

# Crème cuisson Excellence

Cooking **cream**



## **UNE TEXTURE ONCTUEUSE ET UNE SAVEUR UNIQUE**

Idéale pour réussir des sauces liées et savoureuses ou des gratins onctueux, la crème Cuisson Excellence Elle & Vire® est plus spécifiquement destinée aux chefs cuisiniers qui privilégient le goût.

## **L'EXCELLENCE EN GASTRONOMIE**

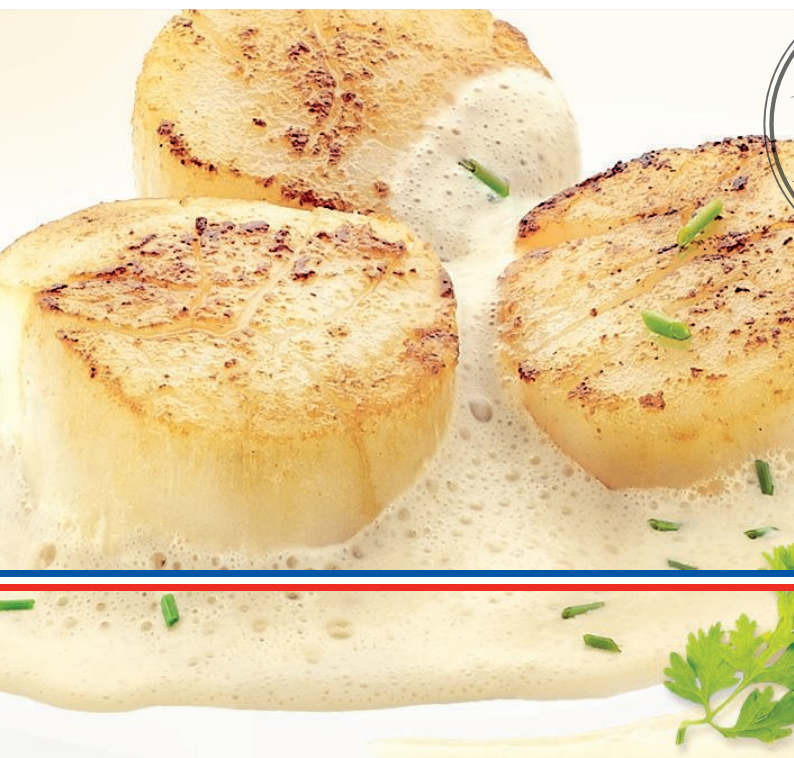
Les performances techniques de la Cuisson Excellence Elle & Vire® (réduction rapide et faible taux d'évaporation) et son exceptionnelle capacité à exalter les saveurs font d'elle sûrement l'une des meilleures crèmes en cuisine et la plus appréciée des grands chefs cuisiniers.

## **A RICH TEXTURE AND A UNIQUE FLAVOUR**

Ideal for savoury and bound sauces or rich gratins, Elle & Vire® Excellence Cooking Cream is specially designed for professional chefs who value taste.

## **EXCELLENCE IN FINE CUISINE**

The technical characteristics of Elle & Vire® Excellence Cooking Cream (rapid reduction and low rate of evaporation) and its exceptional ability to bring out flavours make it most likely one of the best cooking creams. Extremely popular with top chefs!



# Testez la différence

## Test the difference

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

Not all creams are equal! Elle & Vire® Excellence Cooking Cream is the product of a unique normand savoir-faire combined with a rigorous selection of raw materials.



### TEST 1 : Nappage / Coating

Chauffer une bisque de crustacés, ajouter purée de tomates et vin blanc, crémier, mélanger, laisser réduire.  
Heat a shellfish bisque, add tomato purée and white wine, cream, mix, leave to reduce.

#### UN MEILLEUR RÉSULTAT

- Un plus bel aspect des sauces et des potages, avec une liaison bien homogène et un nappage parfait, même en milieu acide.

#### BETTER RESULTS

- Beautiful-looking sauces and soups, which bind homogeneously and with perfect consistency, even with acidic ingredients.

La sauce est lisse et nappe parfaitement la cuillère. La sauce est onctueuse et ronde. Les arômes tiennent longtemps en bouche.

The sauce is smooth and coats the spoon evenly. The sauce is rich and full-bodied. Its aromas linger in the mouth.



La sauce est défaite et nappe mal la cuillère, son goût passe vite.

The sauce has separated, and coats the spoon unevenly. The taste disappears quickly in the mouth.

### TEST 2 : Résistance à chaud en sauce minute / Resistant when heated in quick sauces

Après poêlage d'une viande, ajouter du poivre vert, de la crème et remuer quelques secondes.  
After frying meat, add pepper and cream and mix for a few seconds.

#### UN TRAVAIL PLUS SIMPLE

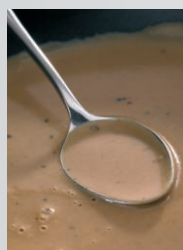
- Un épaissement très rapide du mélange pour obtenir facilement et sans réduction, des sauces «minute», des jus liés même en présence d'alcool ou d'acides.

#### AN EASIER MAKING

- Thickens mixtures quickly, allowing you to easily prepare quick sauces, thickened cooking juices, and creamy soups without alcohol or acidic ingredients.

La sauce est liée, homogène et onctueuse. Elle est déjà nappante.

The sauce is well-bound, homogeneous, and creamy. It is already the perfect consistency for topping.



La sauce n'est pas liée. Le mélange non homogène est trop liquide. Il n'est pas nappant.

The sauce is not bound. The mixture is not homogeneous and is too watery. It is not thick enough.

### TEST 3 : Résistance à l'alcool et aux acides / Resistant to alcohol and acids

Ajouter à un fumet de poisson, curry, crème, vin blanc et jus de citron. Maintenir au chaud pendant quelques minutes.  
Add curry, cream, white wine, and lemon juice to a fish broth. Keep warm for a few minutes.

#### UN TRAVAIL PLUS SÛR

- Une excellente tenue en cuisson et en maintien en température, sans se défaire ni flocculer, même en présence d'alcool ou d'acide.

#### A MORE RELIABLE MAKING

- Holds on very well when cooked, with excellent temperature resistance - does not separate or lump, even with alcohol or acidic ingredients.

La sauce conserve parfaitement son aspect lisse et homogène.

The sauce maintains its smooth and homogeneous quality perfectly.



La sauce se défait, on peut voir apparaître des petits points blancs.

The sauce has separated. Small white spots can be seen.

### TEST 4 : Taux de réduction / Reduction rate

Faire chauffer 1/2 échalotte dans 5 cl de cognac, ajouter 5 cl de fond de volaille et 10 cl de crème. Laisser réduire jusqu'à obtention d'une consistance optimale. Mesurer les temps et les volumes.  
Heat 1/2 a shallot in 5 cl of cognac, add 5 cl of chicken stock and 10 cl of cream. Leave to reduce until desired consistency is reached. Measure time and volume.

#### PLUS D'ÉCONOMIES

- Un prix attractif compte tenu du raccourcissement de la phase de réduction (3 fois plus rapide) et du gain de matière obtenu (+ 30 %). Gratine aussi plus rapidement et libère ainsi plus vite le four.

#### MORE SAVINGS

- An attractive price given that it shortens the reduction process (3 times faster) and yields a greater volume after cooking (+ 30 %). Also makes gratins cook faster, which frees up your oven more quickly.

La sauce est liée en 1 min. Il reste 18 cl de sauce.

The sauce binds in 1 min. There is still 18 cl of sauce remaining.



La sauce est liée en 3 min. Il reste 13 cl de sauce.

The sauce binds in 3 min. There is only 13 cl of sauce remaining.