

Crème glacée Framboise

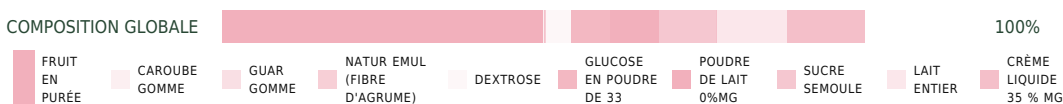
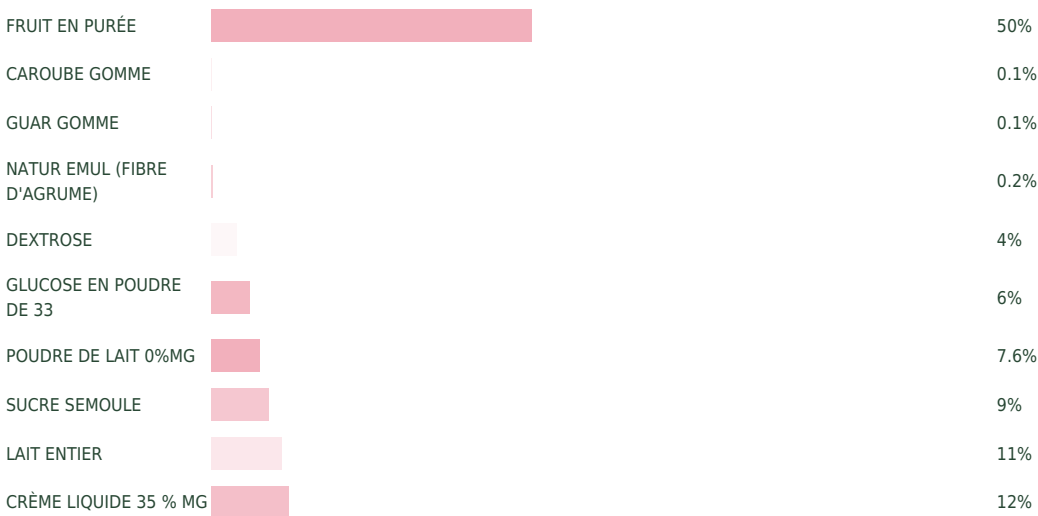
Description

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 Framboise

50% FRUIT EN PURÉE

15% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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

140% TAUX DE FOISONNEMENT

SURGELABLE

Composition	1000 g	100%
Lait entier	110 g	11%
Poudre de lait 0%MG	76 g	7.6%
Sucre semoule	90 g	9%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Dextrose	40 g	4%
Guar gomme	1 g	0.1%
Caroube gomme	1 g	0.1%
Natur Emul (fibre d'agrumes)	2 g	0.2%
Framboise en purée	500 g	50%
Crème liquide 35 % MG	120 g	12%

Taux de foisonnement 146%

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

Framboise Meeker

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Glacé -12/-14°C

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,

Sur place