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