

## Crème glacée mûre

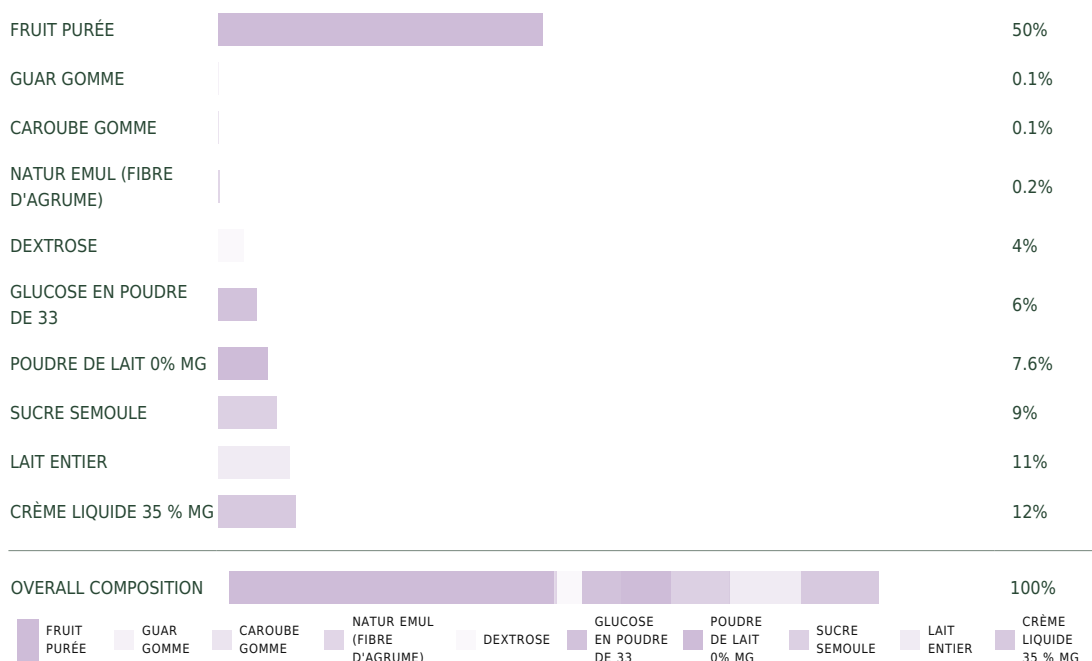
### Description

La crème glacée au fruit allie douceur, gourmandise, et fraîcheur du fruit. Une crème glacée contient au minimum 5% de matières grasses laitières, ce sont elles ainsi que les protéines qui vont générer cet univers gourmand. Le fruit vient se servir de ce parfait support et cohabiter tendrement. Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

### Suggested uses

- Plated desserts
- Ice cream
- Dessert glasses

### Overall composition



### Crème glacée mûre



FRUIT PURÉE ADDED SUGAR

#### Ingredients

Mûre en purée,  
Crème liquide 35 %  
MG, Natur Emul  
(fibre agrume),  
Caroube gomme,  
Guar gomme,  
Dextrose, Glucose  
en poudre DE 33,  
Sucre semoule,  
Poudre de lait 0%  
MG, Lait entier



FREEZABLE EXPANSION WHEN WHIPPED

## Crème glacée

Composition	1000 g	100%
Lait entier	110 g	11%
Poudre de lait 0% MG	76 g	7.6%
Sucre semoule	90 g	9%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Dextrose	40 g	4%
Guar gomme	1 g	0.1%
Caroube gomme	1 g	0.1%
Natur Emul (fibre d'agrumes)	2 g	0.2%
Crème liquide 35 % MG	120 g	12%
Mûre en purée	500 g	50%

Expansion when whipped 129%

## Technique

**Verser** le lait dans l'appareil de cuisson, et démarrer la chauffe. A 25°C verser en pluie la poudre de lait. Rassembler le sucre semoule, le glucose en poudre, le dextrose, la gomme de caroube, la gomme de guar et la fibre d'agrumes, puis verser en pluie l'ensemble sur le liquide à 30 °C. A 40°C incorporer la crème liquide 35% MG puis chauffer à 85 °C. Mixer afin d'homogénéiser, refroidir à 4°C puis laisser mûrir au minimum 12 heures. Ajouter la mûre en purée à 4°C, puis mixer. Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C.



### FRUIT PURÉE USED

Mûre Triple Crown

### TASTING TEMPERATURE

Iced -12 -14°C

### WAYS OF CONSUMING

On site ,  
Takeaway