BATTLE DE CHEFS : STÉPHANE GLACIER VS JORIS VÉE

Découvrez notre Battle de chefs : un concept qui oppose nos deux partenaires Stéphane Glacier et Joris Vée à la réalisation d'un Saint-Honoré.

PRODUITS ASSOCIÉS

Gousses de Vanille
Tahitensis 14-18 cm

Gousses de vanille noires, brillantes et charnues
Variété Tahitensis

Bocal de 150 g
DLUO : 36 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières, crèmes glacées, crèmes anglaises, bavaroises, pâtes cuites...

Mise en oeuvre

Dosage standard : 1 à 2 gousses pour 1 L de lait.
Fendre les gousses et les laisser infuser.

Avantages

Parfum boisé, notes vanillées et fleuries, légèrement anisées.
Vanille de prédilection des grands chefs.
Permet l'appellation à la vanille Tahitensis.

Extrait de vanille
Bourbon avec grains

Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille.
Notes vanillées intenses, crémeuses et épicées.

Bouteille de 0,5 kg
DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières , crèmes brûlées, crèmes anglaises, crèmes glacées.
Bavaroises et mousses.
Macarons.
Pâtes cuites, jaunes et biscuitées ...

Mise en oeuvre

Dosage standard : de 10 à 20 g / kg.

Avantages

Profil aromatique caractéristique de la variété Bourbon : des notes caramélisées, boisées et épicées.
Remplace la gousse de vanille.
Les nombreux grains de vanille apportent aux réalisations un rendu très qualitatif et comparable à l'utilisation de gousses.
Permet l'appellation « à la Vanille Bourbon » pour vos créations.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation