

# LOS USOS DE LA VAINILLA EN OBRADOR - SÍNTESIS

LA TABLA ADJUNTA PRESENTA UN RESUMEN DE LOS DIFERENTES USOS DE LOS PRODUCTOS DE LA GAMA NOROHY PARA ENCONTRAR EL QUE MÁS LE CONVENGA:

PRODUCTO	 <b>VAINAS MADAGASCAR Y TAHITÍ - 1.ER USO</b>			 <b>EXTRACTO DE VAINILLA BIO NOROHY</b>	 <b>VANIFUSION - PASTA DE VAINAS DE VAINILLA ECOLÓGICA</b>
UTILIZACIÓN	VAINAS RASPADAS E INFUNSIONADAS	VAINAS CORTADAS EN TROZOS Y DESPUÉS TRITURADAS	PASTA «CASERA»		
DOSIS RECOMENDADA	Cf dosificación aconsejada en función de la aplicación en la parte de Los Indispensables de la Ecole valrhona				
DESARROLLO	Raspar las vainas e incorporarlas en el soporte (leche/nata) desde el inicio de la receta  Colar para recuperar las vainas  Conservar las vainas para un 2º uso	Cortar las vainas sin rasparlas e incorporarlas en la materia de infusión (leche/nata)  Batir las vainas al final de la infusión  Colar	Añadir la cantidad de pasta deseada	Incorporar el extracto en la preparación	Incorporar la pasta en la preparación
INFUSIÓN (TEMPERATURA/ TIEMPO)	Temperatura: 80 °C Tiempo: 20 min	Temperatura: 80 °C Tiempo: 20 min	Temperatura: 80 °C Tiempo: 20 min	/	/
VENTAJAS	Uso óptimo del grano. Infusión de los aromas presentes en el «cuerpo» de la vaina.	Uso óptimo del grano Y la vaina. Recuperación de todos los aromas presentes en la vaina gracias al triturado. Ahorro de tiempo en la utilización	Regularidad de la pesada Rapidez de uso	Óptimo, sin raspado, regularidad de la pesada y del aspecto en aplicación	Óptimo, sin raspado, regularidad de la pesada y del aspecto en aplicación
INCONVENIENTES	Raspar la vaina (Tiempo + Mano de obra) Colar	1 etapa de triturado de más Colar	Necesita antes una preparación Necesidad de colar al final (en función de las capacidades de triturado)	Perfil aromático menos complejo que la vaina	/
APLICACIONES ACONSEJADAS	Todas las aplicaciones. Para pastas y bizcochos, priorizar los productos derivados.			Todas las aplicaciones (para ganache, adaptar el peso de azúcar)	Todas las aplicaciones
SEGUNDO USO	Secar y después triturar para fabricar azúcar avainillado o polvo de vainilla. En aromatización en aceite o ron.				