

## Recettes PROCREMA 100 FROID

### Semi-sorbet d'Ivoire, menthe et citron vert



- 750 g Eau
- 400 g Lait entier
- 200 g Procrema 100 Froid SOSA
- 40 g Dextrose
- 200 g Jus de citron vert
- 10 g Feuilles de menthe fraîche
- 650 g COUVERTURE IVOIRE 35%
- 40 g Glycérine SOSA

Mixer l'eau, le sucre, la glycérine Sosa (dextrose) et le stabilisateur Procrema 100 Froid.

Cuire la mixture jusqu'à 85°C.

Verser sur le chocolat fondu et mixer à nouveau.

Refroidir le mélange jusqu'à 4°C.

Laisser 6 heures dans le réfrigérateur.

Une fois refroidi, ajouter le jus de citron préalablement mélangé avec les feuilles de menthe avec un mixeur à main.