Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 01:54

Link do produktu: https://rafex.eu/wanilia-mielona-madagaskar-burbon-50-g-p-3081.html



Wanilia Mielona Madagaskar Burbon 50 G

Cena	**35,00 zł**
Numer katalogowy	**3081**
Kod EAN	**05906681921038**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Charakterystyka:

Jedna z najrzadziej występujących naturalnie roślin świata. Prawdziwa wanilia to wyjątkowy produkt o niecodziennym aromacie. Jest podstawą dobrych, klasycznych deserów kuchni włoskiej czy francuskiej. Wanilia z Madagaskaru w formie mielonej jest niezwykłym dodatkiem do wypieków oraz deserów. Naturalna, zasuszona tradycyjnymi metodami zachowuje swoje właściwości na dłużej. Mielona wanilia dostępna jest w opakowaniu o pojemności 50 g.

Zastosowanie:

W deserach, zwłaszcza we włoskiej panna cottcie oraz francuskim crème brûlée.

Przepis na crème brûlée:

Śmietankę słodką zagotować z mieloną wanilią w środku. Nie doprowadzać do wrzenia. Dodać do niej ubite jaja oraz cukier. Mieszać i zagotować raz jeszcze po czym odlać do kokilek. Piec w piekarniku, kokilki zanurzając w wodzie do połowy przez 50 minut w temperaturze 180 stopni. Podawać dopiero następnego dnia. Tuż przed podaniem wysypać na wierzch cienką warstwę cukru trzcinowego, a następnie karmelizować go palnikiem.

Ciekawostki:

Madagaskar jest jednym z największych producentów wanilii, dlatego często bywa nazywany waniliową wyspą.