

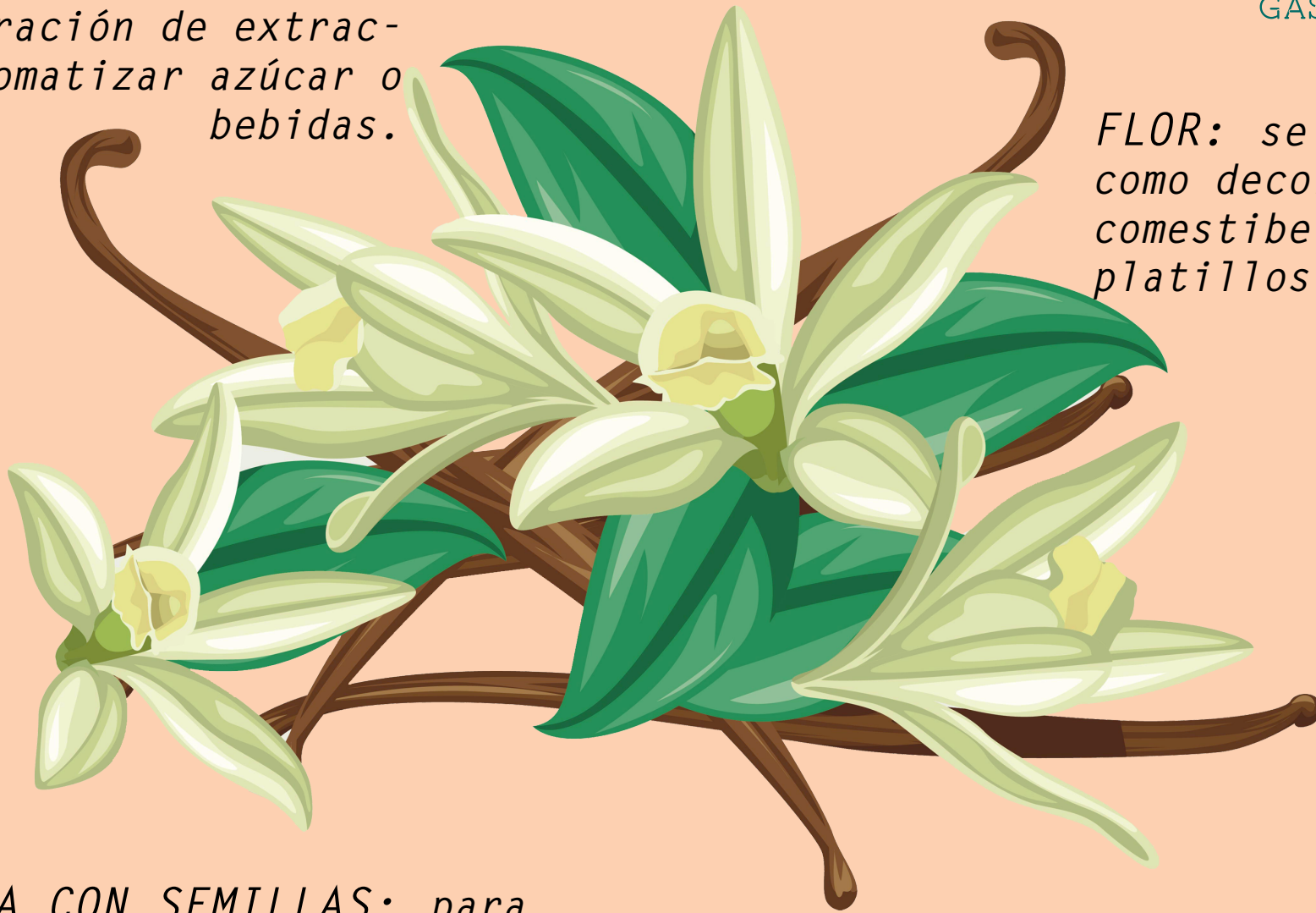
USOS DE LA VAINILLA



GASTROSOFÍA

VAINA SIN SEMILLAS: se usan para la elaboración de extractos o para aromatizar azúcar o bebidas.

FLOR: se puede usar como decoración comestible en platillos



VAINA CON SEMILLAS: para transferir su sabor a un líquido realizando una infusión de la vaina abierta por la mitad. Las semillas pueden removerse de la vaina y añadirse ambas partes por separado a la infusión.

VAINA PULVERIZADA: Se recomienda pulverizar la vaina cuando se ha secado y no se puede rehidratar, especialmente cuando ya se utilizaron las semillas. La vainilla pulverizada se incorpora directamente a los alimentos como saborizante.

WWW.GASTROSOFIA.NET