

RECETTE DE SAINT-HONORÉ SIGNÉE PAR JORIS VÉE



Découvrez la recette de Saint-Honoré à la Vanille de Madagascar et à la Noisette du Piémont signée par Joris Vée et réalisée avec l'extrait de Vanille Bourbon avec grains et les Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar Sébaldé.

PRODUITS ASSOCIÉS



Extrait 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 pâtisseries , 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 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