

EXTRAIT DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR AVEC GRAINS



Notes caramélisées, boisées et épicées.

Bouteille de 1 L.

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtisseries, crèmes brûlées, crèmes anglaises, crèmes glacées.

Bavaroises et mousses.

Macarons.

Chocolats.

Pâtes cuites, jaunes et biscuitées...

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 15 à 30 g / kg.

AVANTAGES

Cet extrait retranscrit fidèlement les notes caramélisées, boisées et épicées de la vanille Bourbon de Madagascar, une vanille incontournable !

Permet l'appellation « à la vanille Bourbon de Madagascar », gage de qualité reconnu par les pâtissiers et clients.

Les nombreux grains de vanille (non épuisés) apportent aux réalisations un rendu très qualitatif et comparable à l'utilisation de gousses.

Facile à incorporer grâce à son bouchon doseur, ce produit est résistant à la cuisson et à la surgélation.