RÉALISATION DE L’ENTREMETS CARAMÉLIS À LA VANILLE TAHITENSIS PAR STÉPHANE GLACIER

Pour réaliser l’entremets Caramélis à la vanille Tahitensis de Stéphane Glacier, rendez-vous dans la rubrique recette de notre site internet.

PRODUITS ASSOCIÉS

Extrait de Vanille
Tahitensis avec grains

Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille. Produit recommandé par Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2000.

Bouteille de 0,5 kg
DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières , 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 Tahitensis : attaque boisée, suivie d'une note douce vanillée et fleurie, légèrement anisée.
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'appelation « à la Vanille Tahitensis ».
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.

Gousses de Vanille
Tahitensis 14-18 cm

Gousses de vanille noires, brillantes et charnues
Variété Tahitensis

Bocal de 150 g
DLUO : 36 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières, crèmes glacées, crèmes anglaises, bavaroises, pâtes cuites...

Mise en oeuvre

Dosage standard : 1 à 2 gousses pour 1 L de lait.
Fendre les gousses et les laisser infuser.

Avantages

Parfum boisé, notes vanillées et fleuries, légèrement anisées.

Vanille de prédilection des grands chefs.
Permet l'appellation à la vanille Tahitensis.