

Recettes PROCREMA BIO 5

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Glace au lait Praliné Amandes 70%

- 1320 g Lait entier UHT**
- 8 g Crème UHT 35%**
- 50 g Lait en poudre 1% MG SOSA**
- 158 g Sucre semoule**
- 120 g Glucose en poudre DE33 SOSA**
- 8 g Procrema BIO 5 SOSA**
- 340 g PRALINE AMANDES 70% FRUITE**

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser l'eau ou le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

A 25°C, ajouter la poudre de lait.

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

A 40°C, incorporer les produits gras, les matières grasses : la crème et les chocolats.

A 45°C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10 %).

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

Si possible homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.

Mixer et turbiner entre - 6 et -10°C.

Stocker au congélateur à -18°C.

* Présent sur la photo

Recettes PROCREMA BIO 5

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Glace au lait Pâte pure Pistache (ou autre Pâte de fruits secs)

1300 g	Lait entier UHT
67 g	Lait en poudre 1% MG SOSA
200 g	Sucre semoule
120 g	Glucose en poudre DE33 SOSA
40 g	Sucre inverti
10 g	Crème UHT 35%
8 g	Procrema BIO 5 SOSA
260 g	Pâte pure de pistache SOSA

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser l'eau ou le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

A 25°C, ajouter la poudre de lait.

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

A 40°C, incorporer les produits gras, les matières grasses : la crème et les chocolats.

A 45°C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10 %).

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

Si possible homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.

Mixer et turbiner entre - 6 et -10°C.

Stocker au congélateur à -18°C.