PÂTE AROMATIQUE DE NOIX DE COCO DES PHILIPPINES SÉBALCÉ

Seau de 1 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

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

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 80 à 100 g / kg de mélange.

AVANTAGES

Avec son profil frais et lacté, la noix de coco des Philippines est l'une des plus réputées au monde.
Parfaite pour apporter la touche d'exotisme et d'originalité à vos créations !
Sa texture de pâte est idéale pour la pâtisserie et la glace, pour aromatiser les crèmes (pâtissières, anglaises, chantilly, glacées,…), les mousses, les masses à cuire, …