

Dessert bases





Des bases très simples pour **décliner à l'infini votre carte de desserts**

Very simple bases to help you
develop your range of desserts

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

- Toutes les caractéristiques d'une Crème Brûlée « maison »
- Arôme naturel de vanille
- Réalisation rapide - sans cuisson au four
- Excellente tenue aux alcools et aux arômes
- Peut s'utiliser en base pour tartes, entremets, verrines, etc.
- Aromatisable à l'infini: épices, fruits, fleurs, thé vert, café, etc.



BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE

- All the characteristics of a "homemade" Crème Brûlée
- Natural vanilla flavour
- Quick to prepare - no oven cooking required
- Excellent resistance to alcohol and flavouring
- Can be used as a base for tarts, miniature desserts, verrines, etc.
- Endless flavouring options: spices, fruits, flowers, green tea, coffee, etc.

PANNA COTTA

- Dessert réalisé dans le respect de la tradition italienne
- Recette authentique avec des grains de vanille
- Texture crémeuse et fondante qui se colore, s'aromatise et se moule
- Résiste à l'incorporation de fruits
- S'accompagne d'un coulis de fruits, d'un caramel, etc.



PANNA COTTA

- Dessert created according to the Italian tradition
- Authentic recipe with vanilla seeds
- Soft and smooth texture that can be coloured, flavoured and moulded
- Resistant to the addition of fruits
- To be served with fruit coulis, caramel, etc.



TIRAMISÙ

- Recette onctueuse contenant 60% de mascarpone
- Texture légère foisonnée et simple à préparer (sans ajouter d'oeuf)
- Ne tranche pas à l'ajout d'alcool ni d'arômes
- Idéal pour réaliser des tiramisù aux fruits, mousses de mascarpone, verrine, base d'entremets



TIRAMISÙ

- Smooth recipe containing 60% mascarpone
- Light, whipped texture, easy to prepare (no eggs required)
- Does not split when alcohol or flavouring is added
- Ideal for making fruit tiramisù, mascarpone mousse, verrines, mini dessert bases

Gamme desserts / Dessert range

POUR 1 BRIQUE DE 1 LITRE FOR 1 LITRE CARTON	DESSERT À L' 'ASSIETTE PLATED DESSERTS	BANQUETING / CATERING		PÂTISSERIE / PASTRY ENTREMETS: Ø 18 cm / 8 portions
		VERRINES 40 G	VERRINES 25 G	
Crème Brûlée Vanille Bourbon/ Vanilla	10 portions 100 g 8 portions 120 g	26 verrines	42 verrines	4 palets 250 g
Panna Cotta	13 portions 80 g	25 verrines	40 verrines	4 palets 250 g
Tiramisù			114 verrines	



Nos avantages Our advantages

Les produits de la gamme Dessert Base Elle & Vire Professionnel® sont réalisés à partir de crèmes sélectionnées. Leurs atouts techniques vous accompagnent dans votre recherche de l'excellence.

Elle & Vire Professionnel® Dessert Bases are made from selected creams. Their technical assets accompany you in your quest for excellence.

UNE HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

- Briques d'un litre: faciles à stocker et garanties d'une conservation optimale
- Technologie stérilisée UHT, longue conservation
- Pas d'introduction d'œufs en cuisine
- Respect des normes HACCP
- Traçabilité des ingrédients

UNE FACILITÉ D'UTILISATION

- Simple et rapide: pas de mélange ni d'ajout d'ingrédients
- Ne tranche pas à l'ajout d'alcool, d'arômes ou de fruits
- Facilite le dosage dans n'importe quel contenant (idéal en banquet pour les petites portions)
- Meilleure gestion des ingrédients et des stocks
- Des bases faciles à décliner

UNE RENTABILITÉ GARANTIE

- Elle & Vire Professionnel® garantit des performances de la gamme, du résultat final et de la rentabilité
- Un résultat constant: pas d'erreur dans le calcul des proportions

PERFECT HYGIENE

- One-litre packs: easy storage and optimum shelf-life
- Sterilised UHT technology, long shelf life
- No eggs required for cooking
- Compliance with HACCP standards
- Traceable ingredients

EASY TO USE

- Quick and simple: no need to mix or add ingredients
- Does not split when alcohol, flavouring or fruit is added
- Easy to portion into any container (ideal in small portions for banquets)
- Improved management of ingredients and stocks
- Bases that can be easily adapted

GUARANTEED PROFITABILITY

- Elle & Vire Professionnel® guarantees the performance of the range, final result and profitability
- A constant result: no errors when calculating proportions



www.elle-et-vire.com/pro

