



Mascarpone

40 % MG / Fat

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



Toutes les qualités d'un mascarpone frais en UHT
All the qualities of a fresh mascarpone in UHT

Texture semi-épaisse :
facile à travailler
Semi-thick texture:
easy to work

Conservation de 9 mois
avant ouverture grâce
à son pack UHT, 3 fois plus longtemps
qu'un mascarpone frais
Shelf life of 9 months
before opening thanks
to its UHT packaging, 3 times longer
than fresh mascarpone



Stockage optimal **facilitant le rangement** dans les frigos
Optimal storage ensuring it can easily be kept in the fridge.

Une nouveauté spécialement conçue pour les professionnels. Testez la différence.
A new product more suitable to professionals. Try the difference.



«Le fait d'avoir un mascarpone crémeux permet une facilité d'utilisation. Je contrôle la texture et je peux l'amener à la consistance souhaitée.»

«Having a creamy mascarpone makes it much easier to use. I control the texture and can achieve whatever consistency I need.»

Nicolas Boussin
MOF Pâtisserie et Chef Pâtissier de La Maison de la Crème Elle & Vire®
Best Pastry Craftsman of France and Pastry Chef of La Maison de la Crème Elle & Vire®



CONSEILS TECHNIQUES / TECHNICAL ADVICE

Le mascarpone Elle & Vire Professionnel possède une **texture semi-épaisse**, lisse et onctueuse, **plus facile à travailler**.
Il sert pour les mêmes usages que le mascarpone frais et dans les mêmes proportions **sans avoir besoin de le travailler au préalable**.



Elle & Vire Professionnel mascarpone has a **semi-thick**, smooth and creamy texture that is **easier to work with**.
It can be used for all the same things than fresh mascarpone and in the same proportions **without needing to be worked on beforehand**.

Adapter la texture à votre convenance Adapt the texture to your liking

Si vous souhaitez l'épaissir / If you want to thicken it

Fouettez le mascarpone **dès la sortie du réfrigérateur** pendant plusieurs minutes. Arrêtez lorsque la texture recherchée est obtenue.



Whisk the mascarpone **upon taking it out of the fridge** for several minutes. Stop when you reach the desired consistency for the recipe.

Si vous souhaitez le détendre / If you want to loosen it

Ajoutez un peu de crème au mascarpone. La quantité de crème dépend de la fermeté initiale.

Mélanger doucement jusqu'à obtenir la texture souple et brillante souhaitée.



Add a little cream to the mascarpone. The quantity of cream depends on how firm it was to begin with.
Mix gently until you reach the desired soft and shiny texture.