SAINT-HONORÉ À LA PISTACHE

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

PRODUITS ASSOCIÉS

Pâte de Pistache
Premium colorée
Seau de 1 kg
DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Glaces.
Crèmes pâtissières et crèmes chantilly.
Bavaroises.
Chantilly.
Gâteaux de voyage.

Mise en oeuvre

Dosage standard : 80 à 100 g / kg de mélange.

Avantages

Le goût authentique de la pistache torréfiée dans une pâte colorée au rendu naturel ! Cette pâte aromatique à très haute teneur en pistache, permet d'aromatiser les crèmes glacées, les pâtes jaunes, les crèmes pâtissières ou les mousses, pour un rendu de qualité constante. Une texture pâte pratique et prête à l'emploi qui se dose facilement à la cuillère et ne liquéfie pas les préparations. Elle supporte la cuisson et la congélation. Son pot de 1 kg est refermable pour une meilleure protection et conservation du produit.