0309491236

Préparation pour guimauve vanille 160 g

- Vanille de Madagascar
- Texture légère et moelleuse
- Fabrication française

Scrapcooking







Une préparation facile pour réaliser des guimauves maison

Réalisez de délicieuses guimauves à la vanille en toute simplicité grâce à cette préparation prête à l'emploi de 160 g. Conçue pour faciliter la pâtisserie maison, elle permet d'obtenir une texture moelleuse et aérienne avec un minimum d'effort. Que vous soyez débutant ou pâtissier passionné, vous réussirez facilement vos gourmandises.
Parfumée à la vanille de Madagascar, cette préparation développe des saveurs douces et réconfortantes qui séduisent petits et grands. Elle est idéale pour confectionner des guimauves à déguster telles quelles, mais aussi pour garnir de nombreuses créations pâtissières.
Les amateurs de chocolat apprécieront particulièrement son utilisation pour réaliser des oursons guimauve maison, des bonbons chocolatés ou des desserts créatifs. Quelques étapes simples suffisent pour obtenir une préparation prête à être moulée ou pochée.
Fabriquée en France, cette préparation vous permet de retrouver le plaisir authentique des confiseries faites maison.

Les avantages de la préparation pour guimauve vanille

- Préparation prête à l'emploi facile à utiliser
- Texture moelleuse et légère après préparation
- Délicat parfum de vanille de Madagascar
- Convient aux débutants comme aux passionnés de pâtisserie
- Idéale pour les guimauves maison et les oursons chocolatés
- Réalisation rapide avec eau, micro-ondes et fouet
- Fabrication française
- Sachet de 160 g pratique à doser

Une base gourmande pour de nombreuses créations

Cette préparation simplifie la réalisation de guimauves tout en garantissant un résultat régulier. Il suffit de la mélanger avec de l'eau, de la chauffer selon les instructions, puis de fouetter la préparation avant de la laisser prendre.

Sa texture aérienne permet de nombreuses utilisations en pâtisserie. Réalisez des cubes de guimauve à déguster au goûter, garnissez des biscuits ou confectionnez les célèbres oursons en chocolat à l'aide d'un moule adapté.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Son parfum délicat de vanille se marie parfaitement avec le chocolat, les fruits rouges ou les préparations pâtissières les plus créatives.

Ingrédients

Sucre, gélatine d'origine porcine, vanille en poudre de Madagascar (<1 %)

Allergènes potentiels

Peut contenir des traces de gluten, œufs, soja, lait, fruits à coque et poisson

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeur énergétique : 1688 kJ – 397 kcal.
Matières grasses : < 0,5g .
Dont acides gras saturés : 0g.
Glucides : 95g.
Dont sucres : 95g Protéines : 4,8g .
Sel : 0,01g.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Conditionnement	sachet de 160 g

Réf : 0309491236

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques