



Crème Cuisson Excellence Excellence Cooking Cream

35,1 % MG / Fat

Colis de 6 x 1 L & 12 x 1 L / Box of 6 x 1 L & 12 x 1 L



La crème haute performance pour tous les usages cuissons
The high-performance cream for all cooking applications

Une crème au **goût riche et onctueux** grâce à son taux de MG de 35,1 %

A rich and smooth cream thanks to its 35.1% fat content

Une faible réduction, idéale pour des «sauces minute»
Low reduction rate, ideal to prepare quick sauces



Une **tenue parfaite** en cuisson et une belle texture nappante
Perfect hold when cooked and just the right coating texture



«Son exceptionnelle résistance aux températures élevées et au milieu acide me permet de réaliser une cuisine raffinée. Je la sélectionne pour sa tenue parfaite, sa rapidité et son faible taux de réduction. Grâce à ses qualités techniques, cette crème est utilisée lors du concours du Bocuse d'Or pour répondre aux chefs les plus exigeants.»

«Its exceptional resistance to high temperatures and acidic, help me to produce sophisticated dishes. I choose it for its perfect hold, its speed and its low reduction rate. Due to its technical qualities, this cream is used during the Bocuse d'Or competition to meet the needs of the most demanding chefs.»

Christian Guillot, conseiller culinaire Elle & Vire Professionnel®
Christian Guillot, culinary adviser for Elle & Vire Professionnel®



Ses atouts / Advantages



- ▶ Un taux de matière grasse élevé, qui exalte les saveurs et apporte finesse et onctuosité à toutes les préparations
A high fat content which brings out the flavours and creaminess of all dishes
- ▶ Une réduction rapide qui génère un gain de temps
Rapid reduction which saves time
- ▶ Une crème qui ne tranche pas en présence d'ingrédients acides (oseille, vin blanc, vinaigre, citron) et supporte l'ajout d'alcools
Cream which does not separate in the presence of acidic ingredients (sorrel, white wine, vinegar, lemon) nor when alcohol is added
- ▶ Une tenue parfaite en cuisson, qui permet d'obtenir une liaison bien homogène et une texture nappante
Perfect hold when cooked which enables a smooth, thickened and coating texture
- ▶ Son exceptionnelle résistance aux températures élevées la rend irremplaçable en cuisine
Its exceptional resistance to high temperatures makes it essential in professional kitchen

Idéale pour les applications / Ideal for :

Sauces (en liaison, en réduction), mousses salées, gratins gourmands, veloutés crème
Sauces (on thickening, on reduction), savoury mousses, gourmet gratins, cream veloutés