



POUDRE DE VANILLE

Gousses de vanille Bourbon Madagascar entières, broyées

100% GOUSSES DE VANILLE

SANS SUCRE & SANS ALCOOL

NE LIQUÉFIE PAS LES PRÉPARATIONS

VISUEL DE VANILLE ATTRACTIF

APPLICATIONS : CRÉATIONS SALÉES ET SUCRÉES (PÂTE À GÂTEAUX, CRÈME FOUETTÉE, GLAÇAGE, GANACHE, MERINGUE, MACARON...)



FABRIQUÉ
EN FRANCE



PRÊT À L'EMPLOI
AROMATISATION
EN UN SEUL GESTE



NATUREL
SANS
CONSERVATEUR



CONSERVATION

À température ambiante,
à l'abri de l'humidité

DDM

24 mois

DOSAGE RECOMMANDÉ

5-10 g/kg de masse

RÉFÉRENCES

- 50 g : 26100050
- 200 g : 26100200

CONDITIONNEMENT

- Carton de 10 boîtes x 50 g
- Carton de 4 boîtes x 200 g



MACARONS À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Par l'École Bellouet Conseil

INGRÉDIENTS

COQUES MACARON VANILLE

250 g poudre d'amandes
250 g sucre glace

100 g blancs d'œufs (1)

80 g blancs d'œufs (2)

225 g sucre semoule

60 g eau

2 g Poudre de vanille

Prova Gourmet

GANACHE VANILLE

300 g crème fleurette

400 g chocolat blanc

50 g beurre de cacao

20 g Extrait de vanille

Bourbon de Madagascar

avec graines Prova Gourmet

1 g Poudre de vanille

Prova Gourmet

PRÉPARATION

environ 80 macarons

COQUES MACARON VANILLE

Au batteur à la feuille, réaliser une pâte d'amandes en mélangeant la poudre d'amandes, le sucre glace, la poudre de vanille et la première partie des blancs d'œufs. Réaliser une meringue italienne avec le sucre semoule et l'eau cuits à 118 °C et verser sur la deuxième partie des blancs d'œufs légèrement montés. Laisser tourner la meringue italienne quelques minutes et la verser encore tiède (40 °C environ) sur la pâte d'amandes petit à petit, en faisant attention à ne pas faire de grains. Macaronner le tout et dresser les macarons sur une toile de cuisson ou sur une feuille de papier siliconé à espaces réguliers. Cuire au four ventilé à 150 °C pendant environ 16 min. Laisser refroidir.

GANACHE VANILLE

Dans une casserole, chauffer la crème fleurette, l'extrait de vanille et la poudre de vanille. Verser le tout, bouillant, sur le chocolat blanc et le beurre de cacao. Mixer l'ensemble, filmer au contact puis laisser refroidir au réfrigérateur pendant une nuit.

MONTAGE

Retourner la moitié des coques de macarons,

puis, à l'aide d'une poche à douille n° 12,

garnir généreusement de ganache à la vanille.

Fermer en prenant soin d'assortir les coques

par taille. Laisser maturer 24h minimum

au réfrigérateur avant de les surgeler ou

de les servir.

