

## RECETTE DE SAINT-HONORÉ SIGNÉE PAR JORIS VÉE



Découvrez la recette de Saint-Honoré à la Vanille de Madagascar et à la Noisette du Piémont signée par Joris Vée et réalisée avec l'extrait de Vanille Bourbon avec grains et les Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar Sébaldé.

### PRODUITS ASSOCIÉS



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 pâtisseries , 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