

Assortiment de crèmes glacées



Crème glacée de base

1036 g de Lait entier
 330 g de crème
 240 g de sucre semoule
 100 g de **glucose atomisé DIV0003026**
 100 g de lait en poudre
 8 g de **Stabilisateur émulsifié SEVAGEL DIV0003089**

Dans une casserole, peser le lait et la crème ensemble.

Mélanger ensemble le reste des ingrédients sauf l'arôme puis ajouter dans la casserole en remuant au fouet.

Chauffer à 90°C tout en remuant.

Mixer, refroidir rapidement puis ajouter l'arôme et remuer

Laisser maturer à 4°C pendant 12 heures. Mixer puis turbiner.

Aromatisation :

- ACN0004800 Arôme **caramel beurre salé** (Arôme naturel) → 35g/Kg
- ACN0005316 Arôme **Chewing-gum** (Arôme naturel) → 3g/Kg
- PFS0004126 **Réglisse** préparation en pâte naturelle aromatisée colorée → 30g/Kg
- PFS0004162 **Thé vert** préparation en pâte naturelle aromatisée → 40g/Kg
- PFS0004268 **Noix de coco** préparation en pâte naturelle aromatisée → 50g/Kg
- PFS0004118 **Menthe** préparation en pâte naturelle aromatisée colorée → 30g/Kg
- AKF0004073 Extrait de **Café** → 40g/Kg
- PFS0004295 **Pistache** préparation en pâte naturelle aromatisée colorée → 30g/Kg
- PFS0004167 **Verveine** préparation en pâte naturelle aromatisée → 50g/Kg