RECETTE DE THIERRY BAMAS

Crème Glacée Morendo

Recette en 1 étape

1 Crème Glacée Morendo

Lait entier	1950g	66,3 %
Poudre de lait 0%	140g	4,7 %
Sucre	200g	6,8 %
Dextrose	100g	3,4 %
Chocolat lait MORENDO 32%	535g	18,1 %
Stabilisateur combiné	15g	0,5 %
Total	2940g	100%

Mixer tous les ingrédients ensemble.

Cuire à 82°C.

Verser sur le chocolat tout en gardant l'émulsion comme pour une ganache.

Mixer pendant 1 minute, puis refroidir rapidement à 3°C.

Laisser maturer 4 heures minimum.

Mixer de nouveau et turbiner.