

# Glace au fruit Coco

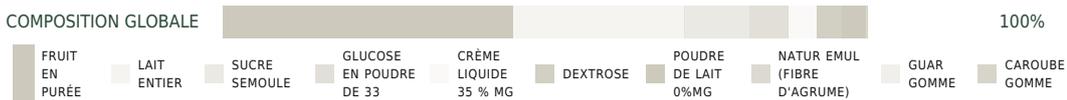
## Description

La glace au fruit coco permet de profiter d'un univers gourmand et fruité qui s'approche de celui des crèmes glacées. En effet les matières grasses de la noix de coco compensent aisément les caractéristiques de celles du lait présentent en plus grandes quantité dans les crèmes glacées. La preuve qu'allier gourmandise et fruit c'est possible ! Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

## Univers d'applications suggérés

- Desserts à l'assiette
- Glaceries
- Verrines

## Composition globale



Composition	1000 g	100%
Lait entier	265 g	26.5%
Poudre de lait 0%MG	36 g	3.6%
Sucre semoule	101 g	10.1%
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 de coco	450 g	45%
Crème liquide 35 % MG	44 g	4.4%

Taux de foisonnement 130%

**Glace au fruit Coco**

45% FRUIT EN PURÉE

16.1% SUCRE AJOUTÉ

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

SURGELABLE

130% TAUX DE FOISONNEMENT

## 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 de coco et 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. Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C.



### FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Noix de coco

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Glacé -12/-14°C

### TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place