

Crème glacée Ananas

Description

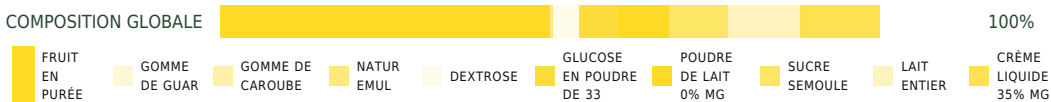
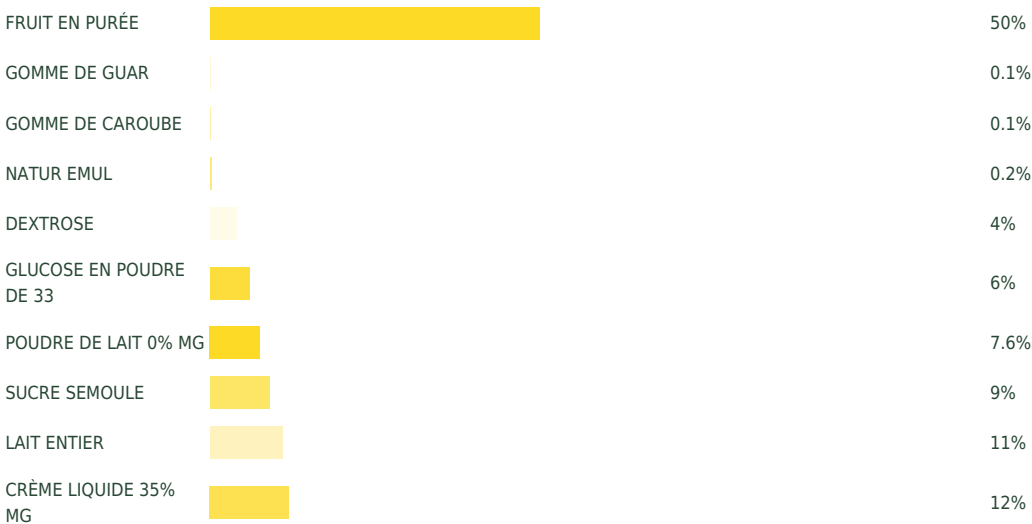
La crème glacée au fruit allie douceur, gourmandise, et fraîcheur du fruit. Une crème glacée contient au minimum 5% de matières grasses laitières, ce sont elles ainsi que les protéines qui vont générer cet univers gourmand.

Le fruit vient se servir de ce parfait support et cohabiter tendrement. Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

Univers d'applications suggérés

- Desserts à l'assiette
- Glacerie
- Verrines

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Lait entier	110 g	11%
Poudre de lait 0mg	76 g	7.6%
Natur emul	2 g	0.2%
Gomme de caroube	1 g	0.1%
Gomme de guar	1 g	0.1%
Crème liquide 35% mg	120 g	12%
Ananas en purée	500 g	50%
Sucre semoule	90 g	9%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Dextrose	40 g	4%

Crème glacée Ananas



FRUIT EN PURÉE



SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Ananas en purée, Lait entier, Poudre de lait 0 mg, Natur emul, Crème liquide 35% mg, Gomme de caroube, Gomme de guar, Sucre semoule, Dextrose, Glucose en poudre DE 33



SURGELABLE



TAUX DE FOISONNEMENT

Taux de foisonnement 140%

Procédé

Verser le lait dans l'appareil de cuisson, et démarrer la chauffe. A 25°C verser en pluie la poudre de lait. Rassembler le sucre semoule, le glucose en poudre, le dextrose, la gomme de caroube, la gomme de guar et la fibre d'agrumes, puis verser en pluie l'ensemble sur le liquide à 30 °C. A 40°C incorporer la crème liquide 35% MG puis chauffer à 85 °C. Mixer afin d'homogénéiser, refroidir à 4°C puis laisser mûrir au minimum 12 heures. Ajouter le fruit en purée à 4°C, puis mixer. Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Ananas Extra Sweet

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Glacé -12/-14°C

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit