



Crème glacée
au fruit de la passion
vanille menthe

LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Shutterstock

LÉONCE BLANC PURÉE FRUIT DE LA PASSION



Poche
1 kg



A · Les ingrédients

A.1 - Température ambiante :

- Eau 2 683 g [34.81 %]
- Feuille de menthe 140 g [2 %]
- Gousse de vanille 14 g [0.2 %]

Mixer fortement au mixer plongeant.

A.2 - Température de 25°C :

- Lait en poudre à 0 % 558 g [7.96 %]

A.3 - Température de 35°C :

- Crème fraîche à 35 % de MG 1 599 g [22.84 %]

A.4 - Température de 45°C :

- Sucre 986 g [14.09 %]
- Stabilisant 21 g [0.3 %]
- Glucose atomisé 36/39 DE 140 g [2 %]

Mixer fortement, filtrer.

A.5 - Avant turbinage :

- Purée fruit de la passion **Léonce Blanc** 1 000 g [14.2 %]

Ajuster le poids à 7 000 g si nécessaire.

TOTAUX : 7 001 g [100 %]

B · Les résultats

Extrait sec	37 %
Taux sucrant	19.2
Total des matières grasses	8.08 %
Matière grasse butyrique	8 %
Température de vitrine	-12.94°C

METTRE les ingrédients du paragraphe A.1 dans le pasteurisateur réglé sur pasteurisation haute.

AJOUTER dans l'ordre les ingrédients des paragraphes A.2 à A.4 aux températures indiquées et sous forte agitation puis **EFFECTUER** le cycle de pasteurisation.

MATURATION

Maturation de 4 heures minimum à 16/18 heures maximum, à 2°C et ajouter les ingrédients à mettre avant turbinage, puis turbiner.

