

LES INCONTOURNABLES

• EPICES • A VIN CHAUD



Les épices jouent un rôle essentiel dans la préparation du vin chaud, des pâtisseries et de nombreux plats. Dans le vin chaud, des épices comme la cannelle, le clou de girofle, l'anis et la muscade sont souvent infusées pour créer une boisson chaleureuse et réconfortante, idéale pour les mois d'hiver. Rien de tel qu'une gelée de vin chaud pour accompagner un foie gras, pour laquer une tarte aux pommes, créer un insert dans une buche de Noël.....créer une sauce pour votre volaille de fête. Pour les plus avertis, un rhum arrangé ou une soupe champenoise avec nos épices à vin chaud réconforteront vos convives.

MELANGE SANTA KLAUSS PAIN D EPICES



Notre mélange Santa Klaus, épices à pain d'épices, est un mélange aromatique qui apporte chaleur et souvenirs d'enfance, à une variété de plats au-delà du traditionnel pain d'épices. Ce mélange, composé entre autres de cannelle, gingembre, ...clou de girofle, muscade et cardamome, peut être utilisé pour rehausser les saveurs de nombreux desserts comme les gâteaux, les biscuits ou les tartes. Ajoutez une pincée à votre chocolat couverture ou à votre ganache pour retrouver la chaleur des épices de Noël. Les épices à pain d'épices peuvent également sublimer des plats salés, tels que les marinades pour viandes blanches ou les ragoûts, les farces de volailles, en leur conférant une profondeur et une richesse aromatique. Enfin, n'hésitez pas à les incorporer dans des compotes de fruits ou des confitures pour un goût unique et réchauffant.

ASSAISONNEMENT FOIE GRAS



L'Assaisonnement foie gras est une préparation aromatique avec des dominantes de poivre, de gingembre, de muscade, cannelle, anis, cassonade et sel. cette épice apporte une touche chaleureuse et subtilement relevée. Pour l'utiliser, il suffit de saupoudrer légèrement le foie gras avant ou après la cuisson, selon la recette choisie. L'épice peut également être mélangée à du sel pour une marinade sèche qui rehaussera les saveurs naturelles du foie gras. Elle se prête aussi bien aux préparations de terrines qu'aux foies gras poêlés. Il est important de doser avec parcimonie pour ne pas masquer la saveur du foie gras, mais plutôt l'enrichir d'une complexité aromatique qui ravira les palais fins. Ce mélange conviendra également aux volailles, et terrines de gibiers poils ou plumes.