

Glace façon Stracciatella



Toofruit® Cassis

N° 1550

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

1. Crème glacée vanille

Lait entier : 1036 g	Glucose atomisé : 100 g
Gousse de vanille : 3 pièces	Poudre de lait 0% : 100 g
Crème : 330 g	Stabilisateurs : 8 g
Saccharose : 240 g	Mono et diglycérides d'acides gras : 8 g

Porter à ébullition le lait, les gousses de vanille et la crème. Laisser infuser.

Ajouter le mélange de matières sèches et cuire le tout à 85°C.

Passer au chinois, mixer et refroidir rapidement à +3°C. Laisser maturer 4h minimum (24h idéalement). Mixer et turbiner.

2. Couverture cassis

Beurre de cacao : 380 g	Toofruit® Cassis : 140 g
Sucre : 475 g	Lécithine de tournesol : 5 g

Faire fondre le beurre de cacao puis le verser dans un grinder.

Ajouter progressivement le Toofruit® Cassis et le sucre puis laisser tourner jusqu'à la granulométrie souhaitée.

Une fois celle-ci atteinte, ajouter la lécithine de tournesol pour finaliser le mélange.

Il est possible «d'assaisonner» ces couvertures fruits avec des épices ou bien changer de sucres.

3. Finition

Couverture cassis	Glace vanille
-------------------	---------------

Faire fondre la couverture de fruit et la mettre en poche.

En fin de turbinage, faire couler de la couverture dans la turbine pour obtenir l'effet Stracciatella.

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOIRS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984