

# LES USAGES DE LA VANILLE EN LABO - SYNTHÈSE

LE TABLEAU CI-DESSOUS PRÉSENTE UN RÉCAPITULATIF DES DIFFÉRENTS USAGES DES PRODUITS DE LA GAMME NOROHY POUR TROUVER CELUI QUI VOUS CONVIENT LE MIEUX :

PRODUIT	GOUSSES MADAGASCAR ET TAHITI - 1 <sup>ÈRE</sup> UTILISATION			EXTRAIT DE VANILLE BIO NOROHY	VANIFUSION - PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE BIO
UTILISATION	GOUSSES GRATÉES ET INFUSÉES	GOUSSES DÉCOUPÉES EN TRONÇON PUIS BROYÉES	PÂTE « MAISON »		
DOSAGE RECOMMANDÉ	cf dosage recommandé en fonction de l'application dans la partie Les Indispensables de l'Ecole Valrhona				
DÉROULÉ	Gratter les gousses et les incorporer dans le support (lait/crème) dès le début de la recette  Chinoiser pour récupérer les gousses  Conserver les gousses pour une 2 <sup>ème</sup> utilisation	Couper les gousses sans les gratter et les incorporer dans le support d'infusion (lait/crème)  Mixer les gousses à la fin de l'infusion  Chinoiser	Ajouter la quantité de pâte désirée	Incorporer l'extrait dans la préparation	Incorporer la pâte dans la préparation
INFUSION (TEMPÉRATURE/TEMPS)	Température : 80°C Temps : 20min	Température : 80°C Temps : 20min	Température : 80°C Temps : 20min	/	/
AVANTAGES	Utilisation optimale du grain. Infusion des arômes présents dans le « bois » de la gousse	Utilisation optimale du grain ET de la gousse. Récupération de tous les arômes présents dans la gousse grâce au mixage. Gain de temps à l'utilisation	Régularité de la pesée Rapidité d'utilisation	Optimal, pas de grattage, régularité de la pesée et du rendu en application	Optimal, pas de grattage, régularité de la pesée et du rendu en application
INCONVÉNIENTS	Gratter la gousse (Temps + Main d'œuvre) Chinoiser	1 étape de mixage en plus Chinoiser	Nécessite une préparation en amont Besoin de chinoiser à la fin (en fonction des capacités de broyage)	Profil aromatique moins complexe que la gousse	/
APPLICATIONS RECOMMANDÉES	Toutes les applications. Pour pâtes et biscuits, privilégier les produits dérivés			Toutes les applications (pour ganaches, adapter le poids de sucre)	Toutes les applications
SECONDE UTILISATION	Sécher puis broyer pour fabriquer du sucre vanillé ou de la poudre de vanille. En aromatisation dans huile ou rhum				