

Cuisson Avantage

Avantage
Cooking



UNE LÉGÈRETÉ EXCEPTIONNELLE

Idéale pour la réalisation de sauces fines, sauces crudités, de verrines mousseuses et de tartes salées, la crème légère Cuisson Avantage Elle & Vire® est plus spécifiquement destinée aux cuisiniers et traiteurs qui privilégient la cuisine légère.

DE NOUVEAUX AVANTAGES EN CUISINE

Les performances techniques de la crème légère Cuisson Avantage Elle & Vire® (agréable légèreté, tenue en cuisson longue) et son exceptionnelle capacité à être utilisée à froid comme à chaud font d'elle une crème légère très adaptée en restauration moderne et banqueting au food cost optimisé!

EXCEPTIONAL LIGHTNESS

Ideal for light sauces, salad dressings, mousse cups and savoury tarts, the Elle & Vire® Advantage Cooking half cream is specially designed for chefs and caterers who favour light cuisine.

NEW ADVANTAGES FOR COOKING

The technical performances of Elle & Vire® Advantage Cooking half cream (nice lightness, holds well over long cooking periods) and its exceptional ability to be used cold as well as warm make this half cream very popular in modern dining and banqueting at an optimal cost!



 **Elle & Vire®**
PROFESSIONNEL

Testez la différence

Test the difference

Toutes les crèmes ne se valent pas ! Fabriquée en Normandie, la crème légère Cuisson Advantage Elle & Vire® est le fruit d'un savoir-faire unique associé à la sélection rigoureuse des matières premières.

Not all creams are equal! Made in Normandy, Elle & Vire® Advantage Cooking half cream is the product of a unique savoir-faire combined with a rigorous selection of raw materials.



TEST 1 : Légèreté de la texture en émulsion / Light texture in emulsion

Mélanger 25cl de crème, 1 feuille de gélatine, du wasabi, du sel et deux gouttes de colorant vert. Siphonner à froid et observer la texture des mousses.
Mix 25cl of cream, 1 sheet of gelatin, wasabi, salt and two drops of green food colouring. Siphon cold and observe the texture of the mousses.

UN MEILLEUR RÉSULTAT

- Une plus grande légèreté des sauces, des crèmes mousseuses, des appareils à gratins et tartes salées.

BETTER RESULTS

- Greater lightness in sauces, foamy creams, gratin dishes and savoury tarts.

Donne une "écume" agréable, très légère, nuageuse de type "cappuccino".

Gives a nice "foam", very light and fluffy as a cappuccino topping.



Donne une crème fouettée molle, sans goût et un peu granuleuse.

Yields limp, flavourless and somewhat grainy whipped cream.

TEST 2 : Résistance à froid et aux acides / Resistant to acids when cold

Ajouter une cuillère à soupe de jus de citron dans 10cl de crème. Observer la texture de la crème.
Add one tablespoon of lemon juice to 10cl of cream. Observe the texture of the cream.

UN TRAVAIL PLUS SIMPLE

- Une excellente résistance à l'acide pour réaliser des sauces froides pour les salades et les crudités.

AN EASIER MAKING

- Excellent resistance to acids - perfect for cold sauces and salad dressings.

Reste liquide, homogène et sans formation de point blanc.

Stays smooth and homogeneous when heated. Ready to be served.



S'épaissit à l'ajout de l'acide. Au bout de quelques temps se défait, se sépare.

Thickens when acid is added. After a while the cream curdles and splits.

TEST 3 : Résistance à chaud dans le temps (ex: bain marie) / Long-lasting resistance when heated (ex: bain marie)

Réaliser une sauce crémée, réduire et maintenir à chaud plusieurs heures.
Prepare a cream sauce, reduce and keep warm for several hours.

UN TRAVAIL PLUS SÛR

- Une tenue à chaud irréprochable: même dans le cas d'une cuisson longue et de maintien de longue durée en température.

A MORE RELIABLE MAKING

- Holds perfectly when heated. Even in dishes requiring long cooking times or to be kept hot for long periods.

Reste lisse et homogène à chaud, elle est prête à être servie.

Stays smooth and homogeneous when heated. Ready to be served.



Se déconte et laisse voir des remontées de matière grasse.

Settles, letting the fat float to the top.

TEST 4 : Taux de réduction / Reduction rate

Faire revenir des échalotes au beurre, ajouter 2,5cl de vin blanc puis 10cl de crème. Mixer la crème et laisser réduire à feu vif jusqu'à l'obtention d'une texture nappante. Mesurer le temps et les volumes.
Lightly brown some shallots in butter, add 2.5cl of white wine and then 10cl of cream. Mix the cream and leave to reduce over high heat until a rich, thick texture is reached. Measure the time and volume.

PLUS D'ÉCONOMIES

- Un prix attractif compte tenu du raccourcissement de la phase de réduction (2,5 fois plus rapide) et du gain de matière obtenu (+20%).

MORE SAVINGS

- An attractive price given that it shortens the reduction process (2.5 times faster) and yields a greater volume after cooking (+20%).

La sauce est liée en 1min. Il reste 9cl de mélange.

The sauce binds in 1min. There is still 9cl of the mixture remaining.



La sauce est liée en 2min 30s. Il reste 7,5cl de mélange.

The sauce binds in 2min 30s. There is only 7.5cl of the mixture left.