

PÂTE AROMATIQUE NOIX DE COCO DES PHILIPPINES - SÉBALCÉ



Découvrez notre pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé.

PRODUITS ASSOCIÉS



Pâte aromatique de
Noix de Coco Des
Philippines Sébalcé
Seau de 1 kg
DLUO : 24 mois
UTILISATIONS

Glaces.
Crèmes pâtisseries et crèmes chantilly.

Bavaroises.
Chantilly.

Mise en oeuvre

Dosage standard : 80 à 100 g / kg de mélange.

Avantages

Avec son profil frais et lacté, la noix de coco des Philippines est l'une des plus réputées au monde.

Parfaite pour apporter la touche d'exotisme et d'originalité à vos créations !

Sa texture de pâte est idéale pour la pâtisserie et la glace, pour aromatiser les crèmes (pâtisseries, anglaises, chantilly, glacées,...), les mousses, les masses à cuire, ...