



Demostración Elle & Vire

Toni Vera

Mejor Croissant artesano de mantequilla de España 2016



24 mayo 2017



PRESENTACIÓN ELLE & VIRE

& Una marca entre **tradición e innovación**

Elle & Vire®, una historia que empieza en 1945 en Normandía.

Elle & Vire® tiene sus raíces en Normandía (Francia), **una tierra excepcional**, reputada en todo el mundo por sus pastos y la calidad de su leche. Desde 1945, entre los ríos Elle y Vire a los cuales debe su nombre la Marca, Elle & Vire® lleva a cabo su **savoir-faire lácteo** para desarrollar sus **productos lácteos de calidad**. Actualmente la empresa está presente en los 5 continentes, en más de 120 países y comercializa una amplia gama de productos — **cremas, mantequillas, quesos y postres**— que responden, gracias a sus **cualidades técnicas**, a las demandas de los chefs y de los pasteleros más exigentes.

Elle & Vire® se ha convertido así en una de las marcas punteras de productos lácteos a través del mundo, gracias a su origen francés, a su **oferta de productos diferenciados** específicamente desarrollados para los mercados internacionales, su **red de distribuidores competitivos** y sus **consejeros culinarios** que transmiten día a día su savoir-faire y su pasión en todo el mundo.

Elle & Vire®, une exigencia que hace la diferencia

Elle & Vire® ha obtenido **certificaciones** y **premios** reconocidos en todo el mundo con el fin de garantizar a sus clientes **seguridad, trazabilidad y calidad**. Las certificaciones ISO 22000, International Food Standard, British Retail Consortium y Medallas del Concours Général Agricole del Ministerio de Agricultura francés demuestran este compromiso cotidiano.

& Elle & Vire Professionnel® al servicio de los chefs

Proporcionarles respuestas a medida y acompañarles día a día, esta es la ambición de Elle & Vire Professionnel®, puesto que si la gastronomía es una cuestión de sabores y de técnicas, ante todo es una historia de compartir y de transmitir.

Nuestros asesores culinarios

El chef Ludovic Chesnay y el chef Clément Nadeau recorren el mundo con el fin de compartir su savoir-faire y su pasión por la cocina y la pastelería.



La Maison de la Crème

Nuestro nuevo centro de formación, situado en Francia cerca de París, ofrece a todos nuestros clientes profesionales cursos inéditos, orquestados por el Meilleur Ouvrier de France Nicolas Boussin.



«The Chef's Magazine»

La revista Elle & Vire Professionnel® examina las últimas tendencias culinarias internacionales, ofrece soluciones técnicas y destaca a chefs de todo el mundo que desvelan sus recetas emblemáticas.



Nuestro sitio internet www.elle-et-vire.com

Descubrirán todos nuestros servicios en el nuevo espacio dedicado a los profesionales: fichas, recetas, ayudas técnicas, secretos de la cocina y de la pastelería francesa, videos de técnicas y de recetas, los entresijos de los concursos en los cuales participamos... ¡Y se pueden suscribir a nuestro boletín de información electrónico!

RECETAS

MEJOR CROISSANT ARTESANO DE MANTEQUILLA DE ESPAÑA 2016

Y VARIEDADES DE :

MAZAPAN CON ALMENDRAS

CHEESCAKE

FRAMBUESA

SACHER

LEMONPIE

PISTACHO

TIRAMISÚ 4

Elle & Vire Professionnel®: Mantequilla todos usos 82%, Mantequilla Extra Seca 84%,
Mascarpone 40% mg

MILHOJAS DE NATA CON HOJALDRE INVERTIDO 8

Elle & Vire Professionnel®: Mantequilla todos usos 82%, Nata Performance 35%

TARTELETA LEMON PIE 9

Elle & Vire Professionnel®: Mantequilla todos usos 82%

CHEESE-CAKE DE FRAMBUESA 10

Elle & Vire Professionnel®: Crema Queso original américa, Nata Performance 35%

MEJOR CROISSANT ARTESANO DE MANTEQUILLA DE ESPAÑA 2016

Y Variedades de :
MAZAPAN CON ALMENDRAS
CHEESCAKE
FRAMBUESA
SACHER
LEMONPIE
PISTACHO
TIRAMISÚ



POOLISH

600g harina de fuerza
700ml agua
15g levadura

MASA PARA EL CROISSANT

3000g harina de fuerza
480g azúcar
84g sal
30g mejorante
75g leche en polvo



3u huevos
 700g agua fría
 540g **mantequilla todos usos Elle&Vire 82%**
 75g levadura

PASTONES DE 3100g aprox
1250g Mantequilla Extra Seca Elle&Vire 84%

PROCESO

Preparación del poolish.

En un bol preparamos agua a temperatura de unos 30°C y disolvemos la levadura con la ayuda de unas varillas. Cuando tenemos la mezcla bien homogénea añadimos la harina y seguimos removiendo hasta conseguir una masa de textura fina y blanda.

Dejamos fermentar unas tres horas.

Preparación de la masa de croissant.

Todos los ingredientes a la amasadora, menos la mantequilla y la levadura.

Amasamos y añadimos la mantequilla poco a poco, cortada a dados y fría. Por último la levadura. Buscaremos un amasado fino y elástico.

Formamos pastones de 3100g y estiramos a 60x40, tapamos con plástico y abatimos.

Reposo en congelación toda la noche. El día siguiente dejamos en nevera 30min y empezamos con los pliegues.

Estiramos el pastón de 60x40 a 100x40. Añadimos la mantequilla extra seca placa 84%mg a dos terceras partes y realizamos el primer sencillo.

Rotamos la masa 45° y estiramos hasta 5mm. Montamos la masa tres veces por la izquierda, una por la derecha y apilamos las dos partes.

Le damos otra vez la medida inicial de 60x40 y reservamos dos horas en nevera.

Estiramos a 5,5-6mm y cortamos porciones de unos 70g. Reservamos 2 horas en nevera tapado con plástico.



CROISSANT FRAMBUESA

COMPOTA FRAMBUESA

500g pulpa frambuesa

500g azucar

65g azúcar invertido

125g glucosa

45g azúcar

15g pectina

5g ácido cítrico

10g agua

Subir a 100°C los cuatro primeros ingredientes, añadir la pectina con el azúcar y por último el ácido disuelto con el agua.

GLASA

1000g azúcar lustre

175g agua

Mezclar todos los ingredientes y reservar.

CROISSANT SACHER

BAÑO SACHER

600g cobertura chocolate

400g **mantequilla todos usos Elle&Vire 82%**

Bañar los croissants una vez cocidos y congelados. Previamente relleno de compota de albaricoque. Decorar con perlas de chocolate.

CROISSANT PISTACHO

BIZCOCHO PISTACHO

80g pistacho verde

80g azúcar

20g harina

3u huevo

2 cargas de sifón



Triturar todos los ingredientes, colar, rellenar el sifón y reposar 2 horas en nevera.

Cocer en los vasos de plástico dentro del microondas.

CROISSANT TIRAMISÚ

BIZCOCHO CACAO

65g harina almendra

15g cacao polvo

80g azúcar lustre

20g harina

3u huevo

2 cargas de sifón

Triturar todos los ingredientes, colar, rellenar el sifón y reposar 2 horas en nevera.

Cocer en los vasos de plástico dentro del microondas.

CREMA MASCARPONE

200g mascarpone 40% Elle&Vire

65g gelatina fría

Mezclar y rellenar



MILHOJAS DE NATA CON HOJALDRE INVERTIDO

Masa interior

2100g	Harina semifuerza
120g	Sal
12u	yemas
1300g	Agua fría

Todos los ingredientes a la amasadora de brazos, menos una parte del agua. Terminamos de añadir el agua restante poco a poco. Obtenemos una masa fina y elástica. Salen dos pastones que vamos a reservar en nevera a la medida de medida lata.

Masa exterior

3000g	mantequilla todos usos Elle&Vire 82%
1500g	Harina de fuerza

Todos los ingredientes a la amasadora hasta conseguir una mezcla homogénea. Salen dos pastones, reservar en nevera a la medida de medida lata.

Elaboración de los pliegues

Montamos la masa interior sobre la exterior. Hacemos un pliegue sencillo cerrando la masa interior. Seguimos haciendo pliegues, hasta cuatro sencillos. Reservamos en frío. Montamos la **nata Performance 35% Elle&Vire** y realizamos el montaje de las milhojas.



TARTELETA LEMON PIE

Pasta brisa

400g	mantequilla todos usos Elle&Vire 82%
400g	azúcar lustre
3u	huevos
1000g	harina

Pomar la mantequilla y con la ayuda de la batidora accesorio pala, mezclar todos los ingredientes.

Reposar la masa en nevera. Estirar y cocer.

Crema de limón

550g	mantequilla todos usos Elle&Vire 82%
250g	yemas
3u	huevo
375g	azúcar lustre
175g	azúcar grano
190g	zumo limón
35g	maicena

Cocinamos a fuego los huevos, la yema y los azucares, cuando cuaje añadimos la maicena disuelta con el zumo de limón. Subimos a ebullición. Enfriamos a unos 45°C y añadimos la mantequilla fría a dados. Reposar en nevera.

Merengue italiano

200g de claras frescas
600g de azúcar

Realizar un merengue a 121°C y verter encima de las claras



CHEESE-CAKE DE FRAMBUESA

Gelificado de frambuesa

560 g Puré de frambuesa
100 g Agua
300 g Azúcar
15 g Pectina Nh
6 g Acido cítrico

Llevamos a ebullición el puré de frambuesa junto los azucares y la pectina, cuando empieza a hervir añadimos el acido cítrico disuelto en un poco de agua. Enmoldamos.

Mousse de CheeseCream

210 g Leche
105 g azúcar
50 g yemas
18 g hojas de gelatina
655 g **Crema de Queso Elle&Vire original americana**
400 g **Nata Performance 35% Elle&Vire**

Realizar una crema inglesa, disolvemos las hojas de gelatina y mezclar junto con la crema de queso. Una vez a 35°C añadir la nata semimontada.





Descubra el nuevo espacio profesional en nuestra página web:

www.elle-et-vire.com



#elleetvirepro

