

Guide Pratique : Utilisation et Conservation de la Vanille Liquide Vahiné

Présentation du produit

- La vanille liquide Vahiné est un extrait naturel concentré idéal pour aromatiser vos pâtisseries, desserts et boissons.
- Elle offre une alternative pratique à la gousse de vanille tout en conservant un arôme intense et authentique.
- Produit stable à la cuisson, parfait pour les préparations chaudes et froides.

Dosages recommandés

- Pour les pâtisseries (gâteaux, cakes, crêpes) : 1 à 2 cuillères à café pour 500g de préparation.
- Pour les crèmes et entremets (crème anglaise, riz au lait) : 1 cuillère à café pour 500ml de lait.
- Pour les boissons (café, chocolat chaud, smoothies) : 1/2 cuillère à café par tasse.
- Astuce : Commencez par une petite quantité, goûtez, puis ajustez selon l'intensité souhaitée.

Conseils de conservation

- Conserver le flacon dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Bien refermer le bouchon après chaque utilisation pour préserver la concentration des arômes.
- Il n'est pas nécessaire de conserver la vanille liquide au réfrigérateur après ouverture.
- Respecter la date limite d'utilisation optimale (DLUO) indiquée sur l'emballage pour une qualité gustative maximale.

Idées d'utilisation rapide

- Ajoutez quelques gouttes dans votre pâte à pancakes pour un petit-déjeuner gourmand.
- Incorporez-la dans une chantilly maison juste avant de monter la crème.
- Utilisez-la pour parfumer vos yaourts nature ou vos fromages blancs.
- Ajoutez une touche de vanille dans vos marinades de fruits frais pour une salade originale.