

# Crème glacée vanille



♥ Délicieuse crème glacée à la vanille, à la texture onctueuse

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ UHT	47,60%
CREME ENTIERE LIQUIDE - 30% MG	30,00%
LAIT EN POUDRE ÉCRÉMÉ	4,00%
SUCRE	13,00%
DEXTROSE	4,00%
AROME NATUREL DE VANILLE - TABLIER BLANC	1,00%
<b>HI-SMOOTH</b>	<b>0,40%</b>



- 1-Dans le bol du Thermomix, délayer HI-SMOOTH dans la crème.
- 2-Incorporer le lait et les ingrédients en poudre et mélanger pendant 3 min sous forte agitation – 300 rpm.
- 3- Porter le mélange jusqu'à 80°C sous agitation.
- 4-Laisser refroidir la préparation au réfrigérateur.
- 5-Puis verser la préparation dans la turbine en appuyant sur le cycle glace artisanale.
- 6-Transvaser la crème dans un bac à glace et conserver au congélateur.

## PRÉPARATION



# Crème glacée vanille



## Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	819	kJ
	196	kcal
Matières grasses	9,8	g
dont acides gras saturés	6,4	g
Glucides	22,8	g
dont sucres	22,6	g
Protéines	3,7	g
Sel	0,1	g
Fibres	0,3	g



## HI-SMOOTH

Agent naturel de texture et de suspension

- ✦ Apporte de l'onctuosité et du nappant
- ✦ Limite la formation des gros cristaux de glace
- ✦ Remplace les stabilisants communément utilisés

Ingrédient clean label issu du lin

