

- Les Jardins d'Éini -

PRINCESSE PATAGONIE

Poudre et Brisures de Morilles séchées

Conseils d'utilisation et de conservation

Le plaisir inconditionnel de tous les moments

Parsemer vos plats de Poudre ou de Brisures de Morilles pour leurs donner un parfum unique.

Ces Poudres et Brisures de morilles séchées 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 cuisiner pendant 3 à 5 minutes avec les plats en remuant de temps en temps.

La Poudre ou les Brisures de morilles 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 morilles séchées 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 de morilles séchées 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 de morilles séchées, à la sortie du congélateur, peuvent sans plus attendre être directement utilisées. (voir ci-dessus)