

RECETTE DE THIERRY BAMAS

Crème Glacée Morendo

Recette en 1 étape

1 Crème Glacée Morendo

Lait entier	1950g	66,3 %	Mixer tous les ingrédients ensemble.
Poudre de lait 0%	140g	4,7 %	Cuire à 82°C.
Sucre	200g	6,8 %	Verser sur le chocolat tout en gardant l'émulsion comme pour une ganache.
Dextrose	100g	3,4 %	Mixer pendant 1 minute, puis refroidir rapidement à 3°C.
Chocolat lait MORENDO 32%	535g	18,1 %	Laisser maturer 4 heures minimum.
Stabilisateur combiné	15g	0,5 %	Mixer de nouveau et turbiner.
Total	2940g	100%	