

- Les Jardins d'Eini -

CEPES & CEPES - LILIUM

Poudre et Brisures de Cèpes séchés

Poudre et Brisures de Champignons sauvages séchés

Conseils d'utilisation et de conservation

L'élégante saveur d'Automne ...

Retrouver la finesse et la tradition française en utilisant nos Poudres et Brisures de Cèpes séchés, Trompettes de la Mort, Girolles, Mousserons et une Sélection mélange de 4 champignons sauvages.

Ces Poudres et Brisures de Champignons séchés sont prêtes à l'emploi, elles vous feront gagner un temps précieux en apportant une touche gastronomique à vos préparations et sublimeront vos mets.

Utilisation

La mise en œuvre est instantanée, sans réhydratation préalable. Possibilité de saupoudrer Poudre et Brisures dans vos plats chauds pour que tous leurs arômes se diffusent presque immédiatement. La poudre s'utilisera en fin de cuisson directement dans les plats cuisinés chauds en mélangeant la poudre avec les mets.

La brisure se cuisera pendant 3 à 5 minutes avec les plats en remuant de temps en temps. La Poudre ou les Brisures s'utilisent directement et enrichiront vos plats : Sauce, potage, omelette, pâtes, purée, œuf à la coque, œuf cocotte, soufflé au fromage, risotto, rôti, grillade ... Il est conseillé de les incorporer le plus tard possible dans la phase cuisson afin d'éviter les pertes aromatiques.

Conservation

La Poudre ou les Brisures de Champignons séchés sont sujettes au phénomène de dessiccation (perte de saveur, dessèchement, déshydratation)

Durant quelques semaines, conservation au sec, à l'abri de la lumière, dans leur tube de verre d'origine, dans le sachet d'origine, fermé ou dans un bocal fermé pour éviter les insectes parasites comme les mites alimentaires.

Durant quelques mois, nous recommandons de conserver la Poudre ou les Brisures dans le congélateur (au froid dit négatif) dans l'emballage d'origine, fermé ou dans un récipient fermé.

Ne contenant pas d'eau, la Poudre ou les Brisures, à la sortie du congélateur, peuvent sans plus attendre être directement utilisées. (voir ci-dessus)