

## TOUR DE MAIN - PÂTES AROMATIQUES PISTACHE CRESCO



Découvrez le tour de main pour utiliser les Pâtes Aromatiques Pistache cresco.

### **PRODUITS ASSOCIÉS**



Pâte de Pistache Pure  
Kerman d'Iran (Sapori  
dal Mondo)

Pâte aromatique à la pistache Kerman, origine Iran, pour l'aromatisation de glaces et de pâtisseries.

Pot de 1kg  
DLUO : 18 mois

### **UTILISATIONS**

Glaces.  
Crèmes pâtissières et crèmes chantilly.  
Bavaroises.

## Mise en oeuvre

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

## Avantages

Permet la fabrication de crèmes glacées de qualité constante en goût et en aspect et l'aromatisation de pâtes jaunes, crèmes pâtissières, mousses,...

Appellation « à la pistache Kerman d'Iran ».

Pot refermable : meilleure protection et conservation du produit.



Pâte aromatique  
Pistache

Pâte aromatique à la pistache pour l'aromatisation de glaces et de pâtisseries.

Pot de 1 kg  
DLUO : 18 mois  
**UTILISATIONS**

Glaces.  
Crèmes pâtissières et crèmes chantilly.  
Bavaroises.  
Chantilly.

## Mise en oeuvre

Dosage standard : 70 à 80 g / kg de mélange.

## Avantages

Permet la fabrication de crèmes glacées de qualité constante en goût et en aspect.

Aromatise les pâtes jaunes, les crèmes pâtissières, mousses.

Supporte la cuisson et la congélation.



Pasta Pistacchio  
Kerman (Sapori dal  
Mondo)

Pâte aromatique à la pistache Kerman, origine Iran, pour la réalisation de glaces.

Pot de 3 kg  
DLUO : 18 mois

**UTILISATIONS**

Glaces.  
Crèmes pâtisseries et crèmes chantilly.  
Bavaroises.

**Mise en oeuvre**

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

**Avantages**

Permet la fabrication de crèmes glacées de qualité constante en goût et en aspect.  
Appellation « à la pistache Kerman d'Iran ».  
Pot refermable : meilleure protection et conservation du produit.



Pasta Pistacchio

Pâte aromatique à la pistache pour la réalisation de glaces.

Seau de 3kg  
DLUO : 18 mois

**UTILISATIONS**

Glaces.  
Crèmes pâtisseries et crèmes chantilly.

Bavaroises.  
Chantilly.

## Mise en oeuvre

Dosage standard : 70 à 100 g / kg de mélange.

## Avantages

Permet la fabrication de crèmes glacées de qualité constante en goût et en aspect.