

PROVA
Gourmet

CA VIA NI

CŒUR DE GOUSSE



Aussi riche qu'un cœur de gousse,
Caviani allie simplicité d'usage, qualité et naturalité.

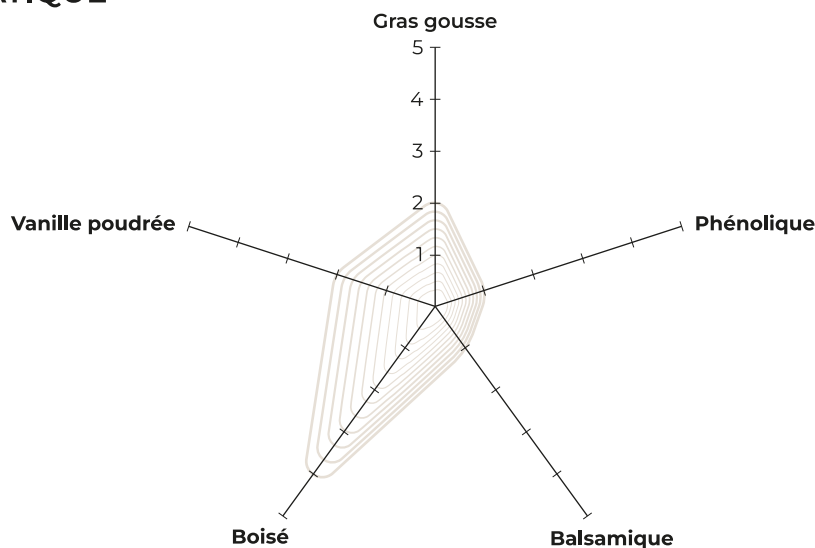
Produit d'exception ultra concentré, sa texture unique
et son excellence aromatique révolutionnent
l'usage de la vanille au quotidien.



3 INGRÉDIENTS

Graines de vanille épuisées, extrait de vanille Bourbon de Madagascar, glycérine.

PROFIL AROMATIQUE



BÉNÉFICES

- PROVENANCE** - Fait à partir de gousses de qualité supérieure, pure origine Bourbon de Madagascar.
- NATURALITÉ** - Au plus proche de la gousse, avec un extrait pur concentré et des graines, sans ajout de sucre.
- VISUEL PARFAIT** - Riche en graines pour un visuel marquant. Ne colore pas les préparations.
- TEXTURE UNIQUE** - Onctuosité et brillance.
- GAIN DE TEMPS** - Prêt à l'usage, sans temps d'infusion.
- STABILITÉ AROMATIQUE** - Un résultat toujours régulier dans le temps.
- GESTE SIMPLE** - Une pointe de couteau suffit.
- RAPPORT QUALITÉ PRIX** - Le meilleur de la gousse en un seul geste.

DOSAGE & CONSEILS D'UTILISATION

Dosage optimal : 2g par kilo de masse (équivalent à 2 gousses par kilo).
A utiliser dans tous types d'applications : glaces, crèmes pâtisseries, génoises, mousses, ganaches...

CONSERVATION

À conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec.
DLUO : 24 mois.

REF 100g : CAVIA100 / REF 500g : CAVIA500 - Conditionnement en colis de 4 pots

PROVA
Gourmet



ECLIPSE

INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE AU CHARBON

27 g Poudre d'amande blanche
52 g Féculé de pomme de terre
3 g Charbon végétal
180 g Farine T55
1,0 g Sel fin
90 g Sucre glace
95 g Beurre doux
52 g Œuf entier

CARAMEL TENDRE À LA VANILLE

114 g Crème liquide 35% M.G.
76 g Sirop de glucose
76 g Sucre
0,8 g Caviani – Prova Gourmet
30 g Beurre doux
2 g Fleur de sel

BISCUITS MOELLEUX VANILLE & MACADAMIA

44 g Poudre d'amande blanche
44 g Macadamia en poudre
88 g Sucre glace
105 g Œuf entier
0,8 g Caviani – Prova Gourmet
24 g Farine T55
77 g Blanc d'œuf
18 g Sucre

GANACHE VANILLE & CHOCOLAT BLANC

160 g Crème liquide 35% M.G.
208 g Chocolat blanc satin 29%
32 g Beurre de cacao
0,8 g Caviani – Prova Gourmet

MOUSSE VANILLE

67 g Crème liquide 35% M.G.
67 g Lait entier, pasteurisé
26 g Jaune d'œuf
16 g Masse gélatine
0,8 g Caviani – Prova Gourmet
37 g Chocolat Blanc 28%
186 g Crème liquide 35% M.G.

NAPPAGE NEUTRE VANILLE

301 g Eau
18 g Jus de citron, pur jus
60 g Sirop de glucose DE40
156 g Sucre
5 g Pectine x58
60 g Sucre
1 g Caviani – Prova Gourmet

GARNITURE

80 g Noix de macadamia

PRÉPARATION

PÂTE SUCRÉE AU CHARBON

Dans une cuve de batteur munie d'une palette, sabler le beurre coupé en petits cubes avec les poudres. Ajouter ensuite les œufs entiers. Lorsque la préparation s'agglomère, arrêter le mélange, ne pas pétrir. Compléter le mélange à la main si besoin en frasant pour ne pas donner de corps à la pâte. Étaler la pâte à 3 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Foncer des cercles à tarte en métal, microperforés de 8 cm de diamètre. Cuire les fonds de tarte et les chutes de pâte sucrée sur toile de cuisson à 155 °C pendant 20 min au four ventilé. Refroidir les fonds de tarte et mixer en poudre les chutes cuites.

CARAMEL TENDRE À LA VANILLE

Dans une casserole, faire chauffer la crème. Dans une autre casserole, faire fondre le sirop de glucose et ajouter petit à petit le sucre, cuire au caramel blond. Décuire ensuite avec la crème encore chaude, redonner une ébullition. Ajouter ensuite Caviani et le beurre coupé en petits cubes et mixer au mixeur plongeant. Ajouter ensuite la fleur de sel et laisser refroidir le caramel une nuit avant utilisation. Pocher le caramel dans les fonds de tarte.

BISCUITS MOELLEUX VANILLE & MACADAMIA

Au batteur muni d'un fouet, émulsionner la poudre d'amande, la poudre de macadamia et le sucre glace tamisé avec les œufs entiers et Caviani. Ajouter la farine tamisée. Incorporer ensuite les blancs montés et serrés avec le sucre. Peser sur papier cuisson silicone 800 g de biscuit par plaque de 40 x 60 cm puis cuire à 170 °C pendant 10 min. Refroidir et détailler des disques de 7 cm de diamètre. Déposer les disques de biscuit sur le caramel dans les fonds de tarte. Ajouter des éclats de noix de macadamia grillée.

GANACHE VANILLE & CHOCOLAT BLANC

Faire bouillir la crème liquide puis verser sur le chocolat blanc, le beurre de cacao et Caviani. Mixer sans incorporer d'air puis laisser cristalliser une nuit. Pocher et lisser à ras la ganache dans les fonds de tarte. Saupoudrer généreusement les rebords de poudre de pâte sucrée au charbon cuite.

MOUSSE VANILLE

Dans une casserole, faire chauffer la crème et le lait. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'œufs. Incorporer la masse gélatine, Caviani et le chocolat blanc. Mixer, puis faire refroidir au froid positif à 21 °C. Au batteur muni d'un fouet, faire monter la deuxième partie de crème. Mélanger délicatement la crème montée avec la crème anglaise. Pocher dans les moules en forme de palet (7 cm de diamètre). Laisser refroidir une heure au réfrigérateur puis congeler et démouler.

NAPPAGE NEUTRE VANILLE

Faire chauffer l'eau, le jus de citron et le glucose avec la grosse partie de sucre à 50 °C. Ajouter la pectine X58 mélangée avec la deuxième partie de sucre et Caviani puis mixer au mixeur plongeant et chauffer à 85 °C. Filmer au contact et laisser refroidir 24 h avant utilisation. Chauffer le glaçage à 50 °C puis tremper rapidement les palets de mousse pour recouvrir d'une fine couche de nappage. Déposer sur les fonds de tarte puis laisser décongeler.

GARNITURE

Faire torréfier les noix de macadamia pendant 15 min à 160 °C. Refroidir, puis concasser.

*“Caviani, un produit d'exception, sans compromis
qui sublime la créativité par sa richesse naturelle
et sa simplicité d'utilisation.”*

TRISTAN ROUSSELOT



CA
VIA
NI