GOUSSES DE VANILLE BOURBON 14-16 CM

Vanille noire, brillante et charnue, au parfum subtil et intense

Origine : Madagascar

Bocal de 75 g

DLUO : 36 mois

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Crèmes pâtissières, crèmes glacées, crèmes anglaises...

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 1 à 2 gousses pour 1 L de lait.
Fendre les gousses et les laisser infuser.

AVANTAGES

Parfum intense, rond, sucré (notes de caramel et de cacao).
Gousses charnues, brillantes, souples et faciles à fendre.
Permet l'appellation « à la Vanille Bourbon » pour vos créations.