



INNOVATION 2013

## Crème pâtissière prête à l'emploi



Les grands classiques de la pâtisserie deviennent tendance : réinventez-les, facilement et rapidement !

**Un produit prêt  
à l'emploi,  
au léger goût vanille,  
pour personnaliser  
vos aromatisations :**  
alcool, arôme, chocolat...



**Une base idéale  
pour la réalisation  
de crèmes :**

mousseline, légère,  
chiboust...  
par l'ajout d'un ou  
deux ingrédients :  
beurre, crème fouettée,  
blanc d'œufs...

# Enfin une vraie crème pâtissière.



Peser, porter le lait à ébullition, mélanger, cuire, débarrasser, filmer, refroidir et laver le matériel... réaliser une bonne crème pâtissière, ça prend du temps! >>

Avec la qualité de la crème pâtissière Elle & Vire Professionnel, son goût, sa texture crémeuse, plus la peine de fabriquer « maison » : je la personnalise comme je veux et je peux accorder plus de temps au montage de mes entremets.

Et puis, plus de souci d'hygiène, une régularité parfaite... bref, un vrai service. >>

Sébastien Faré, expert culinair Elle & Vire Professionnel



## SES ATOUTS :

- Une **onctuosité inégalée** et un **vrai bon goût de « fait maison »**
- Une **parfaite résistance à l'alcool et à l'acidité**, qui permet toutes les aromatisations possibles
- Un produit qui **supporte la congélation et la décongélation**
- Un **conditionnement pratique** pour un versement facilité et éviter toute perte de produit
- Une **conservation ambiante** et une **hygiène garantie** grâce à la technologie UHT

**Elle & Vire**  
PROFESSIONNEL

PARTENAIRE DE VOS CRÉATIONS **DESSERTS**

Retrouvez nos recettes sur le site [www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com)