

ARÔME NATUREL DE FÈVES TONKA



La fève de Tonka est issue d'un arbre tropical. Ses fruits sont récoltés puis séchés pendant un an avant que soit collecté en leur coeur la fameuse graine noire de fève de Tonka. Ses notes complexes légèrement musquées et vanillées se marient avec des notes gourmandes comme fruitées.

Bouteille de 0,5 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Macarons, meringues.
Crèmes glacées.
Sirops, cocktails.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 40 à 50 g /kg.

AVANTAGES

Plus besoin de râper la fève de Tonka : assure un gain de temps et garantit l'absence de morceaux de fève dans la préparation.
Permet de nombreuses associations en applications pâtisseries et traiteurs.
Incolore
Supporte la cuisson et la congélation.

Permet l'appellation « à la Fève de Tonka ».