



Sublime Crème au Mascarpone

Colis de 6 x 1L



Un mélange inédit prêt à l'emploi pour créer de nouvelles émotions en cuisine & en pâtisserie

70% de crème Excellence et 30% de Mascarpone

GOURMANDE & TECHNIQUE
inspirée d'une pratique de
grands chefs pâtissiers

Tenue exceptionnelle
pendant 48h à 4°C

Grande résistance
à la congélation /
décongélation



**Texture riche
et onctueuse**

Liaison facile et rapide
pour vos sauces

Régularité de vos
recettes

La Crème au Mascarpone qui inspire vos créations sucrées et salées



« Sa texture est riche et dense une fois fouettée. Elle permet de réaliser des pâtisseries gourmandes et qui tiennent plus longtemps.

Sublime apporte également une garantie de régularité. »

Frédéric Cassel, membre Relais Dessert

« J'utilise Sublime pour donner cette onctuosité, apporter cette douceur. »

Christophe Dufossé, chef cuisinier étoilé



Sublime Crème au Mascarpone



1 Un produit pratique et prêt à l'emploi au service de votre créativité

- Fluide et régulier
 - Facile à travailler
 - Lie rapidement
- Gain de temps et rationalisation

2 Une garantie de tenue parfaite

Pendant 48h à 4°C



3 Idéal pour des réalisations ultra-gourmandes

- Saveur soyeuse et généreuse
- Texture riche, dense et onctueuse

Retrouvez nos recettes sur le site www.pro.elle-et-vire.com/en

 **Elle & Vire**
PROFESSIONNEL