

DIFFÉRENCIEZ-VOUS

• SNACKING •

LES CLASSIQUES NOMADES



CHOUPINETTES



CHOUPINETTES

RECETTE DE NICOLAS BOUSSIN,
CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF

Pour différencier votre offre snacking

La maison de la Crème®
Elle & Vire

PÂTE À CHOUX

50 pers

350 g	de lait	280 g	de Beurre doux de Condé-sur-Vire
350 g	d'eau	450 g	de farine
14 g	de sel	700 g	d'œufs
28 g	de sucre		



Adaptez vos recettes en fonction du temps et de l'espace dont vous disposez en ne faisant qu'un seul parfum, ou une seule couleur de garniture.

Faire bouillir l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Verser la farine et dessécher. Incorporer les œufs progressivement au batteur. Dresser des choux de 2 cm de diamètre (douille n°8). Disposer les croustillants. Cuire dans un four à sole à 180°C.

CROUSTILLANT

300 g	de sucre	300 g	de Beurre doux de Condé-sur-Vire
240 g	de farine	60 g	de poudre d'amandes

Mélanger tous les ingrédients puis peser pour chaque recette ci-dessous :

ROUGE/PRALINE

300 g	de croustillant
OS	de colorant rouge
	fraise en poudre
90 g	de pralinés roses concassés

VERT/PISTACHE

300 g	de croustillant
30 g	de pâte de pistache colorée
90 g	de pistaches hachées

CHOCOLAT

300 g	de croustillant
15 g	de cacao poudre
OS	de colorant rouge liquide
50 g	de grué concassé fin
40 g	de pailleté chocolat

Colorer les croustillants puis étaler à 2 mm entre deux feuilles. Saupoudrer avec les fruits secs concassés. Donner un coup de rouleaux pour bien les incruster et passer au froid. Détailler des ronds de 2 cm de diamètre et disposer sur les choux.

CRÈME FRUITS ROUGES

5 g	de gélatine 200 bloom
30 g	d'eau d'hydratation
20 g	de sucre
200 g	de pulpe de framboises
50 g	de couverture blanche
250 g	de Sublime crème au mascarpone Elle & Vire

Faire bouillir la pulpe de framboises et ajouter la gélatine hydratée. Verser sur la couverture blanche puis mixer. Ajouter la crème Sublime à 30°C et réserver au froid pendant 12 h.

CRÈME PISTACHE

250 g	de lait
5 g	de gélatine 200 bloom
30 g	d'eau d'hydratation
120 g	de couverture blanche
50 g	de pâte de pistache colorée
250 g	de Sublime crème au mascarpone Elle & Vire

Faire bouillir le lait et ajouter la gélatine hydratée. Verser sur la couverture blanche, ajouter la pâte de pistache puis mixer. Ajouter la crème Sublime à 30°C et réserver au froid pendant 12 h.

CRÈME CHOCOLAT

250 g	de lait
3 g	de gélatine 200 bloom
18 g	d'eau d'hydratation
100 g	de chocolat ganache
250 g	de Sublime crème au mascarpone Elle & Vire

Faire bouillir le lait et ajouter la gélatine hydratée. Verser sur le chocolat puis mixer. Ajouter la crème Sublime à 30°C et réserver au froid pendant 12 h.



SUBLIME CRÈME AU MASCARPONE ELLE & VIRE PROFESSIONNEL®

- Tenue gourmande et onctueuse une fois foisonnée
- Maxi tenue 48 h à +4°C*
- Grande résistance à la congélation / décongélation

*Test réalisé sous contrôle d'huissier



BEURRE DOUX DE CONDÉ-SUR-VIRE ELLE & VIRE®

- Un bon goût de crème caractéristique reconnu et apprécié par les connaisseurs
- Une origine 100% normande : un lait et une crème collectés dans les fermes sélectionnées à proximité de Condé-sur-Vire

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 Extra-Sec Elle & Vire Professionnel®**
25 g de sirop de glucose
½ zeste de citron vert
½ zeste de citron jaune

PRÉPARATION

Mélanger au batteur, à l'aide d'une feuille, la préparation pour cookies, l'œuf, le beurre, les zestes de citron et le sirop de glucose. 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 CITRON MERINGUÉE

POUR 15 À 20 TART'INS À ENVIRON 0.60€ L'UNITÉ

CRÈME CITRON

½ zeste de citron jaune
½ zeste de citron vert
60 g de jus de citron
60 g de sucre
75 g d'œufs
90 g de **Beurre Extra-Sec Elle & Vire Professionnel®**

Porter à ébullition le jus de citron avec les zestes de citron, chinoiser sur les œufs et le sucre blanchis. Réaliser la cuisson de la crème citron de manière traditionnelle et finir en incorporant le beurre. Mettre au froid.

TIRAMISU CITRONNÉ

250 g d'**Appareil à Tiramisù Elle & Vire professionnel®**
¼ zeste de citron jaune
¼ zeste de citron vert
15 g de liqueur de citron (facultatif)

Faire monter tous les ingrédients ensemble au batteur.

DÉCOR

Pocher la crème citron et l'appareil à Tiramisù. Décorer à l'aide de meringues et de zestes de citron vert confit.

TART'IN FRUITS ROUGES VERVEINE

POUR 15 À 20 TART'INS À ENVIRON 0.50€ L'UNITÉ

CRÈME SUBLIME VERVEINE CITRON

500 g de **Crème Sublime Elle & Vire Professionnel®**
½ zeste de citron vert
40 g de sucre semoule
5 g de verveine fraîche

Faire infuser tous les ingrédients ensemble au froid pendant 12h. Chinoiser et faire monter au batteur.

DÉCOR

60 fraises
60 framboises
Nappage neutre
Pulpe de fruits rouges

Pocher la Crème Sublime verveine. Couper les fraises en deux. Déposer les fraises et les framboises sur la crème et les garnir de nappage neutre détendu avec la pulpe de fruits rouges.

Retrouvez nos recettes de Tart'in Chocolat et Tart'in Caramel au Beurre salé prochainement sur notre site internet : www.elleetvire-pro.com

DIFFÉRENCIEZ-VOUS

• SNACKING •

LES CLASSIQUES NOMADES



CLUB'S FRAISE





CLUB'S FRAISE

RECETTE DE NICOLAS BOUSSIN,
CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF

Pour différencier votre offre snacking

La maison de la Crème®
Elle & Vire



« Grâce à cette recette de biscuit au visuel assez original, nous pouvons faire un trompe l'œil intéressant et faire le pont entre le club sandwich traditionnel et cette version sucrée revisitée. »

NICOLAS BOUSSIN, Chef pâtissier exécutif

20 pers

BISCUIT PÂTE À CHOUX

170 g	de lait
120 g	de Beurre doux de Condé-sur-Vire
	de farine
165 g	de jaunes d'œufs
200 g	d'œufs
120 g	de blancs d'œufs
370 g	de sucre
165 g	colorant rouge en poudre
QS	

Réaliser une pâte à choux avec le lait, le beurre, la farine, les jaunes et les œufs entiers. Monter les blancs et le sucre, incorporer à la pâte à choux. Peser deux fois 650 g. Etaler très régulièrement sur 2 Flexipan®. Cuire 8 min à 170°C chaleur ventilée. Laisser refroidir et décoller des Flexipan®.



CONSEIL DU CHEF

Pour cette recette très rationnelle tant par son montage que par les ingrédients utilisés, vous pouvez varier les fruits et les arômes en fonction des saisons.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE

600 g	de Sublime crème au mascarpone Elle & Vire
50 g	de sucre
1 g	de vanille poudre
1 g	d'extrait de rose

Monter la crème au mascarpone assez ferme avec le sucre, la vanille poudre et l'extrait de rose.

MONTAGE

800 g de fraises

Etaler 400 g de crème légère vanille sur le premier biscuit, parsemer de fraises coupées en morceaux et lisser avec 250 g de crème légère vanille. Poser le deuxième biscuit et presser légèrement.



SUBLIME CRÈME AU MASCARPONE ELLE & VIRE PROFESSIONNEL®

- Tenue gourmande et onctueuse une fois foisonnée
- Maxi tenue 48 h à +4°C*
- Grande résistance à la congélation / décongélation



BEURRE DOUX DE CONDÉ-SUR-VIRE ELLE & VIRE®

- Un bon goût de crème caractéristique reconnu et apprécié par les connaisseurs
- Une origine 100% normande : un lait et une crème collectés dans les fermes sélectionnées à proximité de Condé-sur-Vire

*Test réalisé sous contrôle d'huissier