Elle & Vire PROFESSIONNEL

LES APPAREILS À DESSERT 1L

Des appareils à dessert de qualité pour exprimer votre créativité !

Fabriqués en France

Fabriqués en France avec du **lait et de la crème française**

Des **emballages 100% recyclables**(1)

Briques UHT Prêtes à l'emploi

Risques liés à l'hygiène réduits

Stockage hors froid(2) avant ouverture

SANS HUILE DE PALME

HALAL Certificate IIDC

Sans huile de palme et **certifiés Halal**

Un **résultat optimal** pour un **coût portion maitrisé**

Au batteur · Au micro-ondes · À la casserole

Une **mise en œuvre simple et rapide**(3) idéale pour gérer les aléas de fréquentation

Nos incontournables

Un goût intense de vanille Bourbon, savoureusement relevé d'une note d'œuf.

Une recette d'inspiration italienne, au plus proche du fait maison, **sans additif** et avec un **arôme naturel de vanille.**

Avec **60% de mascarpone**. Double de volume une fois foisonné.

Nos originaux

16,5 % de véritable **caramel au beurre salé** pour un goût authentique.

Un goût intense de chocolat noir **Valrhona® d'origine Equateur**.

Foisonnement optimal et tenue avec tous types de fruits, alcools et arômes.

Une crème pâtissière **prête à l'emploi** au subtil goût de vanille.

(1) Les emballages primaires de la gamme Appareils à Dessert sont des briques en carton entièrement recyclables. (2) Excepté pour les appareils à dessert Elle & Vire Professionnel Crème caramel au beurre salé 1L et Crème Pâtissière 1L qui doivent être conservés avant ouverture au froid à +2°C / +6°C. (3) Vider la brique dans un cul de poule avant de mettre l'appareil au micro-ondes.

Retrouvez toutes les recettes des Appareils à dessert sur notre site internet www.elle-et-vire.com/pro

Elle & Vire PROFESSIONNEL

RCS Versailles B389 330 739 - Janvier 2021

Des applications multiples pour renouveler votre carte facilement !

Crème Brûlée Vanille Bourbon	Crème Brûlée Caramel Beurre Salé	Pot de Crème au Chocolat	Tiramisù	Panna Cotta	Gratin de Fruits Sabayon	Crème Pâtissière
Crème caramel	Pot de crème caramel	Crème brûlée chocolat	Plat à partager	Blanc manger	Espuma pour verrine composée	Tarte
Verrine composée	Verrine composée	Verrine composée	Verrine composée	Verrine composée	Gratins de fruits à personnaliser au fil des saisons	Crème Mousseline (Paris Brest- Fraisier- Framboisier)
Tarte	Tarte	Tarte	Entremet-monté	Bavaroise vanille		Crème Diplomate (Mille-feuille minute)
		Mousse au chocolat				

Ingrédients

1 L d'Appareil à Pot de Crème au Chocolat Valrhona® origine Équateur Elle & Vire PROFESSIONNEL

150 g de coulis de mangue

3 pièces de fruits de la passion

Streusel :

50 g de Beurre doux de la Laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire PROFESSIONNEL

50 g d'amandes

50 g de sucre

50 g de farine

Réalisation

Porter à ébullition l'Appareil à Pot de Crème au Chocolat. Dresser dans des verrines, laisser reposer 20 minutes à température ambiante et réserver au froid pendant au moins 3h.

Streusel : mélanger l'ensemble des ingrédients, étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé entre 0,5 cm et 1 cm. Réserver au froid 1 heure. Détailler. Cuire 10 minutes environ à 150°C. Au moment de l'envoi, dresser le coulis, ajouter quelques graines de fruits de la passion et le bâtonnet de streusel.

Conseil du chef : *boostez le taux de prise en valorisant sur votre carte l'origine Equateur et la caution de la marque Valrhona®.*

PLUS DE RECETTES SUR NOTRE SITE INTERNET www.elle-et-vire.com/pro

APPAREILS À DESSERT Elle & Vire PROFESSIONNEL — BON DE COMMANDE À REMETTRE À VOTRE COMMERCIAL DISTRIBUTEUR HABITUEL

	QUANTITÉS (L)		QUANTITÉS (L)
Crème Brûlée Vanille Bourbon 1L - Colis de 6L		**Tiramisù** 1L - Colis de 6L	
Crème Brûlée Caramel Beurre Salé 1L - Colis de 6L		**Gratin de Fruits Sabayon** 1L - Colis de 6L	
Pot de Crème au Chocolat Valrhona® 1L - Colis de 6L		**Crème Pâtissière** 1L - Colis de 6L	
Panna Cotta 1L - Colis de 6L		Signature :	
Nom de l'établissement :	Date de livraison : ..... / ..... /		

Retrouvez toutes les recettes des Appareils à dessert sur notre site internet www.elle-et-vire.com/pro

Elle & Vire PROFESSIONNEL