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

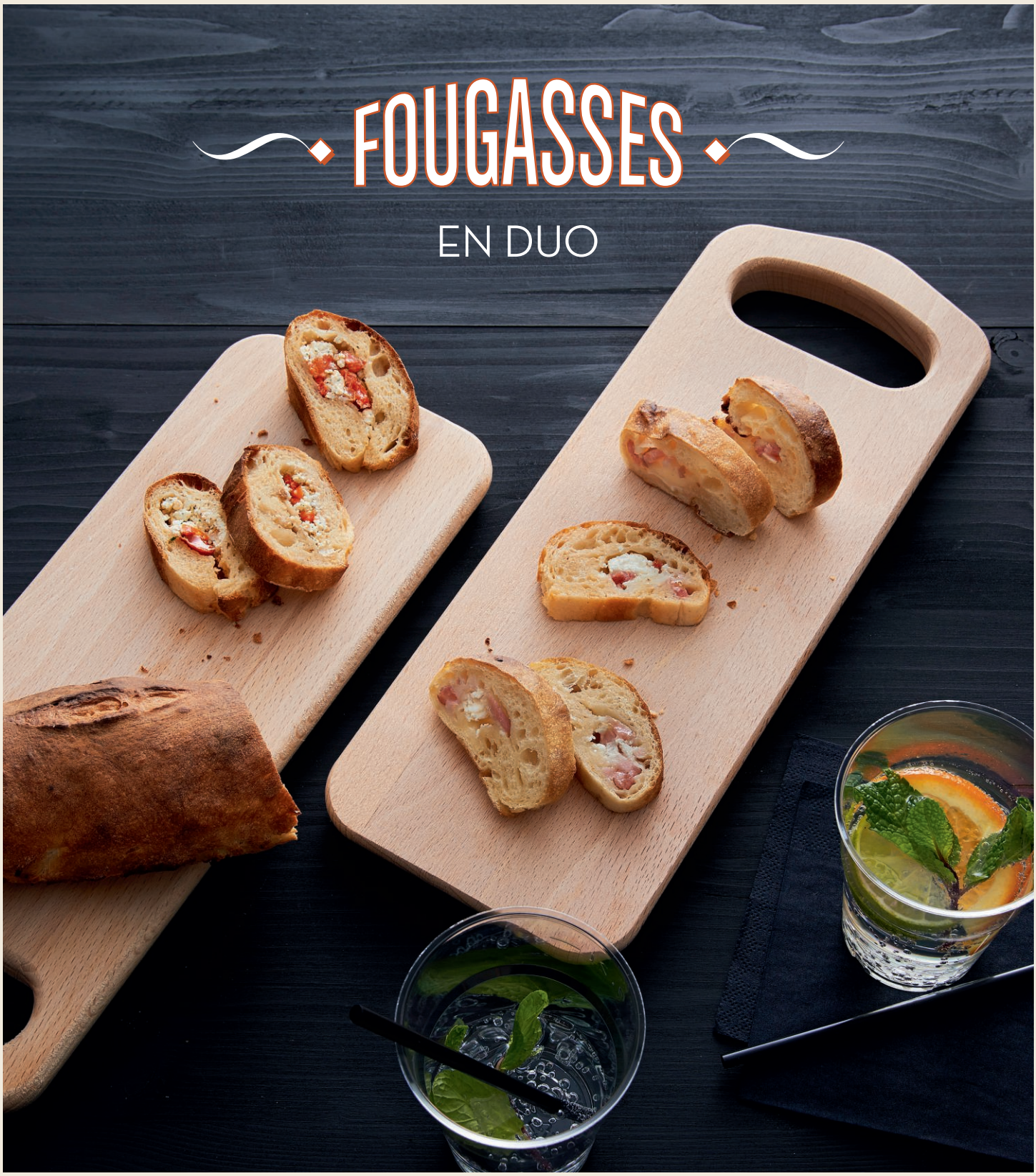
Elle & Vire® PROFESSIONNEL

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

FOUGASSES

EN DUO



DIFFÉRENCIEZ-VOUS

• SNACKING •

UN ART DE VIVRE

TARTARE

Cabrifin

LA CABRI

POUR 10 FOUGASSES À ENVIRON 0,40€ L'UNITÉ

INGRÉDIENTS

2,5 kg de pâte à pain crue
500 g de **Bûche de Chèvre Cabrifin®**
500 g de lardons fumés
250 g de **Mozzarella Palazzina® Râpée**

PRÉPARATION

Aplatir la pâte à pain.
Couper la **Bûche de chèvre** en dés.
Déposer les dés de chèvre, la **Mozzarella Râpée** et les lardons sur la pâte.
Refermer et façonner de manière homogène.
Cuire au four à 250°C pendant 15 min environ.

LA PROVENÇALE

POUR 10 FOUGASSES À ENVIRON 0,50€ L'UNITÉ

INGRÉDIENTS

2,5 kg de pâte à pain crue
250 g de tomates séchées
1 kg de **Tartare®**

PRÉPARATION

Aplatir la pâte à pain.
Découper les tomates séchées en morceaux.
Tartiner la pâte de **Tartare®** et déposer les tomates séchées.
Refermer et façonner de manière homogène.
Cuire au four à 250°C pendant 15 min environ.

DYNAMISEZ VOTRE OFFRE SNACKING AVEC

- **Différents produits et formats** permettant de varier les plaisirs :
  - Les bûches affinées au caractère affirmé et au goût prononcé
  - Les bûches non affinées au goût plus doux et à la texture plus fondante
- **Usages multiples à chaud ou à froid** : rondelles dans un sandwich ou une pizza, émietté en salade...
- **Un fromage issu du terroir français**
- Un **usage tartinable** grâce à une **texture souple et fluide** à travailler
- Un **usage à la poche** pour plus de **praticité**, de **régularité** et d'**hygiène**
- Une **tenue parfaite à chaud** comme **à froid** (sandwich chaud/ froid, sauce salade...)
- Une **dénomination fromage**, facile à revendiquer
- Des fromages **100% français**

Pour plus de recettes et d'informations sur nos produits, retrouvez-nous sur notre site internet : **www.savencia-fd-foodservice.com**