

Coeur de vanille 600g



Marque :Tahiti Vanille by Alain ABEL®

Référence :CVOB 600G

Prix :369.00 €

Coeur de vanille 50g

Nouveau, le "coeur de vanille" est une exclusivité « Tahiti Vanille® ». Elle a été élaborée en collaboration avec **Olivier Bajard** , Meilleur Ouvrier de France pâtissier, Champion du monde des métiers du dessert, Ecole Internationale de la Pâtisserie.

Ce produit est une pure merveille, puisqu'il restitue à 100% tous les arômes des gousses grasses fraîchement préparées et qu'il permet à l'usage de faire une **économie de 30 à 40%** en regard de la gousse fraîche.

Le rendu se présente sous la forme d'une pâte très lisse à la parfaite et fine odeur de vanille Tahiti fraîchement préparée. Les rendus aromatiques sont exceptionnels , à la fois très puissants et d'une finesse exquise, avec toutes les notes de têtes même les plus délicates.

Ce coeur de vanille s'utilise en remplacement des gousses ou des extraits, pour toute préparation à laquelle nous désirons apporter la note vanille de Tahiti telles que crèmes glacées, crème anglaise, lait chaud, crème patissière , chantilly, panna cotta, pâtes à crêpes, garnitures vanillées, fourages etc.. Présentation: Pot luxe de 600grs
Poids net : 600grs Composition: Vanille de Tahiti Grand cru, Sirop de Glucose, Sorbitol naturel. Dosage : 1 cuillère à café rase /litre ou kg de préparation. Produit très haut de gamme élaboré en partenariat avec **Olivier Bajard**

[Lien vers la fiche du produit](#)