

Crème glacée Chocolat



Ingédients de la recette :

2000 g de Base Blanche
36 g de Joyplus Prosoft
280 g de Couverture Réno 72 %
70 g de Cacao en Poudre



605 - Cacao
poudre IRCA 1 kg



3653 - Joyplus Pro-
soft IRCA 1 kg

Préparation en poudre conseillée pour améliorer la structure de la glace. Elle maintient la glace plus souple et étalable dans chaque mélange. Idéale pour tous les goûts sensibles au durcissement en bac à glace.

Dosage conseillé : 30-60g de JOYPLUS PROSOFT litre de lait ou eau, employé en complément de la même quantité de sucre en recette, usage soit à chaud que à froid. Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.

Conservation : minimum 24 mois en emballage d'origine dans un endroit sec et frais (20°C max.)



1654 - Couv Réno noir
amère 72% suma/
concerto 5 kg

Chocolat de couverture Reno noir «Excellence» - Sumatra Extreme

72 % cacao minimum

Fluidité : 5/5

Beurre de cacao : 40 - 42 %

T° fusion : 45-50°C

T° tempérage : 30-32°C

Idéal pour tablettes, pralines, couvertures

Autres applications : Objets imprimés, ganaches, mousses

Sans gluten

Conservation : minimum 18 mois en emballage d'origine dans un endroit sec et frais (20°C maximum)

Fondre la couverture à 45°, détendre au fouet avec un peu de base. Ajouter tous les autres ingrédients, mixer et turbiner. Couler cette crème glacée dans un bac jusqu'à la moitié. Incruster le Joycream. Couler le reste de la crème glacée en réalisant des stries en décoration. Faire durcir au surgélateur avant de répartir sur le bac Joycream*.

