

## Rezepte mit PROCREMA BIO 5

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Milcheis mit Mandelpraliné 70 %

- 1320 g Ultrahoherhitzte Vollmilch**
- 8 g Ultrahoherhitzte Sahne 35 %**
- 50 g SOSA-Milchpulver (1 % Fett)**
- 158 g Streuzucker**
- 120 g SOSA-Glukosepulver DE33**
- 8 g SOSA Procrema 5 Bio**
- 340 g MANDEL-PRALINÉ 70 %  
FRUCHTIG**

Alle Zutaten sorgfältig abwiegen. Zunächst Wasser oder Milch in das Kochgefäß gießen (Kochtopf oder Pasteurisator). Bei 25 °C das Milchpulver hinzufügen. Bei 30 °C den verschiedenen Zucker hinzufügen (Zucker, Glukosepulver und Invertzucker). Bei 40 °C die fetthaltigen Zutaten unterheben: die Sahne und die Schokolade. Bei 45 °C die restlichen Zutaten unterheben, wobei die Stabilisator-Emulgator-Mischung zuvor einem Teil des anfänglichen Zuckers (ca. 10 %) beigemischt wird. Alles zusammen bei 85 °C 2 Minuten lang pasteurisieren und den Mix anschließend schnell auf +4 °C abkühlen. Wenn möglich, den Mix homogenisieren, um die Fettkristalle so fein wie möglich zu spalten. Den Mix mindestens 12 Stunden ruhen lassen. Bei -6 °C bis -10 °C in der Eismaschine mischen und aufdrehen. Im Gefrierschrank bei -18 °C lagern.

\*auf dem Foto abgebildet

## Rezepte mit PROCREMA BIO 5

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Milcheis mit reiner Pistazienpaste (oder anderer Nusspaste)

- 1300 g Ultrahocherhitzte Vollmilch**
- 67 g SOSA-Milchpulver (1 % Fett)**
- 200 g Streuzucker**
- 120 g SOSA-Glukosepulver DE33**
- 40 g Invertzucker**
- 10 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %**
- 8 g SOSA Procrema 5 Bio**
- 260 g SOSA Reine Pistazienpaste**

Alle Zutaten sorgfältig abwägen. Zunächst Wasser oder Milch in das Kochgefäß gießen (Kochtopf oder Pasteurisator). Bei 25 °C das Milchpulver hinzufügen. Bei 30 °C den verschiedenen Zucker hinzufügen (Zucker, zersplitterte Glukose und Invertzucker). Bei 40 °C die fetthaltigen Zutaten unterheben: die Sahne und die Schokolade. Bei 45 °C die restlichen Zutaten unterheben, wobei die Stabilisator-Emulgator-Mischung zuvor einem Teil des anfänglichen Zuckers (ca. 10 %) beigemischt wird. Alles zusammen bei 85 °C 2 Minuten lang pasteurisieren und den Mix anschließend schnell auf +4 °C abkühlen. Wenn möglich, den Mix homogenisieren, um die Fettkristalle so fein wie möglich zu spalten. Den Mix mindestens 12 Stunden ruhen lassen. Bei -6 °C bis -10 °C in der Eismaschine mischen und aufdrehen. Im Gefrierschrank bei -18 °C lagern.