

Crème glacée

BASE BLANCHE 5% MAX

A - Les ingrédients :

A.1 - Température ambiante :

Lait entier	6475 g	(64,75 %)	0 €	soit 6 litres + 259 g
-------------	--------	-----------	-----	-----------------------

A.2 - Température de 25° :

Lait à 0%	89 g	(0,89 %)	0 €
-----------	------	----------	-----

A.3 - Température de 35° :

Crème fraîche à 35%	1191 g	(11,91 %)	0 €
---------------------	--------	-----------	-----

A.4 - Température de 45° :

Saccharose	895 g	(8,95 %)	0 €
Stabilisant Capmix glace	150 g	(1,5 %)	0 €
Dextrose	700 g	(7 %)	0 €
Glucose atomisé 36/39 DE	500 g	(5 %)	0 €

TOTAUX	10000 g	(100%)	0 €
--------	---------	--------	-----

B - Les résultats :

Extrait sec :	35%	Taux sucrant :	17,1
Total des matières grasses :	6,5%	Matière grasse butyrique :	6,5%
Température de vitrine :	-14,76°C.		

C - La préparation :

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 de 4 heures minimum à 16/18 heures maximum à 2°C.

Ice cream

WHITE BASE 5% MAX

A - ingredients :

A.1 - Room temperature :

Whole milk	6475 g	(64,75 %)	0 €	6 litres + 259 g
------------	--------	-----------	-----	------------------

A.2 - Température of 25°C :

0% milk	89 g	(0,89 %)	0 €
---------	------	----------	-----

A.3 - Température of 35°C :

35% crème fraîche	1191 g	(11,91 %)	0 €
-------------------	--------	-----------	-----

A.4 - Température of 45°C :

Sucrose	895 g	(8,95 %)	0 €
Stabilizer Capmix ice cream	150 g	(1,5 %)	0 €
Dextrose	700 g	(7 %)	0 €
Atomized glucose 36/39 DE	500 g	(5 %)	0 €

TOTAL	10000 g	(100%)	0 €
-------	---------	--------	-----

B - Results :

Dry extract :	35%	Sweetening power :	17,1
Total fat content :	6,5%	Butyric fat :	6,5%

Ice cream display temperature : -14,76°C.

C - Preparation :

Place the ingredients from paragraph A-1 into the pasteurizer set to high pasteurization.

Add the ingredients from paragraphs A-2 to A-4 in the order indicated, at the temperatures specified, and under vigorous stirring, then carry out the pasteurization cycle.

Maturation from a minimum of 4 hours to a maximum of 16/18 hours at 2°C.