

Chocolat blanc

Un plaisir sur mesure !



Application chaude

Base: ANR 24064 Base lactée Naturina

8.530	kg	Mélange de base blanc
0.170	kg	Sucre
0.300	kg	Lait 3.5%
0.700	kg	Chocolat blanc de couverture, 29,5 % (ANR 33853.2,5)
10.000	kg	masse totale

Mode d'emploi

1. Peser le mélange de base
2. Ajouter le sucre, le lait et le chocolat blanc de couverture à 29,5 % au mélange de base encore chaud et laisser fondre
3. Verser le mélange pour crème glacée dans le congélateur/la sorbetière et laisser congeler
4. Selon l'utilisation et les possibilités, procéder à une congélation rapide

Conseils de préparation

- ✓ Marbrer la glace à volonté avec la garniture aux fruits de la passion ANR 37354.1 et décorer avec la stracciatella Rinascimento ANR 35392.2,7.

La recette correspond à l'état actuel de la technique. Les dispositions légales en vigueur en matière alimentaire doivent être vérifiées par l'utilisateur de la recette sous sa propre responsabilité.