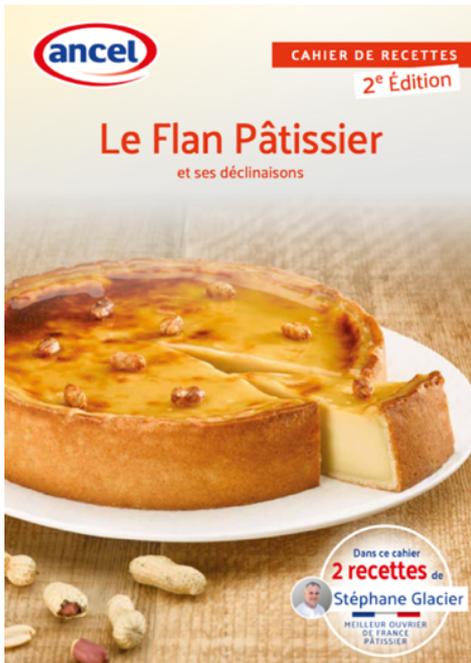




Communiqué, 17 avril 2025

Le Flan Pâtissier à l'honneur : ancel dévoile son 2^e cahier de recettes !



ancel dévoile la 2^e édition du cahier de recettes « *Le Flan pâtissier et ses déclinaisons* », avec 6 nouvelles recettes élaborées par des chefs pâtissiers pour ceux qui désirent varier et personnaliser leur offre de dessert ou en-cas.

Servi en part individuelle ou en version gourmande, le flan pâtissier constitue un dessert classique et réconfortant, idéal pour les cartes de brasserie, de bistrot ou de restauration collective, plébiscité par une large clientèle (enfants, adultes, seniors). Il se prête également très bien à la vente à emporter, sa présentation simple et généreuse en fait un produit attractif.

Le flan pâtissier présente un excellent rapport qualité/prix en restauration. Il se conserve bien au froid, se découpe proprement et permet un dressage rapide en salle ou en self.

Pour célébrer le lancement de ce cahier ancel organise un jeu-concours attractif, avec un tirage au sort prévu en juin 2025.

Une évasion gourmande avec 6 nouvelles déclinaisons

Jean-Paul Vinouse, Chef Pâtissier de Condifa propose des recettes qui promettent d'éveiller les papilles et d'embarquer les gourmands vers des horizons exotiques avec **3 recettes ensoleillées et 1 classique indémodable** :

- Flan Pâtissier à la *Cacahuète*, aussi gourmand que tendance,
- Flan Pâtissier *Coco & Ananas façon Tatin*, une escapade tropicale,
- Flan Pâtissier *Vanille-Tonka & Poire façon Tatin*, la richesse de la vanille et la délicatesse de la poire.

Et 1 classique indémodable :

- Flan Pâtissier *au Caramel*, ravira les amateurs de saveurs traditionnelles.

➔ Recettes à retrouver sur le site www.condifa.fr

Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France, apporte sa touche en signant **2 recettes** :

- Flan Pâtissier au *Café*, à l'arôme riche et réconfortant,
- Flan Pâtissier à la *Pistache*, tout en rondeur et subtilité

➔ Recettes à retrouver exclusivement dans le cahier de recettes





Des récompenses pâtisseries en perspective !

Jusqu'au 31 mai 2025, ancel lance un jeu concours où 20 lots exceptionnels sont à remporter. Pour tenter sa chance, il suffira de s'inscrire sur le site www.condifa.fr. Le tirage au sort se déroulera en juin 2025, offrant une occasion en or de gagner des récompenses qui sauront ravir les passionnés de pâtisserie.



Depuis 1919, ancel est LA marque centenaire de pâtisserie française qui tire sa notoriété de la qualité de ses préparations pour crèmes pâtisseries et de sa poudre à lever « Baking Powder ». Elle est reconnue pour la diversité de ses gammes : aides pâtisseries, fourrages et garnitures, farines composées, décors... ancel est une marque de www.condifa.fr