

APPLICATIONS CONCRÈTES DANS VOS MÉTIERS

Aromates

Romarin, ail, basilic, thym citronné...

Restaurateurs / traiteurs : aromatisation rapide et constante de sauces, bouillons, marinades, huiles ou plats végétaux.
Fabricants de tartinables, plats cuisinés, sauces ou aides culinaires : notes aromatiques précises et stables sans résidu végétal.

Producteurs de fromages affinés ou frais : intégration subtile en phase de fabrication pour des signatures originales.

Agrumes

Citron jaune, combava, yuzu...

Pâtisseries, glacières, chocolatiers, confiseurs : notes fraîches dans les crèmes, ganaches, glaces, sirops, confiseries ou macarons.

Boissons, bières artisanales, softs sans alcool : fraîcheur naturelle et stable, sans acidification ni apport d'eau.

Bars, restaurateurs : touche finale pour cocktails maison, desserts, ceviches ou plats de la mer.

Épices

Poivre noir, fève de tonka, gingembre...

Chocolatiers, biscuitiers (madeleines, sablés...) : construction aromatique originale et durable sans épices entières.

Industrie agro (barres de céréales, produits sportifs, infusions) : dosage contrôlé pour des saveurs franches sans saturation.

Chefs et restaurateurs : twist d'un dessert, d'un velouté ou d'un sirop maison.

Plantes fraîches / herbacées

Menthe verte, coriandre fraîche, estragon, verveine...

Plats cuisinés, salades composées, produits végétaux : sensation de fraîcheur et naturel sans perte d'intensité à la cuisson.

Boissons (infusions glacées, sirops), barres sportives : profil vivifiant, digestif ou rafraîchissant très apprécié.

Pâtisserie et glace : alternative aux feuilles fraîches instables ou coûteuses hors saison.

Fleurs

Lavande, fleur d'oranger, jasmin, rose...

Macarons, chocolats, crèmes, glaces, madeleines : notes florales élégantes, identitaires, à faible dosage.

Boissons et cocktails (alcoolisés ou non) : différenciation forte avec une touche florale maîtrisée.

Produits bien-être ou pour sportifs : ajout original dans des barres ou boissons visant la détente ou la naturalité.



Aymeric Pataud
| TWISTEUR DE RECETTES |

Aymeric PATAUD 06.71.80.31.93 ap@aymericpataud.fr

