# COMME UN CAFÉ LIÉGEOIS

***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.