

## RÉALISATION DES ÉCLAIRS AU CAFÉ PUR ARABICA PAR STÉPHANE GLACIER



### PRODUITS ASSOCIÉS



Extrait de Café Pur  
Arabica

Toute la richesse du café Arabica dans un extrait. Produit recommandé par Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier.

Bouteille de 1 L  
DLUO : 18 mois

### UTILISATIONS

Crèmes pâtissières, crèmes au beurre, crèmes anglaises, crèmes brûlées, crèmes glacées...  
Bavaroises et mousses.

Ganaches, Macarons, Punchage...

## Mise en oeuvre

Dosage selon quantité souhaitée.  
Agiter avant emploi.

## Avantages

Des notes intenses et corsées de café torréfié, typiques de la variété Arabica, café très pur, avec beaucoup d'intensité et peu d'amertume.

Permet l'appellation « au Café Arabica » ou « 100% Pur Arabica ».

Offre une belle coloration aux réalisations.

Facile à incorporer.

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.



Extrait de Café Pur  
Arabica

Toute la richesse du café Arabica dans un extrait. Produit recommandé par Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2000.

Bouteille de 0,5 kg

DLUO : 18 mois

## UTILISATIONS

Crèmes pâtissières, crèmes au beurre, crèmes anglaises, crèmes brûlées, crèmes glacées...

Bavaroises et mousses.

Ganaches, Macarons, Punchage...

## Mise en oeuvre

Dosage selon quantité souhaitée.  
Agiter avant emploi.

## Avantages

Des notes corsées de café torréfié, typiques de la variété Arabica.

Beaucoup d'intensité et peu d'amertume.

Permet l'appellation « au Café Arabica » ou « 100% Pur Arabica ».

Offre une belle coloration aux réalisations.

Facile à incorporer.

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.