

GLI UTILIZZI DELLA VANIGLIA IN LABORATORIO - SINTESI

LA TABELLA SEGUENTE PRESENTA UN RIEPILOGO DEI DIVERSI UTILIZZI DEI PRODOTTI DELLA GAMMA NOROHY PER TROVARE QUELLO PIÙ ADATTO A VOI:

PRODOTTO	BACCELLI DEL MADAGASCAR E DI TAHITI - 1° UTILIZZO			ESTRATTO DI VANIGLIA BIO NOROHY	VANIFUSION - PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA BIO
UTILIZZO	BACCELLI RASCHIATI E INFUSI	BACCELLI TAGLIATI A PEZZI E POI MACINATI	PASTA "FATTA IN CASA"		
DOSAGGIO RACCOMANDATO	cfr dosaggio consigliato a seconda dell'applicazione nella sezione Gli Indispensabili dell'École Valrhona				
SPIEGAZIONE	Raschiare i baccelli e incorporarli nel supporto (latte/panna) sin dall'inizio della ricetta Filtrare per recuperare i baccelli Conservare i baccelli per un 2° utilizzo	Tagliare i baccelli senza raschiarli e incorporarli nel supporto per l'infusione (latte/panna) Mixare i baccelli alla fine dell'infusione Filtrare	Aggiungere la quantità di pasta desiderata	Incorporare l'estratto alla preparazione	Incorporare la pasta alla preparazione
INFUSIONE (TEMPERATURA/TEMPO)	Temperatura: 80°C Tempo: 20 minuti	Temperatura: 80°C Tempo: 20 minuti	Temperatura: 80°C Tempo: 20 minuti	/	/
VANTAGGI	Utilizzo ottimale del seme. Infusione degli aromi presenti nella parte "legnosa" del baccello	Utilizzo ottimale del seme e del baccello. Recupero di tutti gli aromi presenti nel baccello grazie alla miscelazione. Risparmio di tempo durante l'utilizzo	Regolarità della pesata Velocità di utilizzo	Ottimale, nessuna raschiatura, regolarità della pesata e della resa in applicazione	Ottimale, nessuna raschiatura, regolarità della pesata e della resa in applicazione
SVANTAGGI	Raschiare il baccello (Tempo + Manodopera) filtrare	1 ulteriore fase di miscelazione Filtrare	Richiede una preparazione in anticipo Necessità di filtraggio alla fine (a seconda della capacità di macinazione)	Profilo aromatico meno complesso del baccello	/
APPLICAZIONI CONSIGLIATE	Qualsiasi applicazione. Per paste e biscotti, privilegiare i prodotti derivati			Qualsiasi applicazione (per le ganache, modificare il peso dello zucchero)	Qualsiasi applicazione
SECONDO UTILIZZO	Asciugare, quindi macinare per ottenere lo zucchero vanigliato o la vaniglia in polvere. Aromatizzazione di olio o rum				