PAVLOVA À LA NOIX DE COCO

Recette signée par Kevin Lopes, Chef Pâtissier – Restaurant étoilé pour Sébalcé

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, ...