

# Glace massepain



QUANTITÉ RECETTE 1275 g

N° RECETTE GP10050

## Glace au massepain

- 1000 g Base blanche pour Crème glacée
- 50 g crème 35%
- 25 g dextrose en poudre
- 200 g Luebeck, Massepain, Cru en cubes

Mélanger la crème et le dextrose à froid et chauffer à 40°C, ajouter à la masse de base pour glace. Congeler dans la machine à glace. Ajouter les cubes massepain Luebeck de 1 x 1 cm avant vidanger et laisser remuer brièvement en mode de phasing out. Vidanger la glace marbrée.

## 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 massepain

*1000 g Glace au massepain*

### PRODUITS FELCHLIN

KK05 Luebeck, Massepain, Cru

**Felchlin**  
SWITZERLAND

# Glace massepain



**Numéro de recette :** GP10050

**Description :** Glace crémeuse aux Massepain

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	230
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	961
Prix de vente		Lipides	11.54 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	4.42 g
		Glucides	25.99 g
		dont sucre	25.99 g
		Protéines	4.9 g
		Sel	0.06 g

## Composition :

**Lait entier**, sucre, **crème**, **amandes**, dextrose, **lait écrémé en poudre**, eau, sirop de sucre inverti, glucose atomisée, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), gélifiants et agents épaississants (gomme guar, cellulose, carraghénane), conservateur (sorbate de potassium)

État

07.04.2021