RÉALISATION DES RELIGIEUSES AU CAFÉ PUR ARABICA PAR STÉPHANE GLACIER

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.