

Glacé Stracciatella



QUANTITÉ RECETTE 1200 g

N° RECETTE GP10053

Glacé Stracciatella

- 1000 g Masse de base pour crème glacée
- 200 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Dresser la couverture de 40°C environ directement dans la glace juste congelée à l'aide d'un sac à dresser. Marbrer à l'aide d'une spatule.

Masse de base pour crème glacée

- 1000 g lait 3.5%
- 200 g sucre
- 200 g crème 35%
- 50 g dextrose en poudre
- 20 g glucose atomisé 38 DE
- 70 g lait écrémé en poudre
- 7 g stabilisateur à glace Piumagel Pre Gel

Pasteuriser à la main

Porter à ébullition le lait, sucre, crème, dextrose, glucose atomisé et lait écrémé en poudre. Ajouter le stabilisateur à glace, homogénéiser. Laisser reposer au moins 12 heures au réfrigérateur, aromatiser et congeler.

Pasteuriser dans le Pastomat

Mélanger les ingrédients secs, pasteuriser avec les ingrédients restants dans le pasteurisateur à 84°C. Laisser refroidir immédiatement à 4°C. Laisser au moins 12 heures en mode intervalle, aromatiser et congeler.

Glacé Stracciatella

1200 g Glacé Stracciatella

PRODUITS FELCHLIN

CU08 Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de couverture,
Rondo

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Glacé Stracciatella



Numéro de recette : GP10053

Description : Glacé crémeuse Stracciatella

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	241
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	1008
Prix de vente		Lipides	13.1 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	7.78 g
		Glucides	25.61 g
		dont sucre	24.86 g
		Protéines	4.23 g
		Sel	0.06 g

Composition :

Lait entier, sucre, **crème**, grué de cacao, **lait écrémé en poudre**, dextrose, beurre de cacao, glucose atomisée, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), gélifiants et agents épaississants (gomme guar, cellulose, carraghénane), vanille

État 05.01.2026

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse