

Crème glacée Noisette

Ingédients de la recette :

2000 g de Base Blanche

40 g de Joyplus Prosoft

50 g Sucre

220 g de Joypaste Noisette Premium

100 g de lait entier



929 - Lait entier
BIB 10 L



12 - Sucre cristal
fin 20 kg



1861 - Joypaste Noi-
sette Premium 1 kg

Pâte de pure pistache grillée et finement broyée pour la préparation de glace artisanale et pour les emplois de pâtisserie.

Le dosage conseillé pour la préparation de la glace est de 80-120 g par kilo de base blanche.

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



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.)

Mélanger tous ces ingrédients en mixant. 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*.

