



FRENCH TOUCH

PER CREARE IL PROPRIO STILE



Elle & Vire® incoraggia i professionisti a creare il proprio stile seguendo le parole chiave della filosofia French Touch, ovvero audacia, stile ed eleganza. Con questa visione creativa, che permette all'arte del dolce di reinventarsi continuamente, i pastry chef de La Maison de la Crème Elle & Vire® propongono nuovi spunti, qui con una ricetta dal sapore primaverile.

Maxime Guérin e Nicolas Boussin presentano una mono equilibrata sia nei sapori che negli abbinamenti. La cremosità della mousse al cream cheese, in cui sono bilanciati alla perfezione il sapore leggermente acidulo del formaggio con la dolcezza di panna e cioccolato bianco, si sposa con la morbidezza del biscuit al pistacchio e la freschezza della composta pompelmo, fragole e rose. Il tutto adagiato su un biscotto di pasta frolla.

Flamingo

Per 70 mono

Biscuit soffice al pistacchio

albumi	g	270
zucchero semolato	g	270
colorante alimentare verde	qb	
colorante alimentare giallo	qb	
uova	g	110
tuorli	g	215
farina frolla	g	90
farina di pistacchi	g	90
Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire®	g	55

Montare albumi e zucchero semolato. Aggiungere i coloranti verde e giallo. A parte, montare uova e tuorli. Miscelare le due preparazioni e incorporare farina, farina di pistacchi e burro fuso, ancora caldo. Versare 1.100 g di biscuit su una teglia e cuocere a 190°C per 10 minuti.

Composta di pompelmo e fragole

purea di fragole	g	520
polpa di pompelmo	g	1725
zucchero	g	280
glucosio atomizzato	g	53
destrosio	g	18
pectina NH	g	53
acqua di rose	g	45
composto gelatinoso (20 g gelatina + 120 g acqua)	g	140
gomma di xantano	g	3

Cuocere purea di fragole e polpa di pompelmo. Raggiunti i 40°C, aggiungere pectina, zucchero, destrosio e glucosio. Fare bollire ed unire il composto gelatinoso e l'acqua di rose. Miscelare con la gomma di xantano. Lasciare raffreddare, versarne 1.850 g sul biscuit morbido al pistacchio e mettere in congelatore. Tagliare dei rettangoli di biscuit e composta da 11 x 2 cm. Versare il resto della composta (circa 900 g), facendo uno strato di circa 5 mm in una teglia da 36 x 28 cm.

Mousse al cream cheese

Original American Cream Cheese Elle & Vire®	g	930
Excellence, panna da montare 35% mg Elle & Vire®	g	20
latte	g	410
zucchero	g	185

cioccolato bianco	g	170
composto gelatinoso (23 g gelatina + 138 g acqua)	g	161

Fare bollire latte e zucchero. Aggiungere il composto gelatinoso e versare sul cioccolato bianco. Realizzare un'emulsione. Incorporare il cream cheese e, a 24°C, la panna montata.

Pasta frolla

Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire®	g	500
farina frolla	g	630
zucchero a velo	g	144
tuorli	g	42
fior di sale	g	10
vaniglia	qb	

Miscelare il burro a pomata con vaniglia, zucchero a velo e fior di sale. Incorporare farina e tuorli. Fare raffreddare. Stendere a 2 mm e tagliare dei rettangoli da 13,5 x 3,5 cm (un po' più grandi degli stampi di silicone); cuocere a 160°C per 12 minuti.

Massa da spruzzo rosa

burro di cacao	g	250
cioccolato bianco	g	250
Inspiration Fraise Valrhona	g	40
colorante alimentare giallo liposolubile	qb	

Miscelare tutti gli ingredienti e portare a 45°C.

MONTAGGIO

In stampi rettangolari da mono, dressare la mousse al cream cheese, posizionare l'inserito biscuit e composta, e livellare la mousse. Surgelare. Sformare e spruzzare la massa rosa per conferire l'effetto velluto. Affinché aderisca meglio sul dolce e si crei un bell'effetto vellutato, spruzzare prima un leggero strato di glassa a specchio neutra e poi procedere con la massa.

Dal resto della composta, ricavare strisce da 11 x 0,5 cm, lucidare con gelatina neutra a freddo e posizionare al centro della mono. Terminare con decorazioni di cioccolato bianco e scorza di pompelmo candita.

Nicolas Boussin, MOF e chef pâtissier
Maxime Guérin, formatore, pasticciere, cioccolatiere





EXCELLENCE, PANNA DA MONTARE 35% MG

Il latte della Normandia e il know how di Elle & Vire® danno vita a questa panna, ideale per essere incorporata o per decorare. È dotata di ottima capacità di montare (+2,8 volte il volume iniziale) e tenuta. Ha color bianco, consistenza liscia e cremosa, e assicura qualità costante tutto l'anno. In formato da 1 L.



ORIGINAL AMERICAN CREAM CHEESE

"Originale" perché si tratta del vero cream cheese, ricetta tradizionale americana. Prodotto versatile e adatto a svariate applicazioni dolci e salate, grazie al 34% di materia grassa ha una bella struttura cremosa. È stabile tutto l'anno e assorbe bene i liquidi come panna e olio. Può essere utilizzato caldo o freddo (oltre che per la classica cheesecake, anche per mousse, gelato, torte salate, tartine, creme dolci e salate, farciture...). Disponibile nel formato da 1,36 kg.

BURRO MULTIUSO 82% MG PER IMPASTO

È caratterizzato da sapore e lavorabilità anche appena tirato fuori dal frigorifero. Si incorpora con facilità, amalgamandosi bene con gli altri ingredienti e senza fare grumi. Si presta a tutte le applicazioni di pasticceria. Disponibile in blocchi da 2,5 kg.



Per maggiori info: tel. 0141/279611 - ev@cormanitalia.it - www.elle-et-vire.com - #elleetvirepro #lamaisondelacreme #excellence