

Crème glacée Griotte

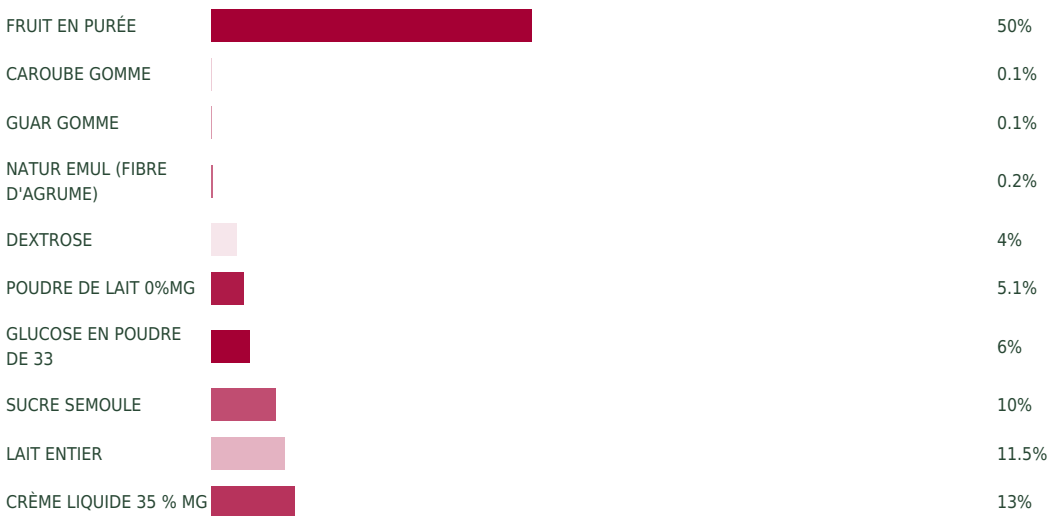
Description

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

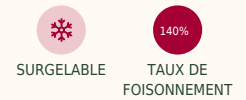


Crème glacée Griotte



Ingrédients

Griotte 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



Composition	1000 g	100%
Lait entier	115 g	11.5%
Poudre de lait 0%MG	51 g	5.1%
Sucre semoule	100 g	10%
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%
Griotte en purée	500 g	50%
Crème liquide 35 % MG	130 g	13%

Taux de foisonnement 140%

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 la griotte en purée à 4°C, puis mixer. Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Griotte Oblacinska

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Glacé -12/-14°C

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,

Sur place