



Original American Cream Cheese 34% MG

Colis de 10 x 1,36 kg / 3 lbs

Egalement disponible en colis de 1 x 13.6 kg / 30 lbs



Un Cream Cheese alliant qualité et authenticité

Un Cream Cheese au **goût équilibré** qui répond aux attentes des chefs

Une texture ferme et crémeuse, idéale pour la confection de cheesecakes lisses et onctueux



Utilisable à chaud comme à froid pour tous vos appareils (cheesecakes, mousses, crèmes glacées...)

Convient parfaitement pour des **recettes sucrées et salées**

Un Cream Cheese exclusivement produit aux Etats Unis



« Avec l'Original American Cream Cheese, je suis sûr d'obtenir des préparations finales très qualitatives. Il confère à l'incontournable cheesecake une texture idéale et le véritable goût des recettes traditionnelles. »

Nicolas Boussin
Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie
Chef Pâtissier Exécutif de «La Maison de la Crème Elle & Vire®»

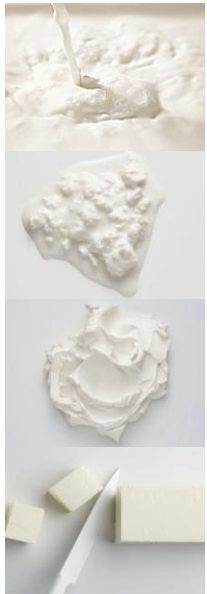


L'ORIGINE DE L'ORIGINAL AMERICAN CREAM CHEESE ELLE & VIRE®



L'Original American Cream Cheese Elle & Vire® résulte d'un savoir-faire crémier traditionnel, perpétué depuis 1935, qui trouve ses origines aux Etats-Unis. Il offre un haut niveau de qualité grâce à ses performances fonctionnelles et son goût équilibré pour répondre aux exigences des chefs cuisiniers et pâtissiers.

Les étapes de la fabrication du Cream Cheese



Etape 1 - Lait & Crème

- Collecte du lait quotidienne et traitement dans les 24h pour en préserver sa qualité
- Standardisation : ajout de crème fraîche pour obtenir le taux de matière grasse désiré
- Pasteurisation : élimination des micro-organismes non désirables
- Homogénéisation du mélange obtenu

Etape 2 - Fermentation

L'ajout de ferments au mélange lait/ crème permet :

- L'acidification du lait
- Le développement des arômes caractéristiques du Cream Cheese

Le mélange, une fois chauffé, passe ensuite dans une centrifugeuse pour évacuer le sérum

Etape 3 - Texturisation & Homogénéisation

La texture est ajustée grâce à des gommes d'origine naturelle de façon à garantir une fonctionnalité idéale du Cream Cheese dans les usages culinaires et pâtissiers durant toute la durée de sa vie. La pâte obtenue est ensuite cuite et homogénéisée pour obtenir une texture ferme et lisse.

Etape 4 - Conditionnement

Le conditionnement du Cream Cheese en pain se réalise à chaud à plus de 70°C (160°F) pour garantir une qualité microbiologique optimale.

Un Cream Cheese pour des usages sucrés et salés



RCS Coutances 389 297 664 - © ELVIR Condé-sur-Vire - France - ARGU - CCUS - 0516