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.