

DIFFÉRENCIEZ-VOUS

• SNACKING •

au fil des saisons



Au coin du feu

TARTARE

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

GOLD TIME



automne • hiver

Au coin du feu

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

La Maison de la Crème®
Elle & Vire

Velouté de courgettes et ses mini-gougères

10
PORTIONS
30
MIN.
2€
/ PORTION

VELOUTÉ

- . 1,5 kg de courgettes
- . 500 g de **Tartare®**
- . 100 g de blé
- . Sel et poivre du moulin

GOUGÈRES

- . 20 petits choux
- . 400 g de Cream Cheese
Elle & Vire Professionnel®
- . 100 g de maquereaux au naturel en boîte
- . 80 g de crème Excellence
Elle & Vire Professionnel®
- . 30 g de moutarde
- . Tabasco®

1.

Velouté

Laver et tailler les courgettes en gros cubes. Dans une casserole, déposer les courgettes et mouiller à hauteur avec de l'eau. Assaisonner. Cuire les courgettes 15 min environ. Mixer jusqu'à l'obtention d'un velouté. Cuire le blé dans de l'eau bouillante salée, rincer et égoutter.

2.

Gougères

Mélanger le Cream Cheese avec les maquereaux, la moutarde, la crème Excellence et quelques gouttes de Tabasco®. Garnir les choux.

3.

Dressage

Déposer le Tartare® dans le fond du récipient puis le blé cuit. Verser le velouté par-dessus. Accompagner de choux garnis.



Le conseil du chef

Privilégiez les légumes d'hiver, ils vous permettront d'obtenir une variété de soupes fraîches et savoureuses.

Crèmeux au chocolat d'Equateur

10
PORTIONS
20
MIN.
1€
/ PORTION

CRUMBLE

- . 500 g de préparation pour Cookies
Gold Time®
- . 20 g d'eau
- . 25 g d'œuf
- . 110 g de beurre doux **Elle & Vire®**
- . 25 g de sirop de glucose
- . Zestes d'une orange

CRÉMEUX AU CHOCOLAT

- . 1L d'Appareil à Pot de Crème au
Chocolat Valrhona
Elle & Vire Professionnel®
- . Zestes d'une orange

DRESSAGE

- . 250 g de confiture d'orange
- . 2 oranges
- . 1 pamplemousse

1.

Crumble

Mélanger au batteur, à l'aide d'une feuille, la préparation pour Cookies, l'œuf, le beurre et le sirop de glucose. Ajouter les zestes d'une orange. Etaler la pâte. Cuire au four ventilé à 150°C pendant environ 10 à 12 minutes. Laisser refroidir et concasser.

2.

Crèmeux au chocolat

Porter doucement à ébullition l'Appareil à Pot de Crème au Chocolat Valrhona® origine Equateur avec les zestes d'une orange. Verser dans les ramequins. Laisser refroidir à température ambiante pendant environ 20 minutes. Réserver au froid.

3.

Dressage

Tailler les deux oranges et le pamplemousse en suprêmes. Dresser la confiture d'orange, les suprêmes et le crumble.

Nos produits

TARTARE



Son goût frais et intense fait de lui le n°1 des pâtes fraîches aromatisées* (75% des Français connaissent la marque**).

Sa texture souple est votre meilleur allié en usage tartinable ou à la poche..

*Nielsen : PDM vol sur le segment des pâtes fraîches aromatisées, année 2016 -

**TNS Sofres 2016

Elle & Vire
PROFESSIONNEL



Nouvelle recette avec du chocolat d'origine Equateur.
Recette plébiscitée par 94% des consommateurs*!

*Test à l'aveugle sur les Appareils à Pot de Crème au Chocolat Valrhona® Elle & Vire Professionnel®.

Baromètre dégustation réalisé par ISHA auprès de 100 consommateurs en mars 2016

TART'INS

GOURMANDES



DIFFÉRENCIEZ-VOUS

• SNACKING •

UN ART DE VIVRE



LES TART'INS GOURMANDES

FONDS COOKIES POUR 15 À 20 TART'INS

INGRÉDIENTS

500 g de **Préparation pour Cookies Gold Time®**
25 g d'œuf
110 g de beurre doux
25 g de sirop de glucose
60 g de chocolat noir fondu à 45°C
80 g de chocolat noir mixé finement et tamisé

PRÉPARATION

Mélanger au batteur, à l'aide d'une feuille, la **Préparation pour Cookies**, l'œuf, le beurre et le sirop de glucose. Ajouter le chocolat fondu et le chocolat mixé.
Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson à 2 mm.
Mettre au froid. Détailler en rectangles de 13 cm sur 5.5 cm. Cuire sur un moule Silform® - Oblong Shape REF : SF 0004 ou sur un Silpain à 175°C au four ventilé pendant 3 minutes et finir à 150°C pendant environ 15 minutes.
Laisser refroidir.

TART'IN CAMEL BEURRE SALÉ

POUR 15 À 20 TART'INS À ENVIRON 0,75€ L'UNITÉ

CROUSTILLANT PRALINÉ

250 g de praliné amande noisette 50% croustillant
50 g de chocolat au lait
0.5 g de fleur de sel

Mélanger les ingrédients ensemble puis étaler entre deux feuilles de papier cuisson à 2 mm d'épaisseur.
Laisser refroidir au frigo et détailler en rectangles de 12 cm par 4.5 cm.
Déposer le croustillant praliné sur le fond cookie.

CRÈME CAMEL AU BEURRE SALÉ

350 g de **Crème Pâtissière Elle & Vire Professionnel®**
90 g de beurre doux
200 g d'**Appareil à Crème Brûlée Caramel au beurre salé Elle & Vire Professionnel®**

Au batteur, lisser la **Crème Pâtissière** et l'**Appareil à Crème Brûlée Caramel au beurre salé**.
Incorporer le beurre pomme en fouettant.
Faire monter puis pocher à l'aide d'une douille Saint-Honoré.

DÉCOR

Décorer avec des éclats de chocolat noir.

Retrouvez nos recettes de Tart'in Fruits Rouges Verveine et Tart'in Citron Meringuée sur notre site internet : www.elleetvire-pro.com

TART'IN CHOCOLAT

POUR 15 À 20 TART'INS À ENVIRON 0,70€ L'UNITÉ

ONCTUEUX CHOCOLAT NOIR

400 g d'**Appareil à Pot de crème au Chocolat Valrhona® Elle & Vire Professionnel®**
95 g de chocolat noir 63%
5 feuilles de gélatine
200 g de **Crème Sublime Elle & Vire Professionnel®** montée souple

Porter à ébullition l'**Appareil à Pot de Crème au Chocolat Valrhona®** et incorporer la gélatine hydratée et le chocolat.
Mixer. A 25°C, ajouter la **Crème Sublime** et réserver au froid.

CAMEL AU BEURRE SALÉ

180 g de sucre
180 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
90 g de sirop de glucose
20 g de beurre doux
6 g de fleur de sel

Réaliser un caramel à sec avec le sucre et décuire avec la **Crème Excellence**, le sirop de glucose, le beurre et la fleur de sel.
Laisser refroidir.

DÉCOR

Pocher l'Onctueux Chocolat sur le fond cookie et garnir de caramel beurre salé. Finir en décorant avec des pop-corn.