EXTRAIT DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR



Notes intenses vanillées et caramélisées.

Bouteille de 1 L

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières , 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

Des notes intenses vanillées et caramélisées.
Permet l'appellation « à la vanille Bourbon de Madagascar » pour vos créations.

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.