

## Crème glacée mûre

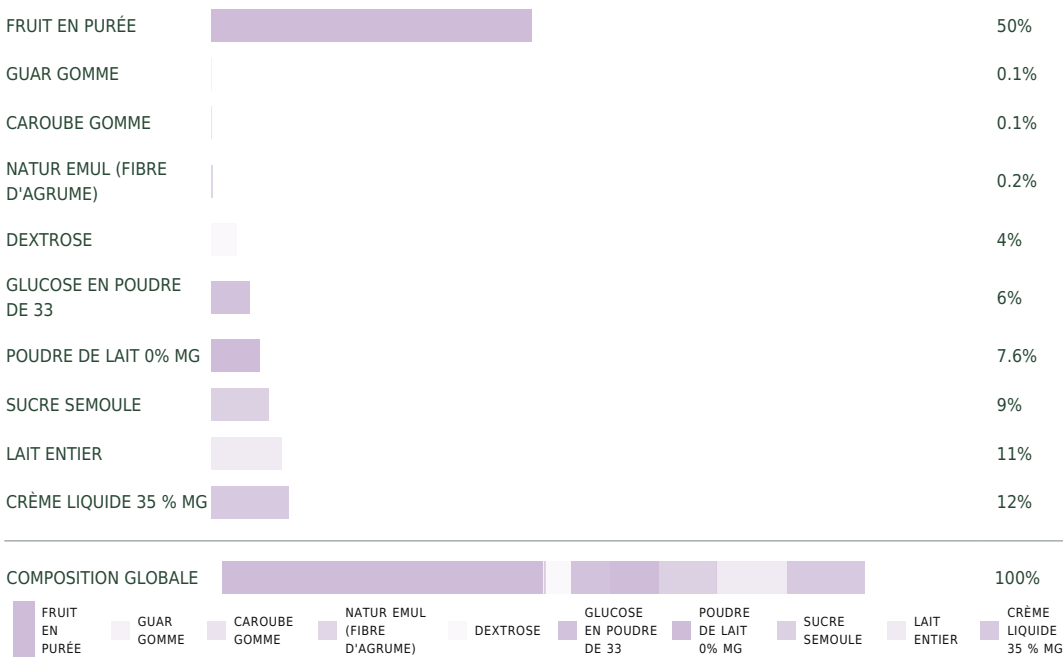
### Description

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.

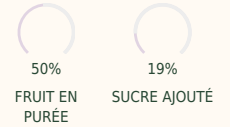
### Univers d'applications suggérés

- Desserts à l'assiette
- Glaceries
- Verrines

### Composition globale



### Crème glacée mûre



#### Ingrédients

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



## Crème glacée

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%
Crème liquide 35 % MG	120 g	12%
Mûre en purée	500 g	50%

Taux de foisonnement 129%

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



### FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Mûre Triple Crown

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Glacé -12/-14°C

### TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place