



BAKKERSHUIS
MAISON DU BOULANGER

Decorgel Miroir à chaud

Decorgel voor alle desserts



Een perfecte vorm en een onberispelijke glans

Aanbod decorgel van Ancel - Warme spiegel

- 4 soorten: neutraal, wit, zwart en rood.
- Klaar voor gebruik.
- Zorgt voor een goede dekking op alle soorten en vormen desserts; gebogen, hoekig en verticale oppervlaktes.
- Geleert vlak na het aanbrengen.
- Blijft zijn glans en gladheid behouden bij koude of warme temperaturen.



Product	Réf.	Gewicht
Warme glazuur NEUTRAAL	1-42-011081	3 kg



Product	Réf.	Gewicht
Warme glazuur WIT	1-42-011079 1-42-010981	1,5 kg 3 kg



Product	Réf.	Gewicht
Warme glazuur ZWART	1-42-011071 1-42-010752	1,5 kg 3 kg














Product	Réf.	Gewicht
Warme glazuur ROOD	1-42-011226	3 kg

Uitvoering

Voorzichtig roeren met een spatel tijdens het smelten om luchtbellen te voorkomen. Breng daarna de decorgel aan op de bevroren desserts. De decorgel kan meerdere keren gesmolten worden.



	Zwart	Wit	Neutraal	Rood
 T° tijdens de opwarming	45°C	45°C	50°C	50°C
 T° verwerking (op bevroren desserts)	35°C	Om de dekking te behouden Max 30°C	45°C	45°C
Mogelijk om het glazuur te mengen voor de aanbrenging.				
 5% water maximum		-	-	-
 Vloeibare kleurstof	-			-
 10 à 20% Glitterpoeder Ancel Décor Pailleté	 Goud Koper Zilver	-	 Goud Koper Zilver	 Goud Koper Zilver

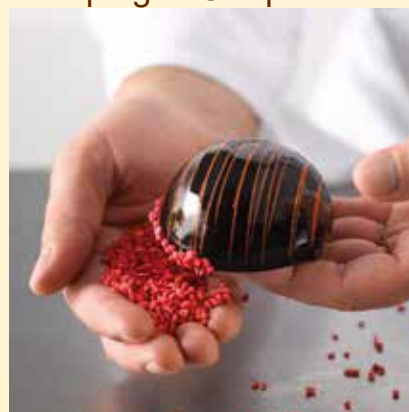
Mogelijke decoraties

Decoreer uw desserts met schrijfpuntzak met Ancel Decor Pailletés.



Bedek uw dessert met krokante decoratie.

Masquages Croquants Ancel



Dômes Chocolade

Receptuur voor 18 ovaal dômes van 8cm lang.

Fondant au chocolat (1 plaat van 40x60 cm)

- 1000 g Fondant au Chocolat van ancel
- 400 g Zachte boter
- 200 g Eieren
- 120 g Water

Meng alle ingrediënten tot een homogene massa.
Breng dan de massa over op een bakplaat met bakpapier.
Bakken op 180°C voor 15 minuten met hete lucht of 20 minuten in een klassieke oven.
Haal het bakpapier weg na afkoeling en steek de vormen uit.



Krokante chocolade vulling

- 270 g Fourrage Croquant Chocolat ancel

Bavaroismousse voor witte chocolade

- 100 g Bavarois Alaska-express Chocolat Blanc ancel
- 150 g Water
- 500 g Slagroom met 10% suiker (Crème chantilly)

Los de bavaroismix op in het water en voeg daarna de crème chantilly toe, luchtig ondermengen.



Witte Decorgel

- 400 g Glacage Miroir à chaud Blanc ancel

Warm het glazuur in de microgolfoven tot 45°C.

Zwarte Decorgel

- 25 g Glacage Miroir à chaud Noir ancel

Warm het glazuur in de microgolfoven tot 45°C.



Verwerking & afwerking

Verwarm indien nodig de chocolade vulling in de microgolfoven. Verspreid het daarna op de chocolade bodems (18stuks) en laat afkoelen. Spreid daarna de witte chocolade mousse uit over de 18 koepels en bedek deze daarna met de knapperige chocolade vulling. Vries deze in om te ontvormen. Deze daarna bedekken met wit decorgel van maximaal 30°C. Versieren met schrijfpuntzak met zwart decorgel en donkere chocolade decoratie.



Passiehart

Receptuur voor 20 harten Flexipan®

Biscuit Joconde (1 plaat van 40x60 cm)

- 250 g Biscuit Joconde ancel
- 50 g Zachte boter
- 100 g Eigeel
- 150 g Eiwit

Meng de Biscuit Joconde samen met de boter en eigeel in hoogste versnelling gedurende 2 minuten. Meng daarna het opgeklopt eiwit onder het mengsel. Spreid de massa op een plaat bedekt met een bakpapier. Bak op 180°C gedurende 8 minuten in een warme luchtoven of 10 minuten op 200°C in een klassieke oven. Na afkoeling 20 harten uitsteken.



Krokante vulling met rood fruit

- 500 g Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel

Vulling met rood fruit

- 200 g Fourrage Fruits Rouges ancel



Bavaroismousse pistache

- 100 g Bavarois Alaska-express Pistache ancel
- 150 g Water
- 500 g Slagroom met 10% suiker (Crème chantilly)

Los de bavaroismix op in het water en voeg daarna de crème chantilly toe, luchtig ondermengen.



Rode Decorgel

- 450 g Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel

Warm het glazuur in de microgolfoven tot 50°C.



Verwerking & afwerking

Verwarm indien nodig de vruchtenvulling "Fourrage Fruits" en verdeel deze over de Biscuit Joconde harten bodems. Laat opstijven in de koeling. Breng de pistache bavarois mousse met spuitzak en spuitmond in de flexipan hartvormen; strijk af en breng opnieuw "Fourrage Fruits" aan.

Leg de Biscuit Joconde bodems met de fourrage op de hartvormen. Invriezen om te kunnen ontvormen. Ontvorm en bedek de harten met voorverwarmd decorgel op 45°C. Decoreer de randen met pistache stukken van Ancel.



Het aanbod afdekgelei en decorgel van Ancel

Koud of warm, ze beschermen en zorgen voor een gladde en glanzende afwerking voor uw gebak.



NIEUW

Decorgel voor warm gebruik	Réf.	Gewicht
Neutraal	1-42-011081	3 kg
Wit	1-42-011079	1,5 kg
	1-42-010981	3 kg
Zwart	1-42-011071	1,5 kg
	1-42-010752	3 kg
Rood	1-42-011226	3 kg



Afdekgelei 70% geconcentreerd warm te verdunnen	Réf.	Gewicht
Neutraal	1-42-008730	7 kg
	1-42-008731	15 kg
Abrikoos	1-42-008726	7 kg
	1-42-008727	15 kg
Aardbei	1-42-008728	7 kg

Vloeibare afdekgelei gebruiksklaar geschikt voor spuitpistool.	Réf.	Gewicht
Neutraal	1-42-008734	13 kg
Abrikoos	1-42-008732	13 kg



Afdekgelei geschikt voor koud gebruik	Réf.	Gewicht
Neutraal	1-42-011049	1,5 kg
	1-42-008751	7 kg
Chocolade	1-42-011048	1,5 kg
Aardbei	1-42-011050	1,5 kg

Glazuur geconcentreerd met kleurstof Klaar voor gebruik	Réf.	Gewicht
Decoratie Goud	1-42-011061	1,5 kg
Decoratie Zilver	1-42-011062	1,5 kg
Decoratie Koper	1-42-011064	1,5 kg

Elke maand nieuwe recepten:

www.condifa.fr

www.gentsbakkershuis.be



fedère les marques

