ancel

CAHIER DE RECETTES

Les Trompe-l'œil

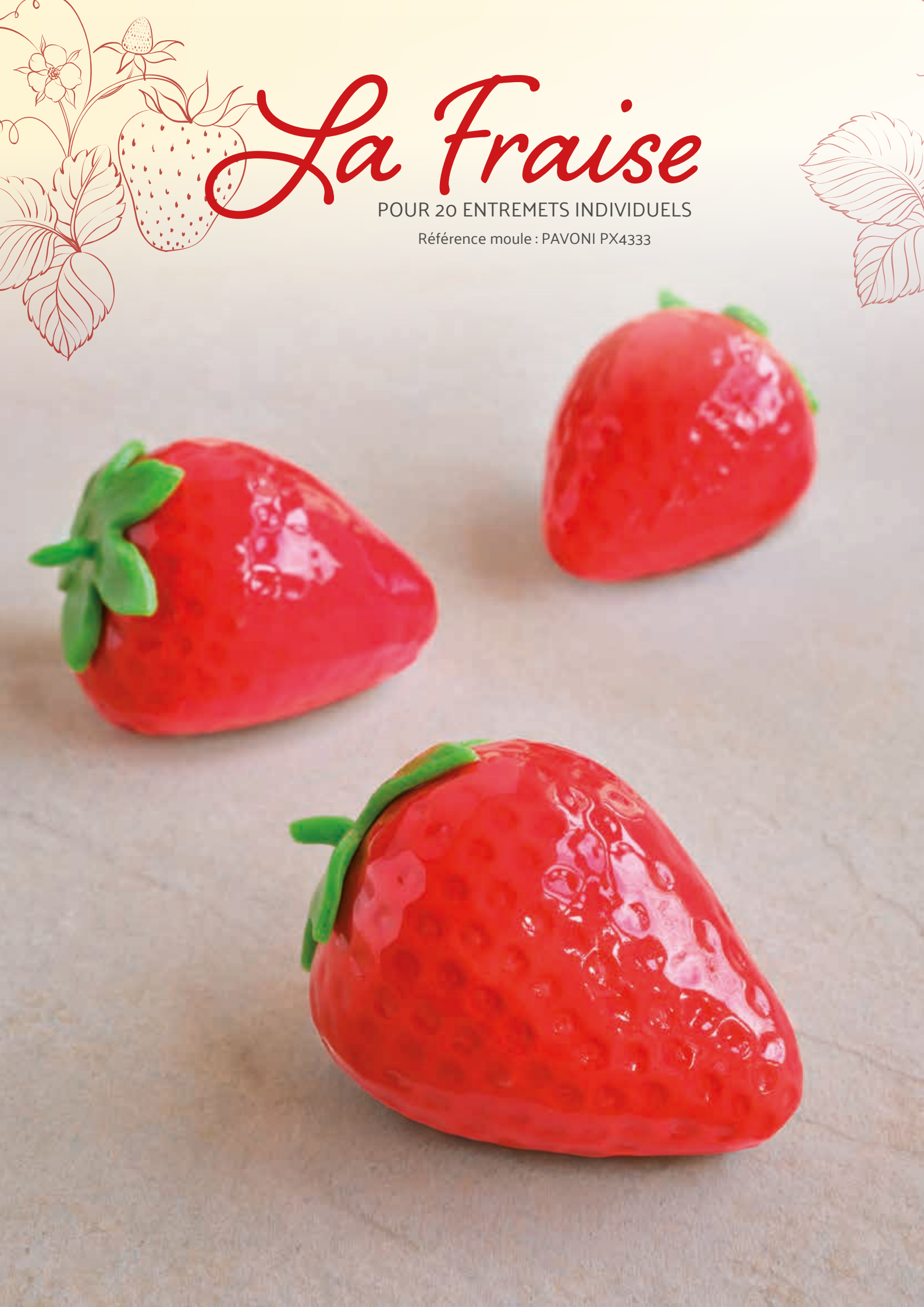
Des entremets aussi réalistes que gourmands



La Fraise

POUR 20 ENTREMETS INDIVIDUELS

Référence moule : PAVONI PX4333



LES INGRÉDIENTS

Sablés à la fraise
125 g de beurre pommade
125 g de sucre glace
20 g d'**Arôme Naturel et Colorant Fraise Sébalcé**
50 g d'oeufs
250 g de farine
3 g de **Baking Powder ancel**

Insert fourrage fraise
125 g de beurre pommade
350 g de **Fourrage Fraise Sélection ancel**

Mousse bavaroise à la fraise
150 g de **Bavarois Alaska-express Fraise ancel**
225 g d'eau tempérée
750 g de crème montée

Glaçage miroir rouge
800 g de **Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel**

LA RECETTE

Pour les sablés à la fraise, mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, le beurre pommade, le sucre glace, l'arôme fraise et les œufs jusqu'à obtention d'une masse homogène. Incorporer la farine et la poudre à lever tamisés ensemble, puis mélanger sans corser. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis détailler 20 fonds à la taille des moules en forme de fraise. Cuire environ 10 minutes à 170°C. Laisser refroidir.

Pour l'insert, étaler le fourrage fraise en un rectangle de 10x12 cm. Surgeler puis découper 20 cubes de taille régulière. Réserver au congélateur.

Pour la mousse bavaroise à la fraise, délayer la préparation pour bavarois dans l'eau tempérée. Incorporer délicatement la crème montée.

Chauffer le glaçage miroir ancel à environ 50°C au micro-ondes.

Pour le montage, remplir les moules à mi-hauteur avec la mousse bavaroise à la fraise. Insérer un cube de fourrage fraise puis recouvrir de mousse bavaroise à la fraise en laissant la place pour les fonds de sablés. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. Tremper les fraises une par une dans le glaçage à 45°C. Placer les entremets quelques minutes au surgélateur afin de fixer le glaçage. Décorer d'une queue de fraise en sucre tiré ou en pâte d'amande verte.



La Noix de Coco

POUR 20 ENTREMETS INDIVIDUELS



LES INGRÉDIENTS

Coques en chocolat au lait
2000 g de chocolat de couverture au lait tempéré

Fourrage ananas façon Tatin
300 g de **Fourrage Ananas façon Tatin ancel**

Bavaroise à la noix de coco
100 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
150 g d'eau tempérée
70 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
500 g de crème montée ferme

LA RECETTE

Mouler 40 coques de chocolat de 7 cm de Ø. Coller les coques entre elles pour former des sphères. À l'aide d'un couteau d'office chauffé, couper les sphères au 2/3 de la hauteur de façon à imiter une coque de noix de coco ouverte de façon irrégulière. Brosser l'extérieur des coques avec une brosse métallique en inox pour imiter les fibres d'une noix de coco. Déposer des points de chocolat pour faire des socles.

Pour la mousse bavaroise, délayer la préparation pour mousse bavaroise et la pâte de noix de coco dans l'eau puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 30 mm, garnir à mi-hauteur les coques en chocolat de mousse bavaroise à la noix de coco. Déposer une cuillerée de fourrage ananas façon Tatin sur la bavaroise puis dresser le restant de bavaroise en formant un dôme régulier puis surgeler. À l'aide d'un pinceau napper la mousse bavaroise à la noix de coco de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** puis saupoudrer de noix de coco râpée.



La Poire

POUR 20 ENTREMETS INDIVIDUELS

Référence moule : PAVONI px4329



LES INGRÉDIENTS

Sablé breton
500 g de **Cookies ancel**
200 g de beurre pommade
80 g de jaunes d'œufs

Fourrage Poire façon Tatin
300 g de **Fourrage Poire façon Tatin ancel**

Mousse bavaroise à la poire
100 g de **Bavarois Alaska-express Poire ancel**
150 g d'eau tempérée
500 g de crème montée

Décor velours brun
1 **Spray Velours Brun ancel**

Glaçage miroir jaune
800 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**
QS* de **Colorant Jaune Sébalcé**

*QS = Quantité souhaitée

LA RECETTE

Pour les sablés, mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, la préparation, le beurre et les œufs, puis laisser reposer la pâte au frais pendant 2 heures. Étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur puis détailler des sablés de 5 cm de Ø. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer les sablés dans des cercles préalablement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** puis cuire environ 20 minutes à 160°C.

Pour l'insert, étaler le fourrage poire façon Tatin en un rectangle de 10x12 cm. Surgeler puis découper 20 cubes de taille régulière. Réserver au congélateur.

Pour la mousse bavaroise à la poire, délayer la préparation pour bavarois dans l'eau tempérée. Incorporer délicatement la crème montée.

Pour la finition, 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.

Chauffer le glaçage miroir à environ 50°C au micro-ondes, puis incorporer le colorant jaune.

Remplir aux ¾ les moules de mousse bavaroise à la poire. Insérer dans chaque moule, un cube de fourrage poire façon Tatin. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. Déposer un très léger voile de décor velours brun puis tremper les poires dans le glaçage miroir teinté à 45°C. Il est très important de ne pas appliquer trop de spray velours sur les entremets, ceci empêcherait au glaçage de tenir sur les entremets.

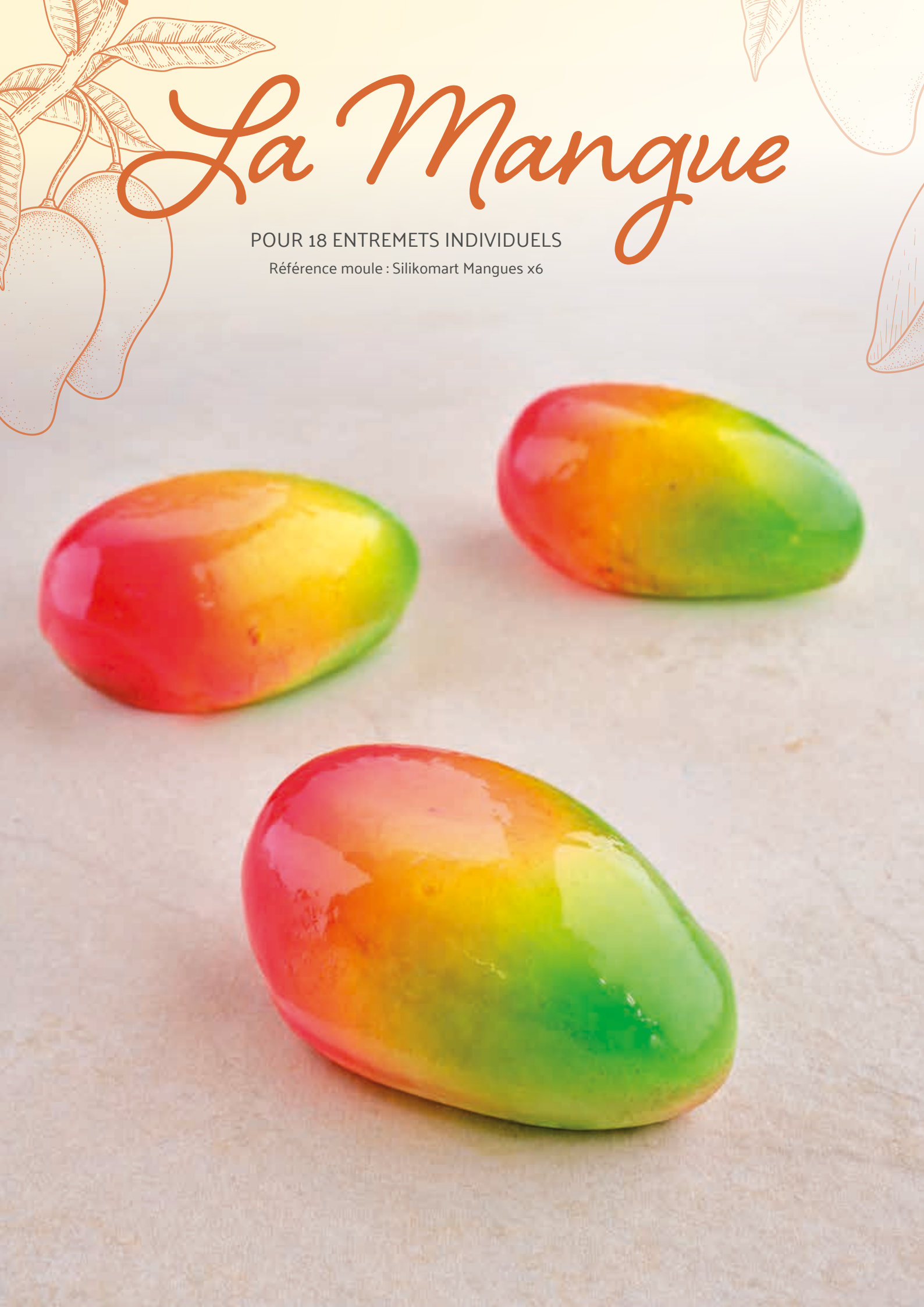
Déposer les poires une fois glacées sur les fonds de sablés breton puis placer les entremets quelques minutes au congélateur afin de fixer le glaçage. Décorer avec des tiges en chocolat ou en utilisant les pointes de gousses de vanille épuisées.



La Mangue

POUR 18 ENTREMETS INDIVIDUELS

Référence moule : Silikomart Mangues x6



LES INGRÉDIENTS

Biscuit Joconde (pour 1 plaque 40x60 cm)
250 g de **Financier ancel**
50 g de beurre fondu
100 g de jaunes d'œufs
150 g de blancs d'œufs

Fourrage mangue passion
400 g de **Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel**

Bavaroise à la mangue
200 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
500 g de purée de mangue tempérée
700 g de crème montée ferme

Glaçage miroir
800 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**

LA RECETTE

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation, le beurre fondu, et les jaunes d'œufs 2 minutes à vitesse maximale. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis l'étaler uniformément. Cuire environ 10 minutes à 200°C en four à sole ou 8 minutes à 180°C en four ventilé. Laisser refroidir le biscuit complètement avant de décoller le tapis de cuisson. Détailler 20 fonds de la taille des entremets.

Étaler le fourrage mangue-passion en un rectangle de 10x12 cm. Surgeler puis couper 20 cubes de taille égale. Réserver au congélateur.

Pour la mousse bavaroise, délayer la préparation pour mousse bavaroise dans la purée de mangue puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

Chauffer le glaçage miroir au micro-ondes à environ 50°C.

Remplir les moules à mi-hauteur de bavaroise à la mangue. Insérer dans chaque moule, un cube de fourrage mangue passion puis recouvrir de bavaroise à la mangue en laissant la place pour les fonds de biscuit joconde. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur.

À l'aide d'un aérographe, appliquer des colorants jaune, rouge et vert Sébalcé pour imiter la peau d'une mangue. Tremper les mangues une par une dans le glaçage à 45°C. Placer les entremets quelques minutes au surgélateur afin de fixer le glaçage.









La Pistache

POUR 20 ENTREMETS INDIVIDUELS

Référence moule : Illdesign



LES INGRÉDIENTS

Biscuit Joconde pistache framboise (pour 1 plaque 40x60 cm)

250 g de **Financier ancel**
50 g de beurre fondu
50g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
100 g de jaunes d'œufs
150 g de blancs d'œufs
100 g de brisures de framboises surgelées

Fourrage Framboise

350 g de **Fourrage Framboise ancel**

Bavaroise à la pistache

150 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
225 g d'eau tempérée
100 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
750 g de crème montée ferme

Chocolat vert et rouge

500 g de chocolat de couverture blanc tempéré
500 g de beurre de cacao fondu à 30°C
QS* de colorant vert liposoluble
QS* de colorant rouge liposoluble

*QS = Quantité souhaitée

LA RECETTE

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation, le beurre fondu, la pâte de pistache et les jaunes d'œufs 2 minutes à vitesse maximale. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis l'étaler uniformément. Parsemer de brisures de framboises, puis cuire environ 10 minutes à 200°C en four à sole ou 8 minutes à 180°C en four ventilé. Laisser refroidir le biscuit complètement avant de décoller le tapis de cuisson. Détailler 20 fonds de la taille des entremets.

Pour la mousse bavaroise, délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

Pour le chocolat, teinter 90% de la masse en vert et les 10% restant en rouge.

Remplir les moules à mi-hauteur de bavaroise à la pistache. Répartir le fourrage framboise dans les moules à l'aide d'une poche, en veillant à ne pas toucher les parois des moules. Recouvrir de bavaroise à la pistache en laissant la place pour les fonds de biscuit joconde à la pistache. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. Verser le chocolat vert dans un récipient adapté puis déposer quelques striures de chocolat rouge. Tremper les pistaches une par une dans le chocolat vert.



Le Café

POUR 24 ENTREMETS INDIVIDUELS

Référence moule : PAVONI DR2PX4312



LES INGRÉDIENTS

Biscuit Joconde au café (pour 1 plaque 40x60 cm)
250 g de **Financier ancel**
50 g de beurre fondu
10 g d'**Extrait de Café Sébalcé**
100 g de jaunes d'œufs
150 g de blancs d'œufs

Crémeux chocolat
100 g de **Crémeux Chocolat ancel**
500 g de crème liquide à 35% de M.G.

Bavaroise au café
100 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
150 g d'eau tempérée
15 g d'**Extrait de Café Sébalcé**
500 g de crème montée ferme

Décor velours brun
1 **Spray Velours Brun ancel**

LA RECETTE

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation, le beurre fondu, l'extrait de café et les jaunes d'œufs 2 minutes à vitesse maximale. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis l'étaler uniformément. Cuire environ 10 minutes à 200°C en four à sole ou 8 minutes à 180°C en four ventilé. Laisser refroidir le biscuit complètement avant de décoller le tapis de cuisson. Détailler 24 fonds de la taille des entremets.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème. Verser la préparation pour crémeux sur la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis laisser refroidir à 4°C. Dresser 24 boules de 2,5 cm de Ø puis surgeler.

Pour la mousse bavaroise, délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau et l'extrait de café puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

Pour la finition, 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.

Remplir les moules à mi-hauteur de bavaroise au café. Insérer dans chaque moule une boule de crémeux au chocolat puis recouvrir de bavaroise au café en laissant la place pour les fonds de biscuit joconde au café. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. Appliquer le décor velours brun sur les entremets congelés à une distance d'environ 20 cm.



Le Citron

POUR 20 ENTREMETS INDIVIDUELS

Référence moule : Silikomart Citrons x4



LES INGRÉDIENTS

Biscuit Joconde au citron (pour 1 plaque 40x60 cm)
250 g de **Financier ancel**
50 g de beurre fondu
1 g d'**Arôme Citron Zeste Sébalcé**
100 g de jaunes d'œufs
150 g de blancs d'œufs

Garniture citron
400 g de **Garniture Citron ancel**

Bavaroise au citron
150 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
225 g d'eau tempérée
20 g d'**Arôme Naturel de Citron Sébalcé**
750 g de crème montée ferme

Glaçage miroir
800 g de **Glaçage Miroir à chaud Jaune ancel**

LA RECETTE

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation, le beurre fondu, l'Arôme Citron Zeste Sébalcé et les jaunes d'œufs 2 minutes à vitesse maximale. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis l'étaler uniformément. Cuire environ 10 minutes à 200°C en four à sole ou 8 minutes à 180°C en four ventilé. Laisser refroidir le biscuit complètement avant de décoller le tapis de cuisson. Détailler 20 fonds de la taille des entremets.

Pour la mousse bavaroise, délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau et l'arôme naturel de citron puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

Chauffer le glaçage miroir au micro-ondes à environ 45°C .

Remplir les moules à mi-hauteur de bavaroise au citron. À la poche, injecter 20 g de garniture citron par entremets puis recouvrir de bavaroise au citron en laissant la place pour les fonds de biscuit joconde citron. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. Tremper les citrons un par un dans le glaçage à 30°C. Placer les entremets quelques minutes au surgélateur afin de fixer le glaçage.



La Pomme

POUR 20 ENTREMETS INDIVIDUELS

Référence moule : PAVONI px4330

Pomme Verte



Pomme Rouge



LES INGRÉDIENTS

Sablé breton
500 g de **Cookies ancel**
200 g de beurre pommade
80 g de jaunes d'œufs

Fourrage Pomme façon Tatin
300 g de **Fourrage Pomme façon Tatin ancel**

Mousse bavaroise à la vanille Bourbon
100 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
150 g d'eau tempérée
15 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
500 g de crème montée

Glaçage miroir vert pour la version Pomme Verte
800 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**
QS* de **Colorant Vert Sébalcé**

Glaçage miroir pour la version Pomme Bicolore
800 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**
QS* de **Colorant Jaune Sébalcé**
QS* de **Colorant Rouge Sébalcé**

*QS = Quantité souhaitée

LA RECETTE

Pour les sablés, mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, la préparation, le beurre et les œufs, puis laisser reposer la pâte au frais pendant 2 heures. Étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur puis détailler des sablés de 5 cm de Ø. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer les sablés dans des cercles préalablement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** puis cuire environ 20 minutes à 160°C.

Pour l'insert, étaler le fourrage pomme façon Tatin en un rectangle de 10x12 cm. Surgeler puis découper 20 cubes de taille régulière. Réserver au congélateur.

Pour la mousse bavaroise à la vanille, délayer la préparation pour mousse bavaroise et la pâte de vanille dans l'eau tempérée. Incorporer délicatement la crème montée.

Pour la version Pomme Verte

Chauffer le glaçage miroir à environ 50°C au micro-ondes, puis incorporer le colorant vert.

Remplir aux ¾ les moules de mousse bavaroise à la vanille Bourbon. Insérer dans chaque moule, un cube de fourrage pomme façon Tatin. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. Verser le glaçage à 45°C dans un pot doseur d'un litre. Tremper les pommes puis les déposer sur les fonds de sablés breton. Placer les entremets quelques minutes au congélateur afin de fixer le glaçage. Décorer avec des tiges en chocolat ou en utilisant les pointes de gousses de vanille épuisées.

Pour la version Pomme Bicolore

Chauffer le glaçage miroir à environ 50°C au micro-ondes, puis incorporer le colorant jaune.

Remplir aux ¾ les moules de mousse bavaroise à la vanille Bourbon. Insérer dans chaque moule, un cube de fourrage pomme façon Tatin. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. Verser le glaçage à 45°C dans un pot doseur d'un litre. Déposer deux à trois gouttes de colorant rouge sur la surface du glaçage. Ne pas mélanger. Tremper les pommes puis les déposer sur les fonds de sablés breton. Placer les entremets quelques minutes au congélateur afin de fixer le glaçage. Décorer avec des tiges en chocolat ou en utilisant les pointes de gousses de vanille épuisées.



La Noisette

POUR 12 ENTREMETS INDIVIDUELS

Référence moule : Silikomart Noisettes x5



LES INGRÉDIENTS

Crémeux Noisette

150 g de **Pure pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
200 g de crème liquide à 30% de M.G.
70 g de sucre
3 g de **Gélatine Bovine en Poudre 200 Bloom Sébalcé**
15 g d'eau

Croustillant riz soufflé noisette

100 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
100 g de chocolat de couverture lait
50 g de riz soufflé

Praliné noisette à l'ancienne

100 g de **Pure pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
100 g de sucre semoule

Mousse noisette

220 g de lait entier
80 g de jaune d'œufs
6 g de **Gélatine Bovine en Poudre 200 Bloom Sébalcé**
30 g d'eau
75 g de **Pure pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
40 g de sucre
360 g de crème montée

Enrobage

250 g couverture de chocolat lait
50 g couverture de chocolat noir
50 g couverture de chocolat blanc
350 g de beurre de cacao

LA RECETTE

Pour le crémeux noisette, hydrater la gélatine en poudre avec l'eau. Dans une casserole, porter la crème et le sucre à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la pâte de noisette et la gélatine puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Mouler dans des moules petites demi-sphères de 3 cm de Ø. Surgeler.

Pour le croustillant, dans un cul de poule, au micro-ondes, fondre le chocolat de couverture, ajouter la pâte de noisette et le riz soufflé. Mouler dans les petites demi-sphères de 3 cm de Ø. Réfrigérer.

Pour le praliné, dans un récipient, à l'aide d'une spatule, mélanger la pâte de noisette et le sucre semoule. Réserver en poche sans douille.

Pour la mousse noisette, dans une casserole, porter le lait à ébullition et la Pure Pâte de noisette d'Italie Sébalcé. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Tout en remuant, verser le mélange lait-noisette encore bouillant sur le mélange jaune d'œufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine, préalablement hydratée puis laisser refroidir à 30°C. Incorporer la crème fouettée.

Pour l'enrobage, faire fondre au micro-ondes les 3 couvertures avec le même poids en beurre de cacao à 50°C maximum, utiliser à 27°C.

Pour le montage, rassembler le crémeux noisette et le croustillant au riz soufflé.

Remplir de moitié 15 moules sphères de 5,5 cm de Ø avec la mousse noisette. Déposer l'insert crémeux et croustillant riz soufflé. Remplir avec le restant de mousse noisette et insérer du praliné à l'ancienne. Surgeler. Garder de côté le restant de mousse noisette.

Une fois la boule congelée, crée une forme convexe avec le restant de mousse, passer au congélateur 30 minutes environ. Ensuite créer la forme de noisette avec la paume de votre main, puis réserver au congélateur. Ou utiliser un moule.

Préparer le bain de trempage avec les différents glaçage chocolat (attention ils doivent être tous à la même température 27°C), verser la préparation au chocolat au lait dans un récipient haut et fin et rajouter des striures noires et blanches avec les autres chocolats à l'aide d'un cornet.

Tremper les noisettes dedans préalablement piquées avec un cure dent en répétant les striures entre chaque noisette.

Réserver au frais jusqu'à dégustation.



Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancel et accédez aux vidéos de gestes de chefs sur **www.condifa.fr**



Scannez pour accéder au site

Suivez-nous !

Condifa

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

RCS 382 560 621 SAVERNE - Octobre 2026