Glace à la noisette

REF.	SUBRECETTE / INGRÉDIENT	MARCA	g	%	1000 g
	Eau		625,00	49,96%	499,60
	Sucre	Sosa	80,00	6,39%	63,95
38595	Dextrose	Sosa	50,00	4,00%	39,97
37627	Procrema 100 Froid/Chaud Natur	Sosa	100,00	7,99%	79,94
39421	Glicérine liquide	Sosa	20,00	1,60%	15,99
37537	Pure pâte de noisettes torréfiées	Sosa	375,00	29,98%	299,76
	Sel		1,00	0,08%	0,80
Pour 1,25 KG		**TOTAL:**	**1251,00**		
		Total neto:	1250,00		
		Merma (%):	0,08%		

ÉLABORATION

Mélanger tous les ingrédients et mixer bien. Maturer le mélange au réfrigérateur pendant environ 6 heures. Turbiner et congeler.

REF.	OUTIL	MARCA
85550561	Machine à glace H2	Sosa