EXTRAIT DE VANILLE TAHITENSIS AVEC GRAINS



Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille. Produit recommandé par Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2000.

Bouteille de 0,5 kg

DLUO : 18 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 caractéristique de la variété Tahitensis : attaque boisée, suivie d'une note douce vanillée et fleurie, légèrement anisée.
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'appelation « à la Vanille Tahitensis ».
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.