

.....
CRACK GLACÉ
NOISETTE & VANILLE



CRÈME GLACÉE PRALINÉ 66%

Lait entier.....	1 220 g
Lait en poudre 0% MG.....	65 g
Glucose atomisé.....	125 g
Sucre semoule.....	100 g
Stabilisateur à glace.....	8 g
Sucre inverti.....	60 g
Crème fleurette 35%.....	220 g
Praliné fruité noisettes 66%.....	205 g

Prélever une partie du sucre et le mélanger au stabilisateur.

Chauffer le lait et à 25°C ajouter la poudre de lait.

À 30°C, **incorporer** le glucose atomisé, le sucre et le sucre inverti.

À 40°C, **ajouter** la crème fleurette émulsionnée avec le praliné.

À 45°C, **ajouter** le mélange sucre/stabilisateur.

Pasteuriser l'ensemble à 85°C.

Mixer vigoureusement et refroidir rapidement à 4°C en machine ou au surgélateur.

Laisser maturer au moins 12 heures à 4°C.

Turbiner et réserver entre -10/-12°C.

ENROBAGE KALINGO

Couverture Kalingo 65 %.....	1 000 g
Beurre de cacao.....	50 g
Huile de pépins de raisin.....	150 g

Faire fondre la couverture avec le beurre de cacao puis ajouter l'huile.

Tempérer à 30/35°C.

CARAMEL À GLACE VANILLE

Glucose.....	625 g
Crème UHT 35%.....	933 g
Sel.....	6 g
Sucre semoule.....	625 g
Beurre sec 84 %.....	357 g
Vanille gousse NOROHY	16 g

Chauffer le crème, la vanille préalablement grattée et le sel.

Cuire le glucose et le sucre jusqu'à la couleur souhaitée puis **décuire** avec la crème chaude.

Ajouter le beurre et **mixer**.

ENROBAGE OPALYS VANILLE

Couverture Opalys 33%.....	1250 g
Beurre de cacao.....	70 g
Huile de pépins de raisin.....	190 g
Vanille gousse NOROHY	48 g

Faire **fondre** la couverture avec le beurre de cacao puis **ajouter** l'huile.

Ajouter la vanille préalablement fendue et grattée.

Tempérer à 30/35°C.

MONTAGE & FINITION

Dans des moules bâtonnets 90ml, **dresser** la crème glacée à l'aide d'une poche.

Surgeler.

Après démoulage **enrober** avec la couverture Kalingo.

Tremper dans le caramel vanillé et aussitôt dans le glaçage Opalys vanille.