ARÔME ET COLORANT VANILLE PÂTISSIER



Notes vanillées-caramélisées, légèrement biscuitées.

Bouteille de 1 L

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 de vanille-caramel relevé de notes légèrement rhumées.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.