

Crème brûlée

Vanille

Crème Brûlée Bourbon Vanilla



UN GRAND CLASSIQUE DE LA GASTRONOMIE FRANCAISE

Idéal pour les recettes classiques de Crème Brûlée Vanille ou plus créatives (Crème Brûlée aux fruits, aux épices, au thé vert, aux bonbons, à l'alcool, au café), le Dessert Base Crème Brûlée Vanille 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 Crème Brûlée Vanille Elle & Vire® (arôme naturel de vanille, 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 GREAT CLASSIC OF FRENCH CUISINE

Ideal for classic recipes or more creative ones (flavoured with fruits, spices, green tea, sweets, spirits, coffee) the Elle & Vire® Dessert Base Crème Brûlée Bourbon Vanilla is specially designed for cooks and caterers who are looking for constantly high quality preparations.

WITH GUARANTEED RESULTS

The technical characteristics of Elle & Vire® Dessert Base Crème Brûlée Bourbon Vanilla (natural aroma of Bourbon vanilla, 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

Toutes les Crèmes Brûlées ne se valent pas! La Crème Brûlée Elle & Vire® est le fruit d'un savoir-faire unique associé à la sélection rigoureuse des matières premières.

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



TEST 1 : Préparation des ingrédients et de l'appareil / Preparing the ingredients and the mixture

Elle & Vire®

Maison / Homemade

Poudre / Powder

Un seul produit et juste une casserole sont nécessaires à la préparation de la crème brûlée.

To make this crème brûlée all you need is one product and a saucepan.



Plusieurs ustensiles (fouet, cul de poule, balance, casserole...) et produits (œufs, lait, crème liquide, sucre, vanille...) sont nécessaires avec une gestion des stocks complexe et des risques de problèmes sanitaires.

A number of utensils (whisk, mixing bowl, scales, saucepan, etc.) and products (eggs, milk, liquid cream, sugar, vanilla, etc.) are required, resulting in complex stock management and hygiene risks.



Plusieurs ustensiles (fouet, cul de poule, casserole...) et produits (crème liquide, lait, poudre...) sont nécessaires avec une gestion des stocks complexe et des risques de problèmes sanitaires.

A number of utensils (whisk, mixing bowl, saucepan, etc.) and products (liquid cream, milk, powder, etc.) are required, resulting in complex stock management and hygiene risks.



La préparation de l'appareil est simple et s'effectue facilement en une seule étape.

The mixture is easy to prepare and ready in just one step.



La réalisation est délicate (risque de débordement) et s'effectue en plusieurs étapes.

It is a delicate process (risk of spillages) and it involves several steps.



La réalisation est délicate (risque de débordement) et s'effectue en plusieurs étapes.

It is a delicate process (risk of spillages) and it involves several steps.



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

UN TRAVAIL PLUS SIMPLE

• Une mise en œuvre simple avec un produit unique qui se conserve longtemps à température ambiante avant ouverture et garantit une sécurité sanitaire optimale. Une préparation facile et rapide en une seule étape de cuisson.

AN EASIER MAKING

• Simple preparation with a single product that can be stored for a long time at room temperature before being opened and guarantees optimum food safety. Quick and easy to prepare in just one step.

TEST 2 : Personnalisation / Customisation

Elle & Vire®

L'appareil résiste à l'ajout d'alcool, la texture reste lisse et homogène.

The mixture's texture remains smooth and even when alcohol is added.



Maison / Homemade

L'appareil s'épaissit légèrement à l'ajout d'alcool.

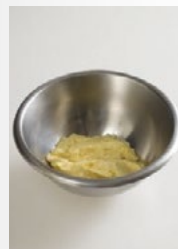
The mixture thickens slightly when alcohol is added.



Poudre / Powder

L'appareil tranche à l'ajout d'alcool et présente des grumeaux.

The mixture splits and becomes lumpy when alcohol is added.



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

UN TRAVAIL PLUS SÛR

- Une crème personnalisable avec une excellente tenue de l'appareil lors de l'ajout d'alcool ou d'arômes, sans se défaire ni flocler.

A MORE RELIABLE MAKING

- A customisable crème brûlée with a mixture that neither splits or clumps when alcohol or flavouring is added.

TEST 3 : Sans cuisson au four / No oven cooking

Elle & Vire®

L'appareil Elle & Vire® ne nécessite pas de cuisson au four et permet un gain de temps et une économie en terme de consommation d'énergie du four, temps de travail du personnel, mobilisation du four, perte du produit jeté en cas de ratage.

The Elle & Vire® mixture does not need to be oven cooked, resulting in savings in terms of time, energy consumption, through not having to use an oven, labour cost, oven availability, as well as by avoiding the need to throw away product due to error.



Maison / Homemade

La crème brûlée maison se cuit au four pendant 40 à 50 minutes et mobilise un four, du personnel, demande du temps avec un risque de ratage avec une crème trop prise ou trop liquide.

The homemade crème brûlée is cooked in the oven for 40-50 minutes, occupying an oven, time and labour, with a risk of error such as a crème brûlée that is too thick or too runny.



Poudre / Powder

L'appareil poudre ne nécessite pas de cuisson au four.

The powder mixture does not need to be oven cooked.



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

PLUS D'ÉCONOMIES

- Un prix attractif compte tenu de l'économie réalisée sans cuisson au four et sans perte de produit.

MORE SAVINGS

- An attractive price, considering the savings made through not having to oven cook and not losing any product.

TEST 4 : Dégustation / Taste

Elle & Vire®

La crème brûlée est fondante et crémeuse avec un bon goût de vanille, d'oeuf et de sucre bien équilibré, proche d'un produit maison.

The crème brûlée is soft and creamy with a pleasant and balanced flavour of vanilla, egg and sugar, similar to a homemade product.



Maison / Homemade

Une crème brûlée au bon goût de vanille mais un risque de ratage avec une texture très liquide si la crème n'est pas cuite correctement.

A crème brûlée with a pleasant vanilla flavour, but with the risk of a very runny texture. If the crème brûlée is not cooked correctly or a grainy texture if it is been overcooked.



Poudre / Powder

La texture est dense, gélatineuse, proche d'un flan et granuleuse en bouche avec un goût très sucré.

The texture is dense, gel-like, almost like custard, and grainy in texture with a very sweet flavour.



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

UN MEILLEUR RÉSULTAT

- Un résultat garanti d'une crème brûlée avec un bon goût vanillé et une texture crémeuse qui résiste à la caramélisation.

A BETTER RESULT

- The guaranteed result of a crème brûlée with a pleasant vanilla flavour and a creamy texture, easy to caramelize.

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® 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