



GLACE VANILLE



À Retenir

- **Glace traditionnelle réalisée à partir d'une crème anglaise**
- **Les produits laitiers (lait, crème et beurre) sont fondamentaux dans la recette :**
 - assurent la richesse aromatique
 - permettent une texture onctueuse
 - et contribuent à la stabilité grâce à leur teneur en MG et en protéines.



IDÉAL POUR

Coupes glacées, glace en cornet | Accompagnement de desserts | Omelette norvégienne

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Lait entier 3,6% Lactel Professionnel :** **1 Kg**
- **Crème Gastronomique 35% Président Professionnel :** **0.167 Kg**
- **Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel :** **0.017 Kg (facultatif)**
- **Sucre semoule** **0.250 Kg**
- **Sucre inverti** **0.03 Kg**
- **Œufs (jaune)** **0.140 Kg**
- **Poudre de lait écrémé** **0.050 Kg**
- **Vanille** **2 gousses**
- **Stabilisateur** **0.01 K**
(5 g de monostéarate de glycérol + 5 g de gomme de caroube)

MATÉRIEL

- **Cul de poule ou calotte**
- **Russe**
- **Spatule**
- **Maryse**
- **Appareil à turbiner type PacoJet**
- **Mixeur plongeant**
- **Thermomètre**