

Base lactée Naturina mélange de base blanc

Un plaisir sur mesure !



Application chaude

Base: ANR 24064 Base lactée Naturina

6.545	kg	Base lactée Naturina (ANR 24064.2.75)
4.430	kg	Sucre
1.760	kg	Inulin (ANR 35308)
45.860	kg	Lait 3.5%
1,405	kg	Crème 35 %
10.000	kg	masse totale

Mode d'emploi (application à chaud)

1. Mélanger la base lactée Naturina, l'inuline et le sucre.
2. Chauffer le lait à 45 °C.
3. Ajouter le mélange de sucre.
4. Chauffer le mélange pour crème glacée à 85 °C en remuant continuellement.
5. Laisser refroidir le mélange pour crème glacée et le laisser mûrir pendant au moins 4 heures / 4°C.
6. Verser le mélange pour crème glacée dans le congélateur/la sorbetière et congeler.
7. Selon l'utilisation et les possibilités, procéder à une congélation rapide.

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.