RECETTE DE SAINT-HONORÉ SIGNÉE PAR JORIS VÉE

Découvrez la recette de Saint-Honoré à la Vanille de Madagascar et à la Noisette d'Italie signée par Joris Vée et réalisée avec l'extrait de Vanille Bourbon avec grains et les Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar Sébalcé.

PRODUITS ASSOCIÉS

Extrait Intense de
Vanille Bourbon avec
grains

Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille.

Notes vanillées intenses, crémeuses et épicées.

Bouteille de 0,5 kg
DLUO : 24 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 intense, caractéristique de la variété Bourbon : des notes caramélisées, boisées et épicées.
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'appellation « à la Vanille Bourbon » pour vos créations.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation