

# Crème glacée Bergamote

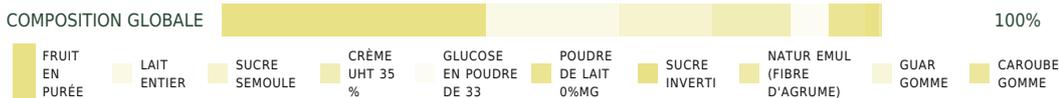
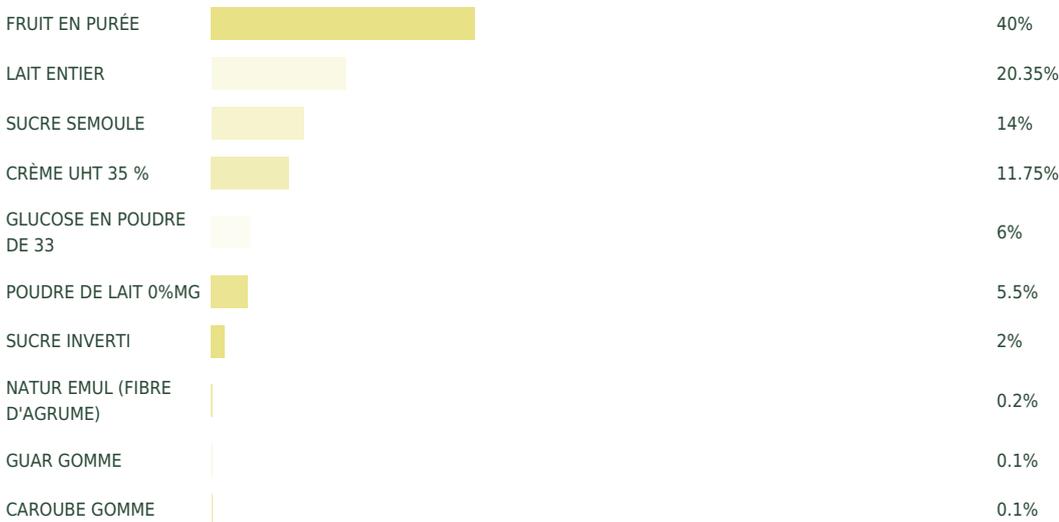
## Description

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%
Bergamote en purée	400 g	40%
Lait entier	203.5 g	20.35%
Poudre de lait 0%MG	55 g	5.5%
Crème UHT 35 %	117.5 g	11.75%
Sucre semoule	140 g	14%
Sucre inverti	20 g	2%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Guar gomme	1 g	0.1%
Caroube gomme	1 g	0.1%
Natur Emul (fibre d'agrume)	2 g	0.2%

Taux de foisonnement 147%

**Crème glacée Bergamote**

40%  
FRUIT EN PURÉE

22%  
SUCRE AJOUTÉ PURÉE

**Ingrédients**  
Bergamote en purée, Lait entier, Poudre de lait 0%MG, Crème UHT 35 %, Sucre semoule, Sucre inverti, Glucose en poudre DE 33, Natur Emul (fibre d'agrume), Guar gomme, Caroube gomme

SURGELABLE

147%  
TAUX DE FOISONNEMENT

## 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**  
Bergamote Fantastico et Femminello

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**  
Glacé -12/-14°C

**TYPE DE CONSOMMATION**  
À emporter ,  
Sur place

**POINTS FORTS**  
Intensité fruit