

# GLACE TOURNESOL ou SÉSAME CARAMÉLISÉ



Graines & Saveurs

## REALISATION

Dans le pasteurisateur, incorporer les ingrédients dans l'ordre : lait entier à 4 ou 6° C puis 1 kg de sucre dès 25° C puis 330g de sucre mélangé à 330 g de glucose dès 30°C. A 40 °C intégrer la crème liquide et le mix pour crème glacée dès 50°C. Après pasteurisation mélanger la préparation avec la **Pâte de tournesol caramélisé Praliflor** ou la **Pâte de sésame caramélisé Praliflor**. Turbiner jusqu'à obtention de la glace.

## PROPORTIONS

Lait entier 6 litres / Sucre 1,33 kg / Glucose 330 g / Crème liquide 1 litre / Mix pour crème glacée 330 g (type stella) / **Pâte de tournesol caramélisé Praliflor 1 000 g** ou **Pâte de sésame caramélisé Praliflor 1 500 g** / Graines de tournesol caramélisées ou Graines de sésame caramélisées Praliflor 250 g.



Pour 9 litres de glace

Stylisme Saveurs Communication. Photo Praliflor

Saveurs Communication, février 2010. Photos non contract-



**Riyad Kaddaoui**  
Chef de cuisine  
Restaurant Alcide  
59000 Lille

## PRÉSENTATION ET FINITIONS

A la sortie de la turbine, ajouter des **Graines** ou des **Pépites de tournesol caramélisées Praliflor** selon votre convenance. Congélation à -19°C.



Membre partenaire  
de l'Académie Culinaire  
de France