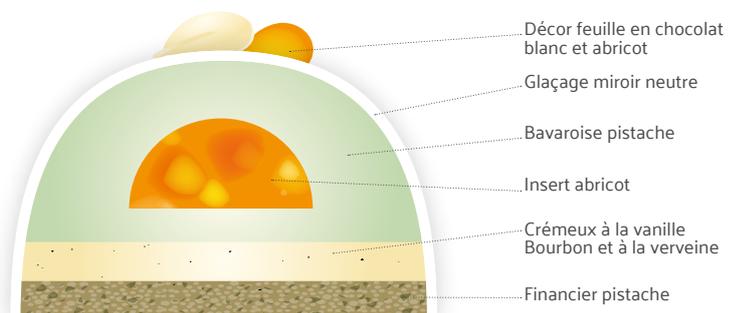
Glaçage miroir neutre

- 2000 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**

Faire fondre le glaçage miroir à chaud neutre à environ 50°C.

Montage & finition

Répartir la moitié de la bavaroise pistache dans les gouttières puis déposer les inserts abricot en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de bavaroise pistache puis lisser à ras. Surgeler puis démouler. Dans le financier recouvert de crèmeux à la Vanille Bourbon et à la verveine, couper 4 bandes de 8 x 50 cm. Glacer les bâches avec le glaçage miroir à chaud neutre à 45°C puis passer au surgélateur quelques minutes afin de fixer le glaçage. Poser les bâches glacées sur les fonds de financier-crèmeux. Couper les bâches puis placer les embouts de bâches et les côtés en chocolat blanc parsemés de pistaches hachées. Décorer.



Bûche

ÉCLAT MAGIQUE

Chocolat, Noisette & Yuzu



Recette réalisée avec :



Fourrage Croquant
Chocolat ancel

&

Ajoutez votre touche
d'aromatisation avec Sébalcé !



Pure Pâte de Noisette
du Piémont Sébalcé

Arôme Naturel
de Yuzu Sébalcé

Pour 1 cadre 40 x 60 cm (8 bâches de 30 cm - 8 personnes par bâche)

Dacquoise noisette (pour une plaque de 40 x 60 cm)

- 210 g de sucre glace
- 60 g de farine
- 210 g de blancs d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 150 g de poudre de noisette
- 60 g de noisettes hachées

Tamiser le sucre glace et la farine. Dans une cuve, à l'aide du fouet, monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter le mélange tamisé et la poudre de noisette puis à l'aide d'une spatule, mélanger doucement pour obtenir une masse homogène bien aérée. Etaler la masse uniformément sur un tapis de cuisson à bord, puis parsemer les noisettes hachées. Cuire à 180°C environ 15 minutes, puis après refroidissement, retirer le tapis de cuisson et réserver au frais.

Croustillant chocolat

- 1200 g de **Fourrage Croquant Chocolat ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat quelques secondes au micro-ondes, pour le rendre plus souple. Etaler uniformément le mélange sur la dacquoise noisette puis réserver au frais.

Bavaroise à la noisette du Piémont

- 1,5 L de lait entier
- 320 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**
- 300 g de sucre
- 240 g de jaunes d'œufs
- 16 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
- 1800 g de crème fouettée

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la pâte de noisette du Piémont avec la moitié du sucre. À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le mélange de lait bouillant, pâte de noisette et sucre sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis laisser refroidir à 30 °C. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Crèmeux chocolat yuzu

- 500 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**
- 2500 g de crème liquide à 35% M.G.
- 120 g de **Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide et l'arôme naturel de yuzu. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et de yuzu, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet, si nécessaire puis verser 1800 g de crèmeux sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40 x 60 cm. Réserver le restant de crèmeux au frais, filmé au contact, pour le montage. Surgeler puis retirer le tapis. Poser le crèmeux congelé sur la dacquoise noisette puis réserver au congélateur.

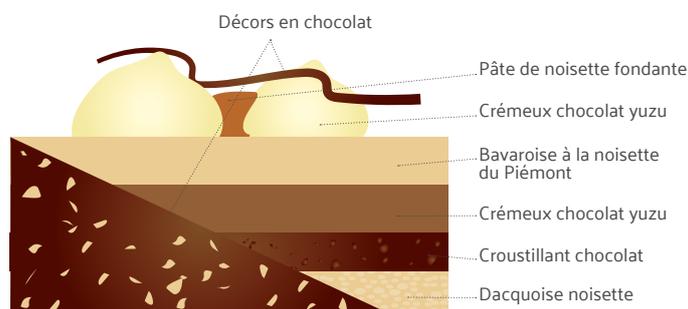
Pâte de noisette fondante

- 300 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**
- 100 g de sucre glace

Mélanger la pâte de noisette et le sucre glace tamisé puis mettre en poche.

Montage & finition

Couper le cadre 40 x 60 cm en 4 bandes de 8 cm de large, dans le sens de la longueur. Couper en bâches selon la longueur choisie. Au batteur, à l'aide du fouet, à pleine vitesse, monter le restant de crèmeux chocolat yuzu quelques secondes, jusqu'à obtention d'une consistance qui se dresse à la poche. A la poche, dresser le crèmeux en pointes de différentes tailles, sur toute la surface des bâches. A l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, réaliser des cavités dans les pointes de crèmeux les plus grandes, puis parsemer de zestes de yuzu ou de citron vert. A la poche, couler de la pâte de noisette fondante dans les cavités, puis placer des triangles de chocolat noir parsemés de noisettes hachées sur les 4 faces des bâches selon leur dimensions puis décorer.



Bûche

CRISTAL D'HIVER

Noix de coco, Vanille & Fruits Rouges



Recette réalisée avec :



Bavarois Alaska-express
Neutre ancel

&

Ajoutez votre touche d'aromatisation avec Sébalcé !



Pâte aromatique de Noix de
Coco des Philippines Sébalcé

Extrait de Vanille Tahitensis
avec grains Sébalcé

Pour 4 gouttières de 50 cm de longueur (8 bâches de 24 cm - 6 personnes par bâche)

Croustillant fruits rouges

- 900 g de crumble réalisé avec le **Cookies ancel**
- 600 g de **Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant fruits rouges quelques secondes au micro-ondes, pour le rendre plus souple. A l'aide d'une spatule, incorporer le crumble au fourrage croquant fruits rouges jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Etaler uniformément le mélange en un rectangle de 30 x 50 cm puis placer au frais pendant 1 heure. Couper 4 bandes de 7,5 x 50 cm puis réserver au frais.

Bavaroise noix de coco

- 440 g de **Bavarois Alaska-express Neutre ancel**
- 660 g d'eau tempérée
- 320 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
- 2200 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, ajouter la pâte aromatique de noix de coco puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

Insert crémeux chocolat blanc et vanille Tahitensis

- 1250 g de crème liquide à 35% M.G.
- 250 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**
- 40 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide et l'extrait de vanille Tahitensis. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et d'extrait de vanille, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet, si nécessaire. Laisser refroidir environ 10 minutes dans la casserole en remuant régulièrement. Répartir 400 g de crémeux par gouttière, dans 4 mini gouttières de 50 cm, puis surgeler. Réserver au frais le restant du crémeux, filmé au contact.

Insert framboise

- 600 g de **Fourrage Framboise ancel**

À l'aide d'une poche à douille, répartir le fourrage framboise dans les mini gouttières, par-dessus le crémeux chocolat blanc et vanille Tahitensis congelé. Surgeler et démouler puis réserver au congélateur pour le montage.

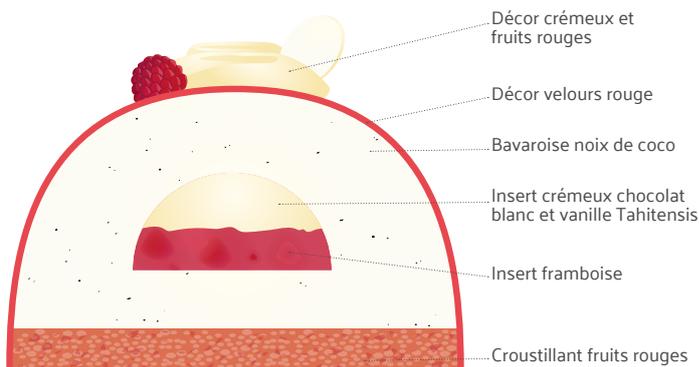
Décor velours rouge

- 1 **Spray Velours Rouge 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

Répartir la mousse bavaroise noix de coco dans les gouttières de 50 cm puis placer les inserts de crémeux chocolat blanc-vanille-framboise en les enfonçant légèrement. Lisser le surplus de bavaroise puis déposer les fonds de croustillant fruits rouges. Surgeler puis démouler. A l'aide du spray velours rouge, pulvériser les bâches encore congelées à une distance d'environ 20 cm. Au batteur, à l'aide du fouet, à pleine vitesse, monter le restant de crémeux vanille quelques secondes, jusqu'à obtention d'une consistance qui se dresse à la poche. A la poche, dresser le crémeux sur la bâche puis décorer de fruits rouges. Placer des embouts de bâches en chocolat blanc parsemés de noix de coco râpée.



Bûche

MYSTÈRE

Pour Noël 2024, créons ensemble la bûche,
star des fêtes de fin d'année.

Cette année, nous vous avons proposé de co-créer la bûche qui émerveillera les papilles de vos clients ! Vous avez personnalisé chaque aspect de la bûche : de sa base à sa finition, en passant par ses saveurs et son insert.



À partir de
septembre 2024,
découvrez la
Bûche Mystère !



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