

VERWENDUNG VON VANILLE IM LABOR - GESAMTÜBERBLICK

DIE FOLGENDE TABELLE ZEIGT EINE ZUSAMMENFASSUNG DER VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN DER NOROHY-PRODUKTE, DAMIT SIE STETS DAS PASSENDE PRODUKT FINDEN:

  					
PRODUKT	VANILLESCHOTEN AUS MADAGASCAR UND TAHITI - 1. VERWENDUNG			NOROHY BIO-VANILLEEXTRAKT	VANIFUSION - PASTE AUS BIO-VANILLESCHOTEN
ANWENDUNG	AUSGEKRATZTE SCHOTEN UND AUFGUSS	GESTÜCKELTE UND ANSCHLIESSEND ZERKLEINERTE SCHOTEN	„HAUSGEMACHTE“ PASTE		
EMPFOHLENE DOSIERUNG	siehe je nach Anwendung empfohlene Dosierung im Teil „Die Must-haves der École Valrhona“				
ABLAUF	Die Schoten auskratzen und gleich zu Beginn der Zubereitung dem Träger (Milch/Sahne) beimischen Die Schoten absieben Die Schoten für eine 2. Verwendung aufbewahren.	Nicht ausgekrazte Schoten stückeln und dem Träger (Milch/Sahne) beimischen Die Schoten nach dem Ziehen mixen Passieren	Die gewünschte Menge Paste hinzufügen	Den Extrakt in die Zubereitung einrühren	Paste in die Zubereitung einrühren
INFUSION (TEMPERATUR/ZEIT)	Temperatur: 80 °C Zeit: 20 Min.	Temperatur: 80 °C Zeit: 20 Min.	Temperatur: 80 °C Zeit: 20 Min.		
VORTEILE	Optimale Nutzung der Samen. Übertritt der im „Holz“ der Schote enthaltenen Aromen (Aufguss)	Optimale Verwendung von Samen UND Schote. Erhalt aller in der Schote vorkommenden Aromen durch das Mixen. Zeitersparnis bei der Verwendung	Genaues Portionieren Schnelle Verwendung	Optimal, kein Auskratzen, genaues Portionieren und einheitliches Erscheinungsbild	Optimal, kein Auskratzen, genaues Portionieren und einheitliches Erscheinungsbild
NACHTEILE	Auskratzen der Schote (Zeit + Arbeitsaufwand) Sieben	1 zusätzlicher Mixvorgang Passieren	Erfordert eine Zubereitung im Vorfeld Macht ein Durchsiehen notwendig (je nach Zerkleinerungsergebnis)	Aromaprofil ist weniger vielschichtig als bei der Vanilleschote	
EMPFOHLENE VERWENDUNGEN	Alle Anwendungen. Für Nudeln und Kekse sind Vanilleprodukte vorzuziehen			Alle Anwendungen (für Ganaches Zuckermenge entsprechend anpassen)	Alle Anwendungen
ZWEITE VERWENDUNG	Trocknen und dann zerkleinern, um Vanillezucker oder Vanillepulver herzustellen. Zur Aromatisierung von Öl oder Rum				