

Crème glacée Banane

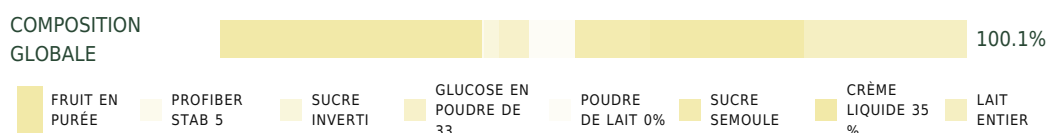
Description

La crème glacée au fruit allie douceur, gourmandise, et fraîcheur du fruit. Une crème glacée contient au minimum 5% de matières grasses lactières, 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

- Verrines

Composition globale



Crème glacée Banane



Ingrédients

Lait entier, Poudre de lait 0% , Sucre semoule, Glucose en poudre DE 33, Sucre inverti, Profiber Stab 5, Crème liquide 35 % , Banane en purée



SURGELABLE

Crème glacée Banane

Composition	1000 g	100%
Lait entier	219 g	21.9%
Poudre de lait 0%	62 g	6.2%
Sucre semoule	100 g	10%
Glucose en poudre DE 33	40 g	4%
Sucre inverti	20 g	2%
Profiber	4 g	0.4%
Crème liquide 35 %	206 g	20.6%
Banane en purée	350 g	35%

Procédé

Verser le lait dans l'appareil de cuisson, chauffer à 25°C, puis verser en pluie la poudre de lait.
Mélanger le sucre semoule, le glucose en poudre, et le Profiber, puis verser en pluie l'ensemble sur le liquide à 30°C. Incorporer le sucre inverti.
À 40°C, incorporer la crème liquide, puis chauffer à 85°C.
Mixer afin de bien homogénéiser, refroidir à 4°C puis laisser maturer au minimum 12 heures.
Ajouter la banane en purée à 4°C, puis mixer.
Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Banane Cavendish

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Glacé -12/-14°C

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit