

Crème glacée

BASE BLANCHE 10% MAX

A - Les ingrédients :

A.1 - Température ambiante :

Lait entier	7735 g	(77,35 %)	0 €	soit 7 litres + 483 g
-------------	--------	-----------	-----	-----------------------

A.2 - Température de 25° :

Lait à 0%	32 g	(0,32 %)	0 €
-----------	------	----------	-----

A.3 - Température de 35° :

Crème fraîche à 35%	348 g	(3,48 %)	0 €
---------------------	-------	----------	-----

A.4 - Température de 45° :

Saccharose	634 g	(6,34 %)	0 €
Stabilisant Capmix glace	150 g	(1,5 %)	0 €
Dextrose	500 g	(5 %)	0 €
Sucre inverti	600 g	(6 %)	0 €

TOTAUX	9999 g	(100%)	0 €
--------	--------	--------	-----

B - Les résultats :

Extrait sec :	28%	Taux sucrant :	18,29
Total des matières grasses :	4%	Matière grasse butyrique :	4%
Température de vitrine :	-14,34°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 10% MAX

A - Ingredients :

A.1 - Room temperature :

Whole milk	7735 g	(77,35 %)	0 €	7 litres + 483 g
------------	--------	-----------	-----	------------------

A.2 - Temperature of 25°C :

0% milk	32 g	(0,32 %)	0 €
---------	------	----------	-----

A.3 - Temperature of 35°C :

35% crème fraîche	348 g	(3,48 %)	0 €
-------------------	-------	----------	-----

A.4 - Temperature of 45°C :

Sucrose	634 g	(6,34 %)	0 €
---------	-------	----------	-----

Stabilizer Capmix ice cream	150 g	(1,5 %)	0 €
-----------------------------	-------	---------	-----

Dextrose	500 g	(5 %)	0 €
----------	-------	-------	-----

Invert sugar	600 g	(6 %)	0 €
--------------	-------	-------	-----

TOTAL	9999 g	(100%)	0 €
-------	--------	--------	-----

B - Results :

Dry extract :	28%	Sweetening power :	18,29
---------------	-----	--------------------	-------

Total fat content :	4%	Butyric fat :	4%
---------------------	----	---------------	----

Ice cream display temperature : -14,34°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.