

## Recette : Crème glacée aromatisée au litchi



### CREME GLACEE 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**

**Arôme naturel de litchi ACN0005840**, pour cette recette nous recommandons d'en ajouter 5g/kg

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 mûrir à 4°C pendant 12 heures. Mixer puis turbiner.