

DIFFÉRENCIEZ-VOUS

• SNACKING •

au fil des saisons



Dolce Vita

printemps • été

Dolce Vita

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

La Maison de la Crème®
Elle & Vire



Finger cheesecake

30
PORTIONS

25
MIN.

1€
/ PORTION

SABLÉ PARMESAN

- . 350 g de beurre doux **Elle & Vire**®
- . 415 g de farine
- . 7 g de poudre à lever
- . 2 jaunes d'œufs
- . 8 g de sel
- . 150 g de parmesan râpé
- . 13 g d'eau

APPAREIL AU CREAM CHEESE

- . 400 g de Cream Cheese
Elle & Vire Professionnel®
- . 75 g de crème Excellence
Elle & Vire Professionnel®
- . Sel et poivre du moulin

DRESSAGE

Tomates confites, artichauts confits, rondelles de chorizo grillées, roquette

1.

Sablé parmesan

Mettre le beurre en pommade. Mélanger au batteur à l'aide d'une feuille la farine, les jaunes, le sel, l'eau, la poudre à lever, le beurre et le parmesan râpé. Étaler la pâte à 1 cm d'épaisseur. Détailler en rectangles de 16 cm X 4 cm. Cuire les sablés 10 minutes environ à 150°C. Laisser refroidir.

2.

Appareil au Cream Cheese

Mélanger le Cream Cheese avec la crème Excellence. Assaisonner avec le sel et poivre du moulin.

3.

Dressage

Pocher l'appareil au Cream Cheese sur les sablés puis disposer les éléments de la garniture.

Panna Cotta à shaker

10
PORTIONS

30
MIN.

2€
/ PORTION

PANNA COTTA

- . 200 g de Panna Cotta
Elle & Vire Professionnel®
- . 120 g de lait de coco

DRESSAGE

- . 50 g de purée de fraises
- . 10 g de sucre

1.

Panna Cotta

Faire fondre l'appareil à Panna Cotta avec le lait de coco. Verser dans les bouteilles. Laisser refroidir environ 3 heures.

2.

Dressage

Ajouter le sucre à la purée de fruits. Verser délicatement la purée de fruits sur les Panna Cotta figées.



Le conseil du chef

Choisissez bien vos fruits et légumes et optez pour la fraîcheur des saisons. Variez vos Panna Cotta avec de la purée de framboises, cerises, fruits de la passion, mangues et bien d'autres !

Nos produits



Une tenue parfaite à chaud comme à froid
(Sandwich, sauce salade, cheesecake...)

Une dénomination fromage, facile à revendiquer.



Facile à préparer au micro-onde pour créer un véritable dessert tout en optimisant le temps de préparation !

L'authentique recette italienne avec 30% de matières grasses et des grains de vanille.

◊ PANNA COTTA ◊

FAÇON YAOURT & SMOOTHIE



DIFFÉRENCIEZ-VOUS

• SNACKING •

UN ART DE VIVRE

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

◆ FAÇON YAOURT AUX FRUITS ROUGES ◆

POUR 15 À 20 DESSERTS À ENVIRON 0,50€ L'UNITÉ

INGRÉDIENTS

600 g de framboises
surgelées
120 g de sucre

PRÉPARATION COMPOTÉE DE FRAMBOISES

Faire bouillir pendant quelques minutes
tous les ingrédients ensemble.
Laisser refroidir et garnir le fond des verrines.

PRÉPARATION PANNA COTTA

1 kg d'Appareil à Panna Cotta
Elle & Vire Professionnel®
220 g de pulpe de fraise
220 g de pulpe de framboise

Faire fondre l'Appareil à Panna Cotta à 50°C
et ajouter le reste des ingrédients.
Déposer sur la compotée de framboise. Laisser refroidir.

DÉCOR

Quelques fraises fraîches
Muesli aux fruits rouges

Recouvrir de Muesli aux fruits rouges puis finir
le décor avec des fraises coupées en morceaux.

◆ FAÇON SMOOTHIE PIÑA COLADA ◆

POUR 40 À 50 FLACONS À ENVIRON 0,35€ L'UNITÉ

INGRÉDIENTS

1 kg d'Appareil à Panna Cotta
Elle & Vire Professionnel®
800 g de pulpe d'ananas
400 g de lait de coco
1 zeste de citron vert
1 gousse de vanille
20 g de rhum (facultatif)

PRÉPARATION

Faire fondre l'Appareil à Panna Cotta à 50°C
et ajouter le reste des ingrédients.
Laisser infuser.
Chinoiser et couler dans les flacons.

DIVERSIFIEZ VOTRE OFFRE SNACKING GRÂCE
À LA GAMME D'APPAREILS À DESSERT ELLE & VIRE PROFESSIONNEL®



Fabriqués en Normandie, à Condé-sur-Vire, nos Appareils à Dessert bénéficient du savoir-faire d'Elle & Vire. Créés à partir d'ingrédients de qualité, chocolat Valrhona®, véritable caramel au beurre salé, vanille Bourbon, ce sont des recettes de qualité, proches du fait maison.

ATOUTS

- ◆ **Faciles à préparer** : En quelques gestes, ces préparations deviennent de véritables desserts et vous permettent de compléter votre offre snacking tout en optimisant le temps de préparation !
- ◆ **Faciles à personnaliser** : Résistants à l'alcool et à l'acidité, ils vous permettent de faire parler votre créativité, pour créer de savoureux desserts !

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

