BABA COCO



Découvrez la recette de Baba Coco. Une recette réalisée avec notre Pâte aromatique de noix de Coco des Philippines.

PRODUITS ASSOCIÉS



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

UTILISATIONS

Glaces.
Crèmes pâtissières 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 (pâtissières, anglaises, chantilly, glacées,…), les mousses, les masses à cuire, …