

Vanille

Un plaisir sur mesure !



Application chaude

Base: ANR 24064 Base lactée Naturina

8.530	kg	Mélange de base blanc
0.670	kg	Sucre
0.480	kg	Lait 3.5%
0.300	kg	Crème 35 %
0.020	kg	Perles de vanille Bourbon bio (ANR 35283.0,1)

10.000 kg masse totale

Mode d'emploi

1. Peser le mélange de base
2. Ajouter le sucre et la crème au mélange de base et bien mélanger
3. Chauffer le lait à environ 40 °C
4. Dissoudre les perles de vanille dans le lait chaud
4. Verser le mélange pour glace dans le congélateur/la sorbetière et laisser refroidir
5. 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.