



Communiqué, le 20 février 2023

ancel fait croustiller les desserts avec son nouveau **Glaçage Façon Rocher Chocolat**

Très gourmand, simple et rapide à mettre en œuvre, le Glaçage Façon Rocher Chocolat est conçu pour s'adapter facilement à mille et un usages. Ce glaçage composé de chocolat et d'amandes caramélisées permet de napper et d'enrober les pâtisseries, glaces et autres préparations, afin d'attirer les gourmets.



Offrir à ses clients l'expérience savoureuse du véritable chocolat associé au croquant de l'amande caramélisée est désormais un jeu d'enfant grâce au Glaçage Façon Rocher d'ancel, premier glaçage de ce type du marché.

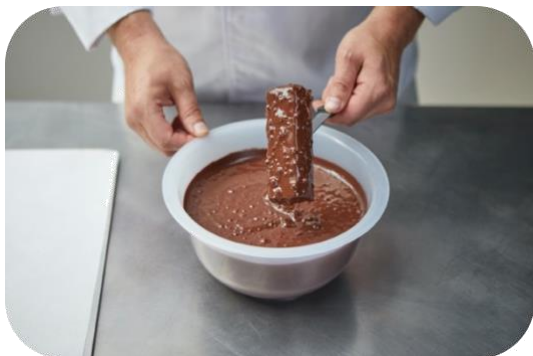
Un glaçage très gourmand pour habiller de croquant tous les desserts

Avec son Glaçage Façon Rocher Chocolat, ancel offre aux restaurateurs une solution simple et rapide pour ajouter de la valeur visuelle et gustative à leurs desserts. Grâce à ses amandes caramélisées, il apporte un fini croustillant et extrêmement gourmand à tout type de préparation : entremets, profiteroles, glaces et coupes glacées, madeleines, fingers et autres biscuits pour accompagner le café/thé, éclairs, viennoiseries, cookies, beignets, donuts, pralinés et autres chocolats enrobés. Sa formulation est élaborée sans huile de palme, sans colorants, sans arômes artificiels ni conservateurs.



Une mise en œuvre facile

Simple à utiliser, le Glaçage Façon Rocher Chocolat accompagne tout type de dessert. Il suffit de le faire fondre à 40°C. A cette température, le glaçage est liquide et constituera une appétissante sauce dessert en décor. Appliqué sur tout type de préparation (choux et profiteroles, entremets, glaces et coupes glacées, madeleines et autres biscuits, etc.), il baisse en température et fige rapidement, ce qui garantit une découpe nette des préparations. Un bel atout pour soigner la présentation de parts gourmandes !



Stable et anti-gaspi

Le Glaçage Façon Rocher Chocolat est stable à la congélation/décongélation. Il permet donc de préparer les desserts à l'avance et ainsi d'optimiser facilement l'organisation. Et comme en plus il peut être refondu plusieurs fois, fini le gaspillage ! L'équation idéale pour créer des desserts appétissants en un rien de temps, sans avoir besoin d'une main-d'œuvre qualifiée.



Informations pratiques

- Existe en deux versions : chocolat, chocolat lait,
- Seau refermable de 3 kg avec anse, facilement empilable.
- Conservation à température ambiante.
- DLUO de 12 mois.
- Sans huile de palme, sans colorants, sans arômes artificiels ni conservateurs.
- Le glaçage peut être refondu plusieurs fois.
- En savoir plus et retrouver de nombreuses recettes www.condifa.fr



est le spécialiste des produits et ingrédients de qualité pour la boulangerie, la pâtisserie et la confection de glaces à destination des artisans et des chefs. Son catalogue propose de nombreuses solutions à travers des marques spécialisées et pour certaines plus que centenaires : ancel, Sébaldé, Moench, Braun, cresco, Agrano, alsa Professionnel.

Condifa s'appuie sur des artisans, des chefs et des Meilleurs Ouvriers de France qui lui apportent leur expertise pour la mise au point de produits fiables, inspirants et adaptés aux contraintes spécifiques des artisans et des chefs. www.condifa.fr