

**candia**  
On n'a jamais fini de grandir

# CANDIA LANCE SES PETITES CRÈMES QUI PASSENT "Crème"



# Les Crèmes de la crème par Candia

Présente dans le quotidien des Français depuis 50 ans, Candia, la marque experte du lait étend son savoir-faire à l'univers des crèmes UHT avec **deux nouvelles crèmes liquides** inédites en grande distribution française : **“Idéale à Fouetter”** et **“Idéale en Cuisson”**. Deux petites briques qui simplifient le choix devant le rayon des crèmes : elles sont pensées pour les usages principaux en cuisine : fouetter ou cuire !

Candia démocratise l'accès à la qualité professionnelle pour offrir une nouvelle dimension à la cuisine du quotidien. Les formules de ces crèmes sont inédites pour le grand public : elles sont une déclinaison petit format des crèmes développées par « CANDIA Professionnel » plébiscitées en restauration et en pâtisserie. Elles sont simples d'utilisation et à base de lait d'origine 100% française.

Grâce à elles, réussissez vos expériences culinaires à base de crèmes. C'est le nouveau duo incontournable de la cuisine pour ne jamais être pris au dépourvu.

Fini le dilemme face à l'embarras du choix du rayon et envolé le stress des sauces ou chantilly ratées parce qu'on n'a pas choisi la bonne crème ! Ces deux nouvelles briques de 20cl de crèmes liquides, se distinguent en un clin d'œil :

## LA ROUGE, Idéale à Fouetter,

pour réussir vos recettes de crèmes montées\*\* à la force des tours de poignet.

## LA BLEUE, Idéale en Cuisson,

pour obtenir de belles sauces souples et onctueuses et lier toutes les recettes à base de crème comme les gratins ou les quiches.



La gamme « Idéale » se compose de deux références pour se simplifier la tâche :



## Idéale en Cuisson :

Une crème légère avec 18% de matière grasse, qui va permettre de réduire les sauces sans qu'elles ne tranchent ou ne se liquéfient. Son pouvoir liant va permettre d'absorber l'eau que rejette certains aliments à la cuisson. Une alliée parfaite pour les plats tels que les sauces des pâtes, des viandes ou des poissons. Elle sera aussi l'alliée des tartes salées ou des gratins de légumes. En version crue elle deviendra la petite touche gourmande d'une salade de concombre ou d'un velouté.

Prix de vente conseillé\*\*\* : 1,59€ les 2 briques de 20 cl

**Idéale à Fouetter :** Une crème liquide entière avec 35% de matière grasse. Elle est spécialement conçue pour les desserts à base de crèmes montées car elle contient la matière grasse nécessaire pour faire monter la crème et la garder ferme et aérienne\*\*. Elle peut également être utilisée en version salée dans une verrine fraîche.

Prix de vente conseillé\*\*\* : 1,99€ les 2 briques de 20 cl

« Les crèmes Idéale à Fouetter et en Cuisson de Candia » seront disponibles à partir d'Avril en France métropolitaine

\*\*à refroidir au préalable à 4°C dans le réfrigérateur pendant 4H pour garantir la montée de la crème

\*\*\* le distributeur reste libre et seul responsable de la détermination du prix de vente aux consommateurs



# LES FRAISES SERONT BIENTÔT DE RETOUR...

Candia et sa nouvelle crème ouvrent le bal : à vous de jouer en réalisant une belle crème Chantilly grâce à la crème entière 35% de m.g. « Idéale à Fouetter ». Et pour la sublimer Candia nous propose une revisite ultra simple et printanière de la mythique Pavlova aux fruits rouges.

## Pavlova fraises et framboises, chantilly infusée verveine

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

#### Pour la meringue :

- 4 blancs d'œuf
- 220 g de sucre en poudre

#### Pour la chantilly :

- 30 cl de crème entière UHT Candia « Idéale à Fouetter » à 35% de m.g.
- 5 tiges de verveine + quelques feuilles pour servir
- 1 gousse de vanille
- 1 c. à soupe de sucre glace
- 100 g de framboises
- 100 g de fraises

**TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN**  
**CUISSON : 1H10**  
**TEMPS DE REPOS : 24H**

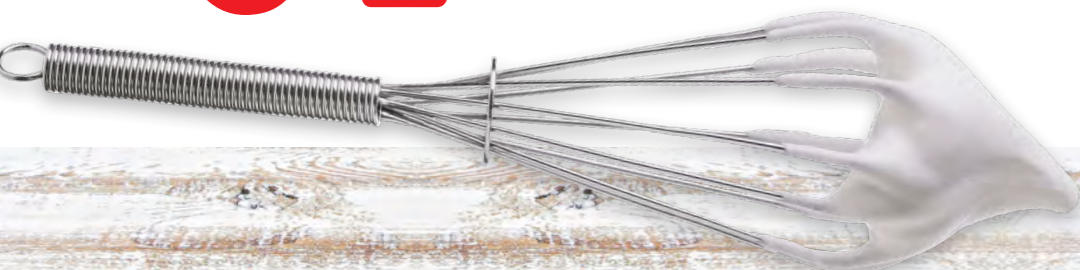


- 1 • La veille, fendez la gousse en deux et récupérez ses graines avec la lame d'un couteau. Faites frémir la crème dans une casserole.
- 2 • Retirez du feu, ajoutez la verveine, la gousse et les graines de vanille, mélangez, couvrez et laissez infuser pendant 1h.
- 3 • Placez au réfrigérateur quand la crème est à température ambiante et réservez jusqu'au lendemain.
- 4 • Préparez la meringue : préchauffez le four à 120°C (th. 4). Fouettez les blancs. Dès qu'ils commencent à prendre, ajoutez le sucre doucement.
- 5 • Continuez de battre jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme, lisse et brillante et qu'elle forme un bec.
- 6 • Garnissez une poche à douille de la meringue. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, pochez la meringue en forme de marguerite : commencez par réaliser une spirale au centre de 15 cm de diamètre.



Puis réalisez de gros pétales autour en étirant la pointe vers le centre sur la spirale. Garnissez le centre avec des pointes de meringue.

- 7 • Enfourez pour 45 min à 1h ou jusqu'à ce que la meringue soit sèche à l'extérieur et moelleuse à cœur. Laissez refroidir sur une grille.
- 8 • Au moment de servir, filtrez la crème infusée et fouettez-la pour obtenir une chantilly ferme, ajoutez le sucre glace quand la crème commence à prendre.
- 9 • Pochez la chantilly en spirale au centre de la meringue refroidie à l'aide d'une poche à douille cannelée.
- 10 • Répartissez de fraises et de framboises, et de feuilles de verveine restantes et dégustez aussitôt.



## L'ALLIÉE D'UNE BELLE TARTE RÉUSSIE...

C'est une crème liante capable d'absorber l'eau des légumes et de leur apporter le juste équilibre entre fermeté et fondant. Candia nous propose une nouvelle variation de tarte aux légumes d'été avec sa crème légère 18% de m.g. Candia « Idéale en Cuisson ».

### Tarte spirale de légumes d'été, pâte parfumée aux herbes

#### INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

##### Pour la pâte :

- 200 g de farine
- 1 c. à café de sel
- 200 g de beurre
- 2 branches de thym
- 2 branches de romarin
- 4 c. à soupe de crème légère UHT Candia « Idéale en Cuisson » 18% de m.g.

##### Pour la garniture :

- 2 aubergines multicolores
- 2 courgettes multicolores
- 2 carottes
- 120 g de fromage de chèvre frais
- 20 cl de crème légère UHT Candia « Idéale en Cuisson » 18% de m.g.
- 2 œufs
- Un peu d'huile d'olive
- Fleur de sel, poivre du moulin
- 2 branches de thym
- 2 branches de romarin

TEMPS DE PRÉPARATION : 50 MIN  
CUISSON : 40 MIN  
TEMPS DE REPOS : 30 MIN



- 1 • Préparez la pâte : pétrir dans un robot la farine et le sel, ajoutez le beurre froid découpé en cubes et mélangez.
- 2 • Effeuillez et hachez le thym et le romarin.
- 3 • Ajoutez les 4 c. à soupe de crème et un peu d'eau (1 c. à soupe) avec les herbes hachées et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène mais pas trop collante.
- 4 • Ajustez la consistance avec un peu d'eau si besoin, petit à petit. Formez une boule, filmez et placez au frais pour 30 min.
- 5 • Etalez sur un plan de travail fariné et foncez un moule à fond amovible préalablement beurré et fariné. Réservez au frais.
- 6 • Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 7 • Epluchez les carottes et taillez tous les légumes dans le sens de la longueur en fines tranches à l'aide d'une mandoline.
- 8 • Faites blanchir 1 min les lanières de légumes dans de l'eau bouillante. Égouttez-les et faites-les sécher sur du papier absorbant.
- 9 • Etalez le fromage de chèvre dans le fond de tarte. Hachez le thym et le romarin.
- 10 • Dans un saladier, fouettez les œufs et la crème, salez et poivrez et ajoutez les herbes.



- 11 • Versez la moitié du mélange sur le fromage dans le fond de tarte.
- 12 • Formez ensuite une spirale avec les bandes de légumes de l'extérieur vers l'intérieur en alternant les légumes et les couleurs. Badigeonnez-les d'huile d'olive avec un pinceau.
- 13 • Versez le reste du mélange crème et œufs sur les légumes en répartissant uniformément.
- 14 • Enfournez pendant 35 à 40 min, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et les légumes cuits.
- 15 • Démoulez avant de servir.



**CONTACTS PRESSE CANDIA PUBLICIS CONSULTANTS :**

andrea.degrave@publicisconsultants.com  
06 37 04 15 09

stephanie.boutin@publicisconsultants.com  
07 81 40 12 51



**[www.candia.fr](http://www.candia.fr)**