adamance
fruits du bon sens

Crème glacée Citron

Description

La crème glacée au fruit allie douceur, gourmandise, et fraicheur 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

Crème glacée Citron

20% FRUIT EN PURÉE

22% SUCRE AJOUTÉ

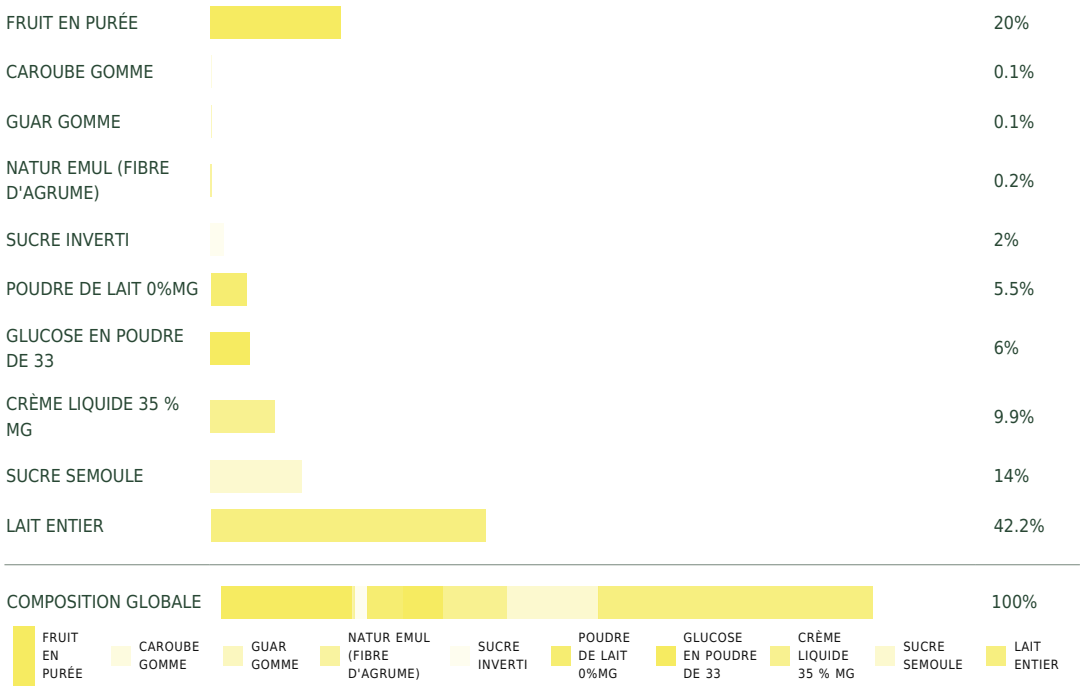
Ingrédients

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

SURGELABLE

147% TAUX DE FOISONNEMENT

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Lait entier	422 g	42.2%
Poudre de lait 0%MG	55 g	5.5%
Sucre semoule	140 g	14%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Sucre inverti	20 g	2%
Guar gomme	1 g	0.1%
Caroube gomme	1 g	0.1%
Natur Emul (fibre d'agrume)	2 g	0.2%
Citron en purée	200 g	20%
Crème liquide 35 % MG	99 g	9.9%

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, le dextrose, la gomme de caroube, la gomme de guar et la fibre d’agrume, puis verser en pluie l’ensemble sur le liquide à 30 °C.
Ajouter le sucre inverti. A 40°C incorporer la crème liquide 35% MG puis chauffer à 85 °C.
Mixer afin d’homogénéiser, refroidir à 4°C puis laisser maturer 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

Citron Femminello

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Glacé -12/-14°C

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place