

Recette : Crème glacée aromatisée à la noix de coco



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**
50g/kg **Noix de coco préparation en pâte naturelle aromatisée PFS0004268**

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.