

La maison de la Crème®

Elle & Vire

## LA CRÈME PRALINÉE



Utilisations suggérées : Paris-Brest, Succès...

### Les + Sublime Crème au Mascarpone

Simplicité	Recette <b>simple</b> en <b>1 étape</b> .
Légèreté	Préparation <b>légère</b> en bouche, <b>aérée</b> et <b>onctueuse</b> .



Adaptez vos Paris Brest avec cette recette et faites le savoir à vos clients en collant un macaron «Recette onctueuse au mascarpone».



10 MIN. (GAIN DE TEMPS DE 10 MIN.)



INGRÉDIENTS POUR 1000G DE SUBLIME

- 500g de praliné amande 50%
- 1000g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel**



#### RECETTE

**Etape 1** Faire monter tous les ingrédients ensemble au batteur.



### La recette classique

4 étapes : la <b>température du beurre doit être maîtrisée</b> pour que la préparation ne tranche pas.
Préparation <b>grasse</b> en bouche, <b>lourde</b> et <b>dense</b> .



20 MIN.



INGRÉDIENTS POUR 1000G DE CRÈME PÂTISSIÈRE

- 1000g de crème pâtissière
- 350g de beurre doux
- 400g de praliné amande 50%



#### RECETTE

- Etape 1** Réaliser une crème pâtissière et la faire refroidir à 20°C.  
**Etape 2** Tempérer le beurre à 20°C.  
**Etape 3** Dans la cuve du batteur, mélanger le beurre et la crème pâtissière et le praliné.  
**Etape 4** Faire monter à consistance.

Retrouvez toutes nos recettes sur [votre nouvel espace professionnel](http://votre.nouvel.espace.professionnel) [www.elle-et-vire.com](http://www.elle-et-vire.com)



Elle & Vire®  
PROFESSIONNEL

La maison de la Crème®

Elle & Vire®

## LE CRÉMEUX



Utilisations suggérées : petits fours, tartes et tartelettes...

### Les + Sublime Crème au Mascarpone

Simplicité

**Simple** : des étapes moins techniques.



Réalisez «l'Eclair gourmand au mascarpone» en mélangeant 40 à 60% de crèmeux à la Sublime avec votre crème pâtissière habituelle.

Pour une base neutre, remplacez le chocolat noir par 400 g de chocolat blanc et parfumez le selon l'aromatation souhaitée.



15 MIN. DE PRÉPARATION 12 H. DE CRISTALLISATION



#### INGRÉDIENTS POUR 1000G DE SUBLIME

- 1000g de lait
- 12g de gélatine
- 36g d'eau (hydratation)
- 300g de chocolat 53%
- 1000g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel**



#### RECETTE

- Etape 1** Faire bouillir le lait et y ajouter la gélatine hydratée.
- Etape 2** Verser sur le chocolat fondu et mixer.
- Etape 3** Ajouter la crème Sublime et mixer à nouveau.
- Etape 4** Réserver au réfrigérateur 12h.



### La recette classique

**Complexe** : besoin de réaliser une crème anglaise.



20 MIN. DE PRÉPARATION 12 H. DE CRISTALLISATION



#### INGRÉDIENTS POUR 1000G DE CRÈME ANGLAISE

- 1000g de crème anglaise
- 500g de chocolat 53%



#### RECETTE

- Etape 1** Réaliser une crème anglaise.
- Etape 2** Verser sur le chocolat.
- Etape 3** Emulsionner au mixeur pour obtenir un mélange homogène.
- Etape 4** Réserver au réfrigérateur 12h.

Retrouvez toutes nos recettes sur [votre nouvel espace professionnel](http://votre.nouvel.espace.professionnel) [www.elle-et-vire.com](http://www.elle-et-vire.com)



Elle & Vire®  
PROFESSIONNEL

La maison de la Crème®

Elle & Vire

## LA MOUSSE AUX FRUITS



Utilisations suggérées : charlotte aux fruits, tout entremets à base de fruits...

### Les + Sublime Crème au Mascarpone

Tenue à 4°C

48h garanties sans affaissement : gardez vos pâtisseries en rayon plus longtemps.



Plus la purée de fruit utilisée est acide, plus le taux de gélatine doit être réduit.



15 MIN.



#### INGRÉDIENTS POUR 1000G DE SUBLIME

- 800g de purée de framboise
- 12g de gélatine
- 72g d'eau (hydratation)
- 1000g **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel**



#### RECETTE

- Etape 1** Hydrater la gélatine.  
**Etape 2** Faire chauffer un tiers de la purée et ajouter la gélatine fondue.  
**Etape 3** Re-mélanger les purées ensemble.  
**Etape 4** Monter la crème Sublime.  
**Etape 5** Lorsque les purées sont à 25°C, ajouter la crème Sublime montée.



### La recette classique

Affaissement de la mousse après 24h



15 MIN.



#### INGRÉDIENTS POUR 1000G DE CRÈME 35%

- 800g de purée de framboise
- 15g de gélatine
- 90g d'eau (hydratation)
- 1000g de crème 35%



#### RECETTE

- Etape 1** Hydrater la gélatine.  
**Etape 2** Faire chauffer un tiers de la purée et ajouter la gélatine fondue.  
**Etape 3** Re-mélanger les purées ensemble.  
**Etape 4** Monter la crème.  
**Etape 5** Lorsque les purées sont à 25°C, ajouter la crème montée.

Retrouvez toutes nos recettes sur [votre nouvel espace professionnel](http://votre.nouvel.espace.professionnel) [www.elle-et-vire.com](http://www.elle-et-vire.com)



Elle & Vire®  
PROFESSIONNEL

## LA MOUSSE AU CHOCOLAT



**Utilisations suggérées :** Trianon, entremets trois chocolats, charlotte au chocolat, Versailles, Royal, tout entremets à base de chocolat...

### Les + Sublime Crème au Mascarpone

Simplicité

Consistance **légère** et **onctueuse** en bouche.



*Dans cette recette sans pâte à bombe, la texture devient plus légère en bouche mais ne perd ni en onctuosité ni en tenue grâce à la recette au mascarpone de Sublime.*



**15** MIN. (GAIN DE TEMPS DE 5 MIN.)



#### INGRÉDIENTS POUR 1000G DE SUBLIME

Variantes possibles avec chocolat au lait 40% ou chocolat blanc 35%

- 500g de lait
- 540g de chocolat noir 53%
- 1000g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel**



#### RECETTE

- Etape 1** Faire bouillir le lait.  
**Etape 2** Verser le lait chaud sur le chocolat.  
**Etape 3** Monter la crème Sublime.  
**Etape 4** Lorsque le mélange est à 40-45°C, ajouter la crème Sublime montée.



### La recette classique

Besoin de réaliser une crème anglaise pour obtenir la consistance souhaitée.



**20** MIN.



#### INGRÉDIENTS POUR 1000G DE CRÈME 35%

Variantes possibles avec chocolat au lait 40% ou chocolat blanc 35%

- 1400g de crème anglaise
- 920g de chocolat noir 53%
- 1000g de crème 35%



#### RECETTE

- Etape 1** Réaliser une crème anglaise.  
**Etape 2** Verser sur le chocolat.  
**Etape 3** Monter la crème.  
**Etape 4** Lorsque le mélange est à 40-45°C, ajouter la crème montée.