EXTRAIT DE CAFÉ

Pour une signature aromatique affirmée café. Des notes intense à dominante grillée, légèrement caramélisées, sans amertume.

Bouteille de 1 L

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières, crèmes au beurre, crèmes anglaises, crèmes brûlées, crèmes glacées...
Bavarois, mousses.
Ganaches, Macarons, Punchage...

MISE EN OEUVRE

Dosage selon quantité souhaitée.
Agiter avant emploi.

AVANTAGES

Des notes à dominante grillée, légèrement caramélisées.
Equilibre entre force et amertume.
Issu de grains de café Robusta.
Permet l'appellation « au Café ».
Offre une belle coloration aux réalisations.
Facile à incorporer.

Résiste à la cuisson et à la congélation.