PÂTE AROMATIQUE PISTACHE



Pâte aromatique à la pistache pour l'aromatisation de glaces et de pâtisseries.

Pot de 1 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Glaces.
Crèmes pâtissières et crèmes chantilly.
Bavaroises.
Chantilly.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 70 à 80 g / kg de mélange.

AVANTAGES

Permet la fabrication de crèmes glacées de qualité constante en goût et en aspect.
Aromatise les pâtes jaunes, les crèmes pâtissières, mousses.
Supporte la cuisson et la congélation.