

Crème glacée chocolat (cacao)

CHOCOLAT (cacao)

A - Les ingrédients :

A.1 - Température ambiante :

Lait entier	5195 g	(59,59 %)	0 €	soit 5 litres + 0 g
-------------	--------	-----------	-----	---------------------

A.2 - Température de 25° :

Lait à 0%	107 g	(1,23 %)	0 €	
-----------	-------	----------	-----	--

A.3 - Température de 35° :

Crème fraîche à 35%	1210 g	(13,88 %)	0 €	
---------------------	--------	-----------	-----	--

A.4 - Température de 45° :

Saccharose	331 g	(3,8 %)	0 €	
Stabilisant Capmix glace	131 g	(1,5 %)	0 €	
Dextrose	610 g	(7 %)	0 €	
Sucre inverti	610 g	(7 %)	0 €	

A.5 - Température de 60° :

Cacao 22%	523 g	(6 %)	0 €	Glucide à 0,05%
-----------	-------	-------	-----	-----------------

TOTAUX	8717 g	(100%)	0 €	
--------	--------	--------	-----	--

B - Les résultats :

Extrait sec :	37%	Taux sucrant :	18,53
Total des matières grasses :	8,32%	Matière grasse butyrique :	7%
Température de vitrine :	-17,11°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-5 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.

Chocolate ice cream (cacao)

CHOCOLATE (cacao)

A - Ingredients :

A.1 - Room temperature :

Whole milk	5195 g	(59,59 %)	0 €	5 litres + 0 g
------------	--------	-----------	-----	----------------

A.2 - Temperature of 25°C :

0% milk	107 g	(1,23 %)	0 €	
---------	-------	----------	-----	--

A.3 - Temperature of 35°C :

35% crème fraîche	1210 g	(13,88 %)	0 €	
-------------------	--------	-----------	-----	--

A.4 - Temperature of 45°C :

Sucrose	331 g	(3,8 %)	0 €	
Stabilizer Capmix ice cream	131 g	(1,5 %)	0 €	
Dextrose	610 g	(7 %)	0 €	
Invert sugari	610 g	(7 %)	0 €	

A.5 - Température of 60°C :

22% cacao	523 g	(6 %)	0 €	Carbohydrate 0,05%
-----------	-------	-------	-----	--------------------

TOTAUX	8717 g	(100%)	0 €	
--------	--------	--------	-----	--

B - Results :

Dry extract :	37%	Sweetening power :	18,53
Total fat content :	8,32%	Butyric fat :	7%

Ice cream display temperature : -17,11°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-5 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.