

Toujours légères et d'une stabilité remarquable:  
nos crèmes font toute la différence

Chez Président Professionnel, nous savons qu'en choisissant de travailler avec les meilleurs ingrédients, vous pouvez faire la différence en cuisine.

C'est pourquoi nous proposons 2 variantes de crèmes qui se distinguent par leur **qualité**, leur **stabilité** et leur **polyvalence**.

Parce que chaque détail compte dans votre cuisine – voici ce que vous pouvez attendre de nos variantes de crème.

## La crème 18%

- 1 Texture soyeuse, crémeuse et homogène
- 2 Extrêmement stable au bain-marie ou en cas de changement de température
- 3 Parfait pour les préparations longues telles que les gratins
- 4 Réduction et liaison rapides pour des sauces à la minute

Le choix idéal pour les soupes et sauces



UHT / Brique 1L / Code 52006 / 6 x 1L

## MEET OUR CHEFS

Lors de la cérémonie des **AWARDS MICHELIN 2025**, de grands chefs ont proposé quelques **mises en bouche inspirées et préparées avec la crème Président Professionnel**. Qu'il s'agisse d'une crème légère ou d'une crème brûlée savoureuse, la crème a su offrir un équilibre parfait entre le **goût**, **texture** et **fiabilité technique**.

*À vous de jouer !*

### Marie Trignon

*Cheffe du restaurant  
« La Roseraie », à Modave.  
Étoile Michelin 2024*



### Crème brûlée de foie gras, wasabi & noix grillées

#### INGRÉDIENTS

- Foie Gras
- Crème Président 35%
- Raisin sec
- Pistache
- Cacahuète Wasabi
- Poivre de Cayenne



### Benoit Dewitte

*Chef du restaurant  
« Benoit & Bernard Dewitte »,  
à Kruisem.*

*Chef renommé,  
avec une étoile Michelin.*

*Partenaire de  
Grønn Green Oils.*



### Croustillant de dorade, crème à l'aneth et caviar

#### INGRÉDIENTS

- Dorade
- Crème Président 35%
- Huile d'Aneth GRØNN
- Caviar
- Échalote
- Épinards
- Livèche
- Estragon



Les recettes complètes sont disponibles sur  
[www.president.be/Professionnel](http://www.president.be/Professionnel)

La **crème supérieure Président 35%** est une crème qui vous permettra de déployer en toute confiance vos talents de cuisinier et de pâtissier.

## La crème 35%

### Préparations chaudes

- 1 **Extrêmement stable**, même en présence d'ingrédients acides ou d'alcool.
- 2 Agit comme un **exhausteur de goût naturel**, intensifiant les saveurs des plats.
- 3 **Séparation minimale des graisses**, garantissant un résultat parfaitement homogène.

### Préparations froides

- 1 Le taux de foisonnement de 1L de crème est de 3L, idéal pour obtenir des **textures lisses et légères**.
- 2 Conserve sa **belle couleur blanche**, pour une présentation raffinée et élégante.
- 3 Idéal pour l'**Irish coffee**.

Le choix ultime pour les préparations gourmandes et la pâtisserie



UHT / Brique 1L / Code 107491 / 6 x 1L

Découvrez ce que la **Crème culinaire Président** peut apporter à vos préparations



### CONTACTEZ-NOUS SANS ENGAGEMENT

**Maarten Van Bakel**

+32 477 40 90 42

Maarten.Vanbakel@be.lactalis.com

**Gabrielle Dufailly**

+32 488 58 89 82

Gabrielle.Dufailly@be.lactalis.com

**Gino Cacopardo**

+32 490 42 91 17

Gino.Cacopardo@be.lactalis.com

**Philippe Tricoli**

+32 471 81 56 88

Philippe.Tricoli@be.lactalis.com



BELGIUM & LUXEMBOURG



IN PARTNERSHIP WITH

Lactalis Belgium - Rue de Vétérinaires 42F BE 1070 Bruxelles



À vos côtés, au service de l'**art culinaire**

