

# Crème glacée Calamansi

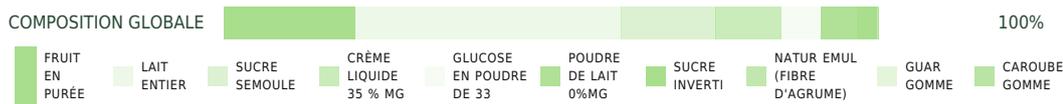
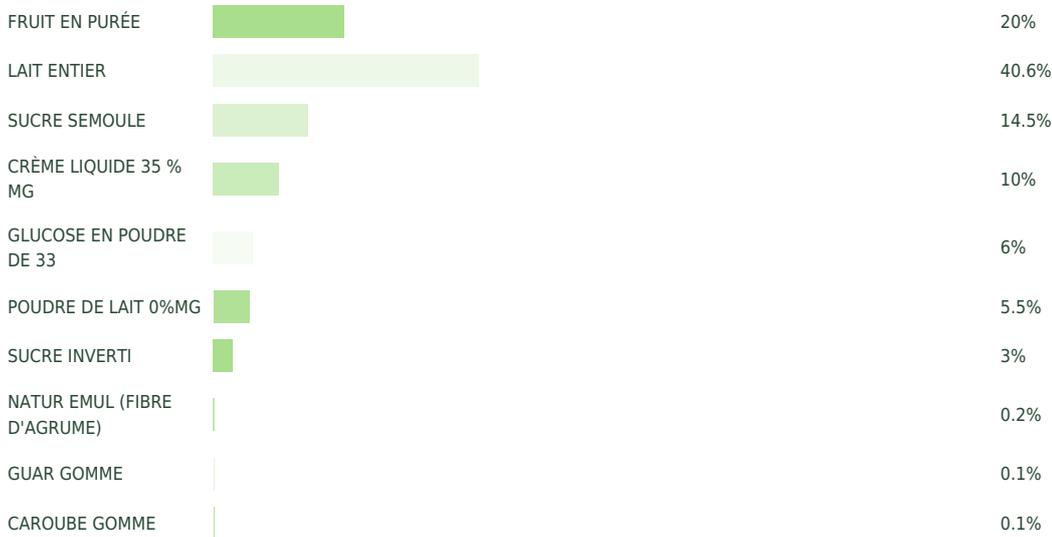
## Description

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



**Crème glacée Calamansi**

20% FRUIT EN PURÉE

23.5% SUCRE AJOUTÉ

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

147% TAUX DE FOISSONNEMENT

SURGELABLE

Composition	1000 g	100%
Lait entier	406 g	40.6%
Poudre de lait 0%MG	55 g	5.5%
Sucre semoule	145 g	14.5%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Sucre inverti	30 g	3%
Guar gomme	1 g	0.1%
Caroube gomme	1 g	0.1%
Natur Emul (fibre d'agrumes)	2 g	0.2%
Calamansi en purée	200 g	20%
Crème liquide 35 % MG	100 g	10%

Taux de foisonnement 147%

## 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, 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 calamansi en purée à 4°C, puis mixer.

Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C.



### FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Calamansi Ben Tre

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Glacé -12/-14°C

### TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,

Sur place

### POINTS FORTS

Intensité fruit