

Café gourmand onctueux

RECETTE ORIGINALE DE LA MAISON DE L'EXCELLENCE SAVENCIA®



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL
L'envie du vrai

Café gourmand onctueux

RECETTE ORIGINALE DE LA MAISON DE L'EXCELLENCE SAVENCIA®



10 cafés
gourmands



30 min de préparation
(hors cuisson et repos)



0,98 €/portion*

VERRINE ONCTUEUSE CAMEL BEURRE SALÉ

500 g de **crème légère Onctueuse Elle & Vire Professionnel®**
200 g de caramel beurre salé
2 sablés bretons de 5 cm de diamètre

TARTELETTE CHOCOLAT ÉQUATEUR

10 mini fonds de tarte La Rose Noire
100 g d'**appareil à Pot de crème Chocolat Équateur Elle & Vire Professionnel®**
5 noisettes cantonaises Sosa

CRÈME BRÛLÉE

350 g d'**appareil à Crème Brûlée Vanille Bourbon Elle & Vire Professionnel®**
50 g de cassonade

PRÉPARATION

Dans chaque verrine, verser 50 g d'Onctueuse, 20 g de caramel beurre salé et saupoudrer de sablés bretons.

Porter à ébullition l'appareil à pot de crème chocolat et verser 10 g dans les mini fonds de tarte. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante et réserver au froid. Au moment de servir, ajouter quelques noisettes.

Porter à ébullition l'appareil à crème brûlée et verser 35 g dans de petits ramequins. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante et réserver au froid. Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau.



- UN GOÛT **FRAIS & ACIDULÉ**
- UNE TEXTURE **SEMI-ÉPAISSE & ONCTUEUSE**
- FACILE À TRAVAILLER EN **SALÉ & SUCRÉ**

Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit de votre choix

www.savencia-fd-foodservice.com

@elleetvirepro_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE



* Coût estimatif sur la base de prix France Avril 2026
SAVENCIA F&D FOODSERVICE - RCS Versailles 389 330 739 - © Photo : Studio des Fleurs - Avril 2026