



Perles de Saveurs Framboise - 50 g

Perles de Saveurs framboise créées par Christine Le Tennier. Perles d'alginate, produit dérivé de l'algue Kombu, issues de la cuisine moléculaire.



Marque :Christine Le Tennier

Référence :APFRA

Prix :6.95 €

Perles de saveurs Framboise Les Perles de Saveurs framboise

Les Perles de Saveurs Framboise sublimeront vos cocktails, glaces ou gâteaux,cupcakes,etc...

Ces belles « perles sauce » scintillantes élaborées à partir d'alginate issu de l'algue Kombu, contiennent un délicieux cœur liquide, saveur framboise. Déposer quelques perles dans votre cocktail ou dans votre champagne,vos glaces ou gâteaux...

Algue et gastronomie moléculaire

La cuisine moléculaire est basée sur l'étude des phénomènes physiques lors de la préparation de plats cuisinés. C'est une nouvelle approche de la cuisine, qui trouve avec les algues de nouvelles saveurs et créations.

Un nouvel art culinaire original et sensuel

Créées par Christine Le Tennier en Bretagne, les Perles de Saveurs sont de petites sphères gélifiées, qui renferment un délicieux cœur liquide.

Elles éclatent en bouche et délivrent toutes leurs saveurs salées ou sucrées. Les Perles de Saveurs, peuvent être consommées en nappage, pour relever un plat ou sublimer un apéritif.

Le pot une fois ouvert, vous pouvez conserver les perles 1 semaine au réfrigérateur.

Verrine 40 ml. 50 g

Composition : Purée de framboise 70%, eau,sucre,gélifiants: chlorure de calcium, alginate de sodium, épaississant : gomme de cellulose,acide citrique,conservateur:sorbate de potassium

[Lien vers la fiche du produit](#)