

MILLE FEUILLE À LA VANILLE D'UGANDA - KEVIN LOPES - SÉBALCÉ



Découvrez le tour de main du montage du Mille Feuille à la Vanille d'Ouganda, réalisé par Kevin Lopes.

PRODUITS ASSOCIÉS



Gosses de Vanille
Gourmet d'Ouganda
16-20 cm

Gosses de vanille noires, brillantes et charnues

Variété : Planifolia

Bocal de 150 g
DLUO : 36 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtisseries, entremets, crèmes glacées, crèmes anglaises ...

Mise en oeuvre

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

Avantages

Parfum riche et intense, notes boisées et épicées de la vanille bien mûre.
Permet l'appellation « à la Vanille ».