

Recettes PROCREMA BIO 5

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Glace au lait Macaé

- 1290 g Lait entier UHT**
- 72 g Lait en poudre 1% MG
SOSA**
- 80 g Sucre semoule**
- 120g Glucose en poudre DE33
SOSA**
- 80g Sucre inverti**
- 10 g Crème UHT 35%**
- 8 g Procrema BIO 5 SOSA**
- 340 g COUVERTURE MACAE 62%**

Chauffer le lait.

A 25°C, ajouter la poudre de lait.

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

A 40°C, incorporer la crème.

A 45°C, incorporer le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10 %).

A 60°C, verser progressivement sur le chocolat.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

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

Laisser maturer au minimum 12 heures à 4°C.

Mixer et turbiner entre -6 et -10°C.

Surgeler à -30°C.

Stocker au congélateur à -18°C.