

Tiramisù



UNE PRÉPARATION CRÉMEUSE ET ONCTUEUSE

Idéal pour les recettes classiques (tiramisù au café) ou plus créatives (tiramisù aux fruits, mousse de mascarpone, etc.), le Dessert Base Tiramisù Elle & Vire® est spécifiquement destiné aux chefs qui recherchent des préparations de qualité et régulières dans le temps.

AUX RÉSULTATS GARANTIS

Les performances techniques du Dessert Base Tiramisù Elle & Vire® (texture légère, facile à préparer, gain de temps) et sa faculté exceptionnelle à s'aromatiser à l'infini, font de cette préparation un produit adapté à la restauration commerciale et aux buffets avec un food cost optimisé.

A SWEET AND CREAMY PREPARATION

Ideal for classic recipes such as coffee tiramisù or more creative ones (fruit tiramisù, mascarpone mousse, etc.) the Elle & Vire® Tiramisù Dessert Base is specifically designed for chefs who are looking for constantly high quality preparations.

WITH GARANTEED RESULTS

The technical characteristics of Elle & Vire® Tiramisù Dessert Base (light and whipped texture, easy to prepare, time saving) and its exceptional ability to be flavoured, make this Dessert Base very popular in food service and banqueting at an optimal cost.



Testez la différence

Test the difference

Tous les tiramisù ne se valent pas ! Le Tiramisù Elle & Vire® est le fruit d'un savoir-faire unique associé à la sélection rigoureuse des matières premières.

Not all tiramisù is the same! Elle & Vire® tiramisù is the fruit of a unique savoir-faire combined with the careful selection of raw materials.



TEST 1 : Préparation des ingrédients / Preparing the ingredients

Elle & Vire®

Maison / Homemade

Poudre / Powder

Un seul produit qui contient 60 % de mascarpone.

One product that contains 60 % mascarpone.



Plusieurs produits (mascarpone, oeufs, sucre, etc.) sont nécessaires avec une gestion des stocks complexes et des risques de problèmes sanitaires. La recette classique contient environ 50 % de mascarpone.

A number of products (mascarpone (expensive and difficult to obtain), eggs, sugar, etc.) are required, resulting in complex stock management and hygiene risks. The classic recipe contains around 50 % mascarpone.



Plusieurs produits (crème liquide, poudre...) sont nécessaires avec une gestion des stocks complexes des risques de problèmes sanitaires.

A number of products (liquid cream, powder, etc.) are required, resulting in complex stock management and hygiene risks.



Résultats obtenus avec Elle & Vire® / Results got with Elle & Vire®

UN TRAVAIL PLUS SIMPLE

- Une mise en oeuvre simple avec un produit unique qui se conserve longtemps à température ambiante avant ouverture et garantit une sécurité sanitaire optimale.

AN EASIER MAKING

- Simple preparation with a single product that can be stored for a long time at room temperature before being opened and offers optimum food safety.

TEST 2 : Volume

Elle & Vire®

Maison / Homemade

Poudre / Powder

Le produit foisonné double de volume (taux de foisonnement x 2).

The whipped product doubles in volume (whipping ratio x 2).



Le produit foisonné présente un beau volume (taux de foisonnement x 1,8).

The whipped product offers a good volume (whipping ratio x 1.8).



L'appareil présente peu de volume une fois foisonné (taux de foisonnement x 1,2).

The mixture offers little volume once whipped (whipping ratio x 1.2).



Résultats obtenus avec Elle & Vire® / Results got with Elle & Vire®

PLUS D'ÉCONOMIES

- Un prix attractif compte tenu du gain de temps lors de la préparation et du volume du produit qui double une fois foisonné.

MORE SAVINGS

- An attractive price, considering the savings made during preparation and thanks to a product volume that doubles once whipped.



TEST 3 : Préparation de l'appareil et congélation / Preparing the mixture and freezing

Elle & Vire®

L'appareil monté est lisse, homogène avec une bonne tenue et s'obtient rapidement en 4 minutes en une seule étape de foisonnement.

The finished mixture is smooth with a good hold and is ready in just 4 minutes, in one step of whipping.



L'appareil foisonné résiste parfaitement à la congélation, sa texture est lisse et homogène avec une excellente tenue.

The whipped mixture withstands freezing perfectly, its texture is smooth with an excellent hold.



Maison / Homemade

La texture mousseuse s'obtient après plusieurs étapes délicates (mélange jaunes + sucre + mascarpone, foisonnement des blancs, incorporation) en 6 minutes.

Several delicate stages are required to obtain the foamy texture (mixture of yolks + sugar + mascarpone, beating of egg whites, incorporation) in 6 minutes.



L'appareil foisonné peut mal supporter la congélation avec un risque de texture moins ferme, qui devient légèrement granuleuse ou humide (rejet de liquide).

The whipped mixture may not resist freezing with a risk of a less firm texture that becomes slightly grainy or moist (liquid released).



Poudre / Powder

L'appareil à base de poudre et de crème se prépare en 3 minutes mais devient granuleux au bout d'1 minute de foisonnement.

The cream and powder-based mixture is made in 3 minutes but becomes grainy after 1 minute of whipping.



L'appareil foisonné résiste mal à la congélation et s'oxyde : il croûte en surface et sa couleur s'intensifie.

The whipped mixture does not resist freezing and becomes oxidised: it crusts over on the surface and its colour deepens.



Résultats obtenus avec Elle & Vire® / Results got with Elle & Vire®

UN TRAVAIL PLUS SÛR

- Une excellente texture et tenue de l'appareil. Un appareil qui résiste à la congélation une fois foisonné.

A MORE RELIABLE MAKING

- An excellent texture and a mixture with a great hold. The mixture withstands freezing once whipped.

TEST 4 : Dégustation / Taste

Elle & Vire®

Le tiramisù présente un bel aspect avec une excellente tenue de l'appareil dans le temps. Sa texture est onctueuse et son goût proche d'un tiramisù maison.

The tiramisù looks appetising and the mixture holds well over time. It has a creamy texture and tastes similar to homemade tiramisù.



Maison / Homemade

Le tiramisù présente un bel aspect et un bon goût de vanille. L'appareil conservé peut rejeter de l'humidité au fond de la verrine et le cacao peut s'humidifier.

The tiramisù looks appetising and has a pleasant vanilla taste. The stored mixture may release moisture into the bottom of the glass and the cocoa may moisten.



Poudre / Powder

La couleur de l'appareil est peu naturelle, sa texture est humide et granuleuse en bouche avec un fort goût d'oeuf.

The colour of the mixture is unnatural, its texture is moist and grainy in the mouth with a strong, eggy taste.



Résultats obtenus avec Elle & Vire® / Results got with Elle & Vire®

UN MEILLEUR RÉSULTAT

- Un succès garanti, du tiramisù classique aux recettes les plus originales.

A BETTER RESULT

- Guaranteed success, from classic tiramisù to the most original recipes.

Découvrez notre gamme complète de dessert bases

Discover our full dessert bases range



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® garant 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

