



Les ingrédients pâtissiers pour réussir

Depuis sa création en 1919, la marque ancel séduit la profession par l'authenticité, la qualité et la facilité d'utilisation de ses avants-produits pâtissiers. Son excellence s'illustre dans le secteur incontournable des crèmes pâtissières.

Forte de son savoir-faire dans ce domaine, ancel innove en proposant une nouvelle crème à la fois ferme et aérée : la mousseline.

Idéale en montage, elle convient également en garniture de choux, Tropéziennes et autres pâtisseries auxquelles elle apporte une touche de légèreté.



- Mise en œuvre facile : 400 g de préparation / 1 l d'eau froide.
- Prête en 5 minutes.
- Texture ferme et aérée : bonne tenue et tranchabilité.
- Saveur subtile de vanille : utilisation nature ou aromatisée.
- Supporte la congélation/décongélation.



fédère les marques

