



BATTLE DE CHEFS : STÉPHANE GLACIER VS JORIS VÉE



Découvrez notre Battle de chefs : un concept qui oppose nos deux partenaires Stéphane Glacier et Joris Vée à la réalisation d'un Saint-Honoré.

PRODUITS ASSOCIÉS



Gousses de Vanille
Tahitensis 14-18 cm

Gousses de vanille noires, brillantes et charnues
Variété Tahitensis

Bocal de 150 g
DLUO : 36 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières, crèmes glacées, crèmes anglaises, bavaroises, pâtes cuites...

Mise en oeuvre

Dosage standard : 1 à 2 gousses pour 1 L de lait.

Fendre les gousses et les laisser infuser.

Avantages

Parfum boisé, notes vanillées et fleuries, légèrement anisées.

Vanille de préférence des grands chefs.

Permet l'appellation à la vanille Tahitensis.



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 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 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