

LA CRÈME FAÇON MOUSSELINE



Utilisations suggérées : fraisiier, framboisier, fruitier...

Les + Sublime Crème au Mascarpone

Simplicité

3 étapes : **incorporation directe de la Sublime.**

Légèreté

Préparation **légère** en bouche, **aérée** et **onctueuse**.



Une recette inratable qui allie tenue et légèreté en bouche et qui se travaille avec toutes sortes d'aromatisations comme la pistache, la fleur d'oranger ou encore la vanille.



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



INGRÉDIENTS POUR 1000G DE CRÈME PÂTISSIÈRE

- 1000g de crème pâtissière
- 1000g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel**



RECETTE

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



La recette classique

4 étapes : **la température du beurre doit être maîtrisée** pour que la préparation ne tranche pas.

Préparation **grasse** en bouche, **lourde** et **dense**.



20 MIN.



INGRÉDIENTS POUR 1000G DE CRÈME PÂTISSIÈRE

- 1000g de crème pâtissière
- 350g de beurre doux



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.
Etape 4 Faire monter à consistance.



LA CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE



Utilisations suggérées : Baba, Saint-Honoré, choux, Forêt Noire, Merveilleux, tout décor à base de Chantilly...

Les + Sublime Crème au Mascarpone

Résistance à la congélation	Les pâtisseries peuvent être congelées avec le décor : préparez vos décors à l'avance et conservez les.
Tenue à 4°C	Maxi tenue, 48h garanties : gardez vos pâtisseries en rayon plus longtemps.
Aromatisation aux fruits	Le décor tient même lorsqu'il est aromatisé aux fruits.



Sur vos emballages, mettez en avant votre recette en indiquant par exemple : «Baba au rhum et sa crème fouettée au mascarpone».

Pour une recette aux fruits, la quantité de purée et de sucre varie en fonction du fruit choisi. Ne dépassez pas 20% du poids de Sublime en purée de fruits pour obtenir une crème fouettée onctueuse et légère en bouche.



10 MIN.



INGRÉDIENTS POUR 1000G DE SUBLIME

- 1000g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel**
- (+/-) 80g de sucre



RECETTE

Etape 1 Faire monter tous les ingrédients ensemble au batteur.



La recette classique

Le décor se craquèle, se dessèche .
Avec de la gélatine, après 24h, le décor s'affaisse et se dessèche .
Le décor retombe rapidement dans la journée.



10 MIN.



INGRÉDIENTS POUR 1000G DE CRÈME 35%

- 1000g de crème 35%
- (+/-) 100g de sucre



RECETTE

Etape 1 Faire monter tous les ingrédients ensemble au batteur.