

Glace au café



QUANTITÉ RECETTE 1150 g

N° RECETTE GP10057

Glace au café

- 1000 g Base blanche pour Crème glacée
- 30 g dextrose en poudre
- 50 g crème 35%
- 70 g Gusto Ricco, Pâte au café

Mélanger le dextrose et la crème à froid, ajouter le Gusto Ricco et chauffer à 60°C. Ajouter la masse de base glacée et homogénéiser. Congeler dans la machine à glace.

Base blanche pour Crème glacée

- 1000 g lait 3.5%
- 200 g sucre
- 200 g crème 35%
- 50 g dextrose en poudre
- 20 g glucose atomisé 38 DE
- 70 g lait écrémé en poudre
- 7 g stabilisateur à glace Piumagel Pre Gel

Pasteuriser à la main

Porter à ébullition le lait, sucre, crème, dextrose, glucose atomisé et lait écrémé en poudre. Ajouter le stabilisateur à glace, homogénéiser. Laisser reposer au moins 12 h au réfrigérateur, aromatiser et congeler.

Pasteuriser dans le Pastomat

Mélanger les ingrédients secs, pasteuriser avec les ingrédients restants dans le pasteurisateur à 84°C. Laisser refroidir immédiatement à 4°C. Laisser au moins 12 h en mode intervalle, aromatiser et congeler.

Glace au café

1150 g Glace au café

PRODUITS FELCHLIN

FE64 Gusto Ricco, Pâte au café

Felchlin
SWITZERLAND

Glace au café



Numéro de recette : GP10057

Description : Glace crémeuse aux café

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	213
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	891
Prix de vente		Lipides	11.35 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	5.68 g
		Glucides	23.35 g
		dont sucre	22.7 g
		Protéines	4.16 g
		Sel	0.07 g

Composition :

Lait entier, crème, sucre, dextrose, lait écrémé en poudre, café 2%, huile de tournesol, soja, glucose atomisée, huile de palmiste, huile de palme, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), gélifiants et agents épaississants (gomme guar, cellulose, carraghénane), émulsifiant (lécithine de soja)

État

07.04.2021