



## Semi-sorbet de cacahuète

| REF.               | SUBRECETTE / INGRÉDIENT          | MARCA | g                  | %              | 1000 g |
|--------------------|----------------------------------|-------|--------------------|----------------|--------|
|                    | Eau                              |       | 750,00             | 59,86%         | 598,56 |
|                    | Sucre                            |       | 80,00              | 6,38%          | 63,85  |
| 38595              | Dextrose                         |       | 50,00              | 3,99%          | 39,90  |
| 37627              | Procrema 100 Froid/chaude Natur  |       | 100,00             | 7,98%          | 79,81  |
| 37538              | Pure pâte de cacahuètes granulée |       | 250,00             | 19,95%         | 199,52 |
|                    | Glicerine                        |       | 20,00              | 1,60%          | 15,96  |
|                    | Sel                              |       | 3,00               | 0,24%          | 2,39   |
| <b>Pour 1,2 KG</b> |                                  |       | <b>TOTAL:</b>      | <b>1253,00</b> |        |
|                    |                                  |       | <b>Total neto:</b> | <b>1200,00</b> |        |
|                    |                                  |       | <b>Merma (%):</b>  | <b>4,23%</b>   |        |

## ÉLABORATION

Mixer tous les ingrédients une minute. Laisser murer au a 4°C pendant 6h. Puis turbiner. Conserver à -15°.

| REF.  | OUTIL              | MARCA |
|-------|--------------------|-------|
| 35515 | Machine à glace H2 |       |