

DIFFÉRENCIEZ-VOUS

• SNACKING •

au fil des saisons



Délice du Sud

Cabrifin

Elle & Vire
PROFESSIONNEL



printemps • été

Délice du Sud

RECETTE DE SÉBASTIEN FARÉ, CHEF EXÉCUTIF
POUR DIFFÉRENCIER VOTRE OFFRE SNACKING

La Maison de la Crème®
Elle & Vire



Salade au chèvre façon Thaï

10
PORTIONS

20
MIN.

2€
/ PORTION

CONTENANT

- 3.5 kg de pâte à pain de mie

SALADE

- 400 g de quinoa
- 250 g de bûche de chèvre **Cabrifin**®
- Olives noires
- Tomates cerises
- Mesclun

VINAIGRETTE THAÏ

- 200 g de crème Perfection **Elle & Vire Professionnel**®
- 3 g de coriandre fraîche
- 5 g d'ail et de gingembre frais
- ½ zeste de citron vert râpé
- 2 g d'huile de sésame noir
- 15 g de jus de citron vert
- 15 g de vinaigre de riz
- Sel et poivre du moulin

1.

Contenant

Déposer 350 g de pâte à pain dans un cercle de 16 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur. L'étaler, la laisser pousser puis cuire.

2.

Salade

Cuire le quinoa à l'eau bouillante salée. Couper le chèvre en dés de 1 cm. Emincer les olives. Tailler les tomates cerises.

3.

Vinaigrette thaï

Porter à ébullition la crème Perfection avec l'ail, le gingembre frais et le zeste de citron vert. Mixer. Laisser refroidir à couvert et passer au chinois. Ajouter le vinaigre, le jus de citron, l'huile de sésame et la coriandre fraîche ciselée. Assaisonner.

4.

Dressage

Retirer la partie supérieure du pain puis, à l'aide d'un cercle de diamètre 10 cm, réaliser une empreinte et retirer l'excédent de mie. Garnir de mesclun, ajouter le quinoa puis disposer les dés de chèvre, les olives et tomates cerises. Assaisonner avec la vinaigrette.

Mini-cakes au citron meringué

15
PORTIONS

30
MIN.

0,50€
/ PORTION

MINI-CAKES

- 500 g de préparation pour Muffins **Gold Time**®
- 210 g d'eau
- 120 g d'huile

- Zestes de 2 citrons jaunes

CRÈME CITRON

- 4 citrons jaunes
- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 200 g de beurre **Elle & Vire**®
- 1 feuille de gélatine

MERINGUE ITALIENNE

- 180 g de blancs d'œufs
- 240 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine

1.

Mini-cakes

Mélanger tous les ingrédients ensemble au batteur 1 minute à vitesse lente puis 6 minutes à vitesse moyenne. Pocher l'appareil à Muffins dans les moules. Cuire à 185°C pendant 15 à 20 minutes.

2.

Crème citron

Tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide. Zester les citrons, presser le jus, ajouter les œufs, le sucre et le beurre. Porter doucement à ébullition. Passer au chinois étamine. Ajouter la feuille de gélatine et mixer le tout pendant 2/3 minutes. Refroidir aussitôt.

3.

Meringue italienne

Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Cuire le sucre avec 20 g d'eau à 118°C. Verser la préparation sur les blancs légèrement montés au batteur. Ajouter la gélatine. Finir de fouetter jusqu'à refroidissement complet.

4.

Dressage

Creuser les mini-cakes et déposer la crème citron sur ceux-ci. Recouvrir de meringue italienne. Passer au four quelques minutes à 220°C.

Nos produits

Cabrifin



Usages multiples à chaud comme à froid : en rondelles dans un sandwich ou une pizza, émietté en salade...

Fabriqué en Poitou-Charentes



Produits de qualité pour un résultat artisanal et régulier

Recettes personnalisables à souhait

Bonne conservation et résistance à la congélation

◆ MUFFINS ◆

FRAMBOISES & MONT BLANC



DIFFÉRENCIEZ-VOUS

• SNACKING •

UN ART DE VIVRE



MUFFIN AUX FRAMBOISES

POUR 30 MUFFINS À ENVIRON 0,35€ L'UNITÉ

INGRÉDIENTS

500 g de **Préparation pour Muffins Goldtime®**
210 g d'eau
120 g d'huile de pépin de raisin
130 g de framboises congelées

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients ensemble au batteur à vitesse lente pendant 1 minute puis 6 minutes à vitesse moyenne. Pocher l'appareil à muffin dans les moules, en garnissant le cœur du muffin de framboises congelées. Cuire à 185°C pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir.

MUFFIN FAÇON MONT BLANC

POUR 30 MUFFINS À ENVIRON 0,80€ L'UNITÉ

INGRÉDIENTS

500 g de **Préparation pour Muffins Goldtime®**
210 g d'eau
120 g d'huile de pépin de raisin
130 g de cassis congelées

PRÉPARATION MUFFIN

Mélanger tous les ingrédients ensemble au batteur à vitesse lente pendant 1 minute puis 6 minutes à vitesse moyenne. Pocher l'appareil à muffin dans les moules, en garnissant le cœur du muffin de cassis congelées. Cuire à 185°C pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir.

PRÉPARATION APPAREIL AU MARRON

Mélanger la pâte de marron, la crème de marron et le rhum. Mixer puis tamiser pour avoir une crème bien fine. Pocher sur le muffin.

330 g de pâte de marron
165 g de crème de marron
12 g de rhum brun (facultatif)

DÉCOR

Brisures de marron confit
Feuille d'or

Déposer trois petits morceaux de brisure de marron et une feuille d'or.

FABRIQUÉS EN ECOSSE, LES PRÉPARATIONS POUR **COOKIES, MUFFINS, BROWNIES GOLD TIME®**, S'APPUIENT SUR LE SAVOIR-FAIRE ANGLLO-SAXON POUR GARANTIR DES PRODUITS DE QUALITÉ.

ATOUTS

- ◆ Un **résultat artisanal** grâce à la possibilité d'ajouter des **ingrédients nobles**
- ◆ Des **recettes personnalisables** à souhait : ajout de pépites de chocolat ou de fruits rouges...
- ◆ La garantie d'un **résultat régulier**
- ◆ **Bonne conservation** des produits cuits
- ◆ **Résistance à la congélation** : pâte non cuite ou produits finis cuits.

Pour plus de recettes et d'informations sur nos produits, retrouvez-nous sur notre site internet : www.elleetvire-pro.com

