

Recettes PROCREMA 100 FROID



Glace au lait ILLANKA 63%

- 1000 g Lait entier UHT**
- 140 g Sucre semoule**
- 30 g Dextrose SOSA**
- 30g Glycérine SOSA**
- 100 g Procrema 100 froid SOSA**
- 200 g COUVERTURE ILLANKA 63%**

Chauffer le lait.
Verser progressivement le lait sur le chocolat en mélangeant.
Mélanger le sucre, le dextrose et le Procrema 100 puis l'ajouter au mélange lait-chocolat.
Mixer à l'aide d'un mixeur à main et ajouter la glycérine.
Mélanger de nouveau pour parfaire l'émulsion.
Laisser reposer 3 heures au frais
Turbiner.