

МАДАГАСКАРСКА НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ vanilla

За видео, отворете [ТУК](#)

Натуралната ванилия е вид орхидея.

Режим и с остър нож, събираме семенцата.

Вътрешността на всяка „клетка/stick ванилия“ е силен кондензиран натурален аромат на ванилия.

Използваме събраната вътрешност от „клончето“,

така както използваме и изкуствения ванилин.

„Клончетата“ които се оставят ги покриваме с

кристална захар в затворен съд. След 40 дена

този захар са превръща в много ароматизиран ванилов захар за ванилово овкусяване на всеки

сладкиш. „Клончетата“ след това ги мелим

и прахта което се получава го ползваме като

ванилия или използваме самите клончета

за декорация върху сладкиши.

С пълната експлоатация на натурална

мадагаскарска ванилия имаме икономия и

гарантиран природен продукт което покрива

изцяло миризмата от яйцата и придава приятен

ванилов натурален аромат.

