

# 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.

### —> Crémeux 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.

#### Crémeux 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](http://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.