

# Des Chefs convaincus



"Enfin une crème gastronomique aussi exigeante que moi"

Eric Frechon  
MOF Chef 3 étoiles  
au guide Michelin



"Une crème gastronomique qui atteint des sommets"

Christophe Felder  
Chef Pâtissier

Retrouvez la recette  
**Châtaigne**  
de la mer en coque  
d'Eric Frechon  
sur le culinarium  
Président Professionnel

A vos cotés,  
au service  
de l'art culinaire



Retrouvez nous sur   chefspresidentprofessionnel et sur [www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

# La Crème Gastronomique 35% M.G



" Des performances à la hauteur  
de vos exigences "

lestudio - 2.0010107



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

# Notre crème excelle en gastronomie



- Un **goût** de **crème inimitable**, exhausteur de saveurs
- Une **régularité** tout au long de l'année
- Une réussite pour toutes vos sauces : **lisses, nappantes et brillantes**
- Une **tenue** remarquable à chaud comme à froid
- Une excellente **stabilité** à l'incorporation d'ingrédients acides et alcools



## Des performances à la hauteur de vos exigences

- Un **taux de foisonnement à 3L\***
- Une **excellente tenue à 48h\*\***



UNE TENUE PARFAITE  
DES DÉCORS ET MONTAGES



PEU D'EXSUDAT DONC  
DÉTREMPAGE LIMITÉ  
DES BISCUITS ET PÂTES  
DES PÂTISSERIES



UN ASPECT AÉRÉ  
ET UNE TEXTURE  
HOMOGÈNE

Fabriquée en Bretagne  
dans la Laiterie de L'Hermitage.

 **ORIGINE FRANCE**

\*Tests effectués sous contrôle d'huissiers de justice sur « Robot-Coupe », « KitchenAid Pro », « Kenwood » et « Dito Sama » pour le format Brique 1L ; sur « VMI » pour le format Outre 10L.

\*\*Test effectué sous contrôle d'huissier de justice.

# La crème montée, tout un art culinaire



## Les clés de la performance du Foisonnement

- 1 **UN BOL, et un FOUET À 4°C**
- 2 **UNE CRÈME 35% MG À 4°C**
- 3 **UN BATTEUR PROFESSIONNEL À VITESSE MOYENNE CONSTANTE**



Robot Coupe  
RM5 Vitesse 6,5  
RM8 Vitesse 5,5



KitchenAid Pro  
Vitesse 6



Kenwood Major Pro  
Vitesse 4



Dito Sama Dmix  
Vitesse 8

## Les clefs de la réussite du foisonnement :

### ON ARRÊTE DE BATTRE LA CRÈME QUAND :

- On obtient une « boule » dans le fouet
- La crème commence à se décoller du bord du bol

