

Crème Excellence

Whipping cream



UN GOÛT LAITIER NATUREL INCOMPARABLE

Idéale pour une utilisation nature ou vanillée en chantilly, la Crème Excellence Elle & Vire® est plus spécifiquement destinée aux pâtisseries et aux chefs qui privilégient le goût.

LA CRÈME DES CRÈMES

Les performances techniques de la Crème Excellence Elle & Vire® (efficacité d'utilisation en incorporation et en décor d'entremets) et son exceptionnel goût laitier font d'elle sûrement l'une des meilleures crèmes pour magnifier le talent et la création des chefs au service de la gourmandise.

AN UNRIVALLED NATURAL DAIRY-FRESH TASTE

Ideal to use plain or flavoured with vanilla and whipped, Elle & Vire® Excellence Whipping Cream is specially designed for chefs who value taste.

THE CRÈME DE LA CRÈME

The technical performances of Elle & Vire® Excellence Whipping Cream (ideally suited for incorporation in recipes or for dessert decorations) and its exceptional dairy-fresh flavour make it most likely one of the best whipping creams, enhancing the talent and creations of top chefs in fine cuisine.



Testez la différence

Test the difference

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

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



TEST 1 : Texture lisse / Smooth texture

Dresser à la poche (douille St Honoré) un décor à la chantilly.
Use a pastry bag (St Honoré piping nozzle) to decorate with chantilly.

UN MEILLEUR RÉSULTAT

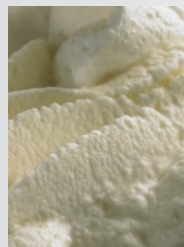
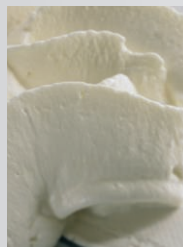
- Un vrai goût de crème et un plus bel aspect des préparations: entremets, coupes desserts, décors à l'assiette.

BETTER RESULTS

- An authentic taste of cream and a nicer look of sweets, dessert cups and plate decorations.

Les arrêtes sont fines, nettes et bien dessinées. Le décor tient longtemps.

The peaks are fine, clear and well-marked. The decoration will hold for a long time.



Les arrêtes sont molles, tombantes ou trop déchirées. Le décor ne tient pas bien.

The ridges are flabby, drooping or broken. The decoration does not hold well.

TEST 2 : Incorporation

Incorporer une pulpe de fruits rouges, additionnée d'un jus de citron, dans une crème fouettée.
Incorporate the whipped cream with red berry pulp and lemon juice.

UN TRAVAIL PLUS SIMPLE

- Une incorporation plus facile, qui préserve le volume du produit fini, même en présence d'acide.

AN EASIER MAKING

- Easier incorporation, preserving the volume of the finished product, even with acidic ingredients.

La quenelle est légère, ferme, lisse et conserve sa forme.

The quenelle is light, firm, smooth and holds its shape.



La quenelle est lourde, molle, présente des grains et perd sa forme.

The quenelle is heavy, flabby, grainy and loses its shape easily.

TEST 3 : Tenue 24h après foisonnement / Hold 24h after whipping

Pocher une crème chantilly, conservée 24 heures au froid puis «retravaillée» (battue quelques secondes pour lui redonner de la tenue).
Pipe a chantilly which was refrigerated for 24 hours, then reworked (whipped for a few seconds to give it back its volume).

UN TRAVAIL PLUS SÛR

- Une tenue irréprochable après conservation au froid et resserrage.

A MORE RELIABLE MAKING

- Holds wonderfully after refrigeration and whipped again.

La rosace est ferme, lisse et bien blanche, aussi belle qu'avec une crème battue le jour même.

The rosette is firm, smooth and white, as attractive as with a cream whipped the same day.



La rosace est molle, graineuse et jaune, moins belle qu'avec une crème battue le jour même.

The rosette is flabby, grainy and yellow, less attractive than with a cream whipped the same day.

TEST 4 : Taux de foisonnement / Whipping volume

Foisonner les crèmes au batteur Kenwood® chef (vitesse max) jusqu'à obtention d'une texture optimale et mesurer les temps et les volumes obtenus.
Whip the cream in a Kenwood® mixer (maximum speed) until desired consistency is reached. Measure the time and volume.

PLUS D'ÉCONOMIES

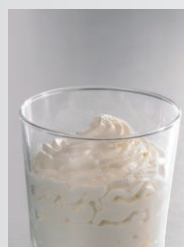
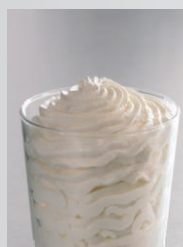
- Un prix attractif compte tenu de l'optimisation du temps de foisonnement (18% plus rapide) et du taux de foisonnement (+36%).

MORE SAVINGS

- An attractive price given the optimisation of whipping time (18% faster) and whipping volume (+36%).

Le foisonnement est plus rapide (2min 40s) et le volume important (coefficient x 2,7).

Whipping is faster (2min 40s) and yields a greater volume (2.7 x original volume used).



Le foisonnement est plus lent (3min 10s en moyenne) et le volume moins important (coefficient x 2,3).

Slower whipping time (3min 10s on average), yielding lower volumes (2.3 x original volume used).