

Crème glacée Yuzu

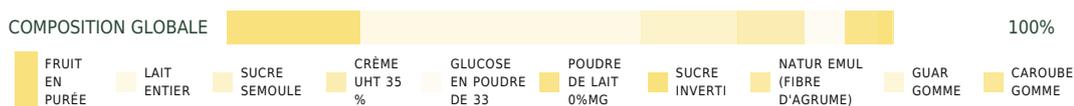
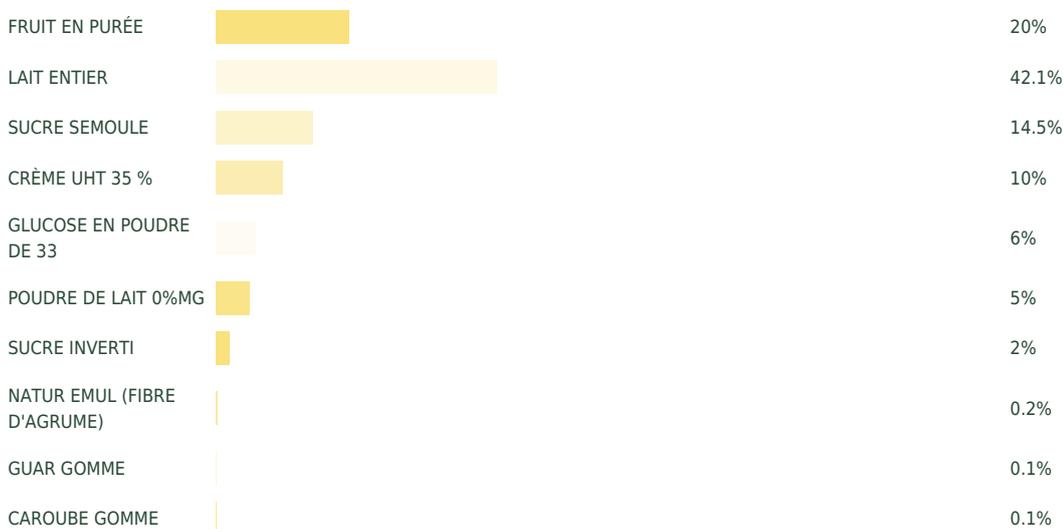
Description

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.

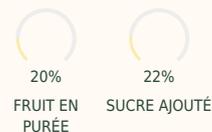
Univers d'applications suggérés

- Desserts à l'assiette
- Glacerie
- Verrines

Composition globale



Crème glacée Yuzu



Ingrédients

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



SURGELABLE

Composition	1000 g	100%
Yuzu en purée	200 g	20%
Lait entier	426 g	42.2%
Poudre de lait 0%MG	50 g	5.5%
Crème UHT 35 %	100 g	9.9%
Sucre semoule	145 g	14%
Sucre inverti	20 g	2%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Guar gomme	1 g	0.1%
Caroube gomme	1 g	0.1%
Natur Emul (fibre d'agrumes)	2 g	0.2%

Procédé

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients

Dans l'ordre, verser l'eau ou le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur)

A 25°C, ajouter la poudre de lait

A 30°C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et sucre inverti)

A 40°C, incorporer les produits gras, les matières grasses : la crème.

A 45°C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10 %).

Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à + 4°C

Si possible homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser mûrir le mix au minimum 12 heures.

Ajouter le fruit en purée.

Mixer et turbiner entre - 6 et - 8°C.

Extraire mouler, surgeler.

Stocker au congélateur à -18°C.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Yuzu Citrus Junos

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Glacé -12/-14°C

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,

Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit