

Vanille de Madagascar

VERIFIEZ LA QUALITE

“Avant d'utiliser vos gousses de vanille, assurez-vous qu'elles sont souples et moelleuses, ce qui est un signe de fraîcheur”



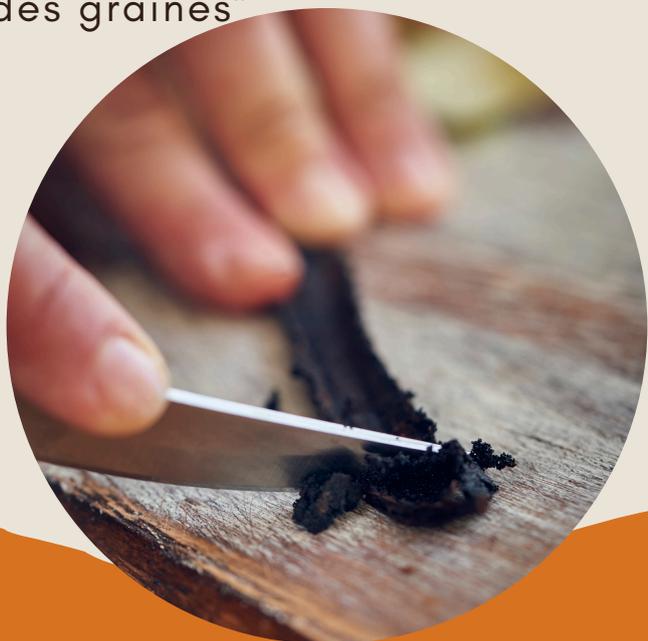
OUVREZ LA GOUSSE

“Avec un couteau pointu, fendez délicatement la gousse en deux dans le sens de la longueur. Veillez à ne pas la couper entièrement pour faciliter l'extraction des graines”



GRATTEZ LES GRAINES

“Utilisez le dos du couteau ou une petite cuillère pour gratter l'intérieur de la gousse et extraire les graines noires aromatiques”



 +33 7 55 11 28 00

 6 rue Vau de Nangis, Quenne

 essences-et-gourmets.com



ESSENCES-ET-GOURMETS

Vanille de Madagascar

UTILISEZ LES GRAINES

“Ajoutez les graines de vanille directement dans vos préparations culinaires telles que les pâtisseries, les desserts, les sauces ou les crèmes pour une saveur intense”



INFUSEZ LA GOUSSE

“Vous pouvez également utiliser la gousse de vanille pour infuser des liquides tels que le lait, la crème ou le sirop. Ajoutez la gousse dans le liquide chaud et laissez-la infuser pour libérer ses arômes”



RINCEZ ET CONSERVEZ

“Après utilisation, rincez la gousse à l'eau froide, laissez-la sécher et conservez-la dans un récipient hermétique pour une utilisation ultérieure”



+33 7 55 11 28 00



6 rue Vau de Nangis, Quenne



essences-et-gourmets.com



ESSENCES-ET-GOURMETS