



Crème glacé à la Verveine Artisanale Aimé Lebon

INGRÉDIENTS

Alcool de Verveine Artisanale 77°	35 g
Lait demi écrémé	500 g
Poudre de lait 0% mat. grasse	55 g
Crème	175 g
Sucre semoule	140 g
Glucose atomisé	60 g
Jaunes d'oeuf	30 g
Stabilisant	5 g
Émulsifiant	2 g

- Chauffer le lait et la crème à 35°C.
- Mélanger la poudre de lait avec 1/3 du sucre et l'incorporer au lait puis chauffer à 35°C.
- Mélanger correctement le glucose atomisé avec 1/3 du sucre, le stabilisant et l'émulsifiant de façon à obtenir un mélange homogène.
- Verser ces poudres dans le lait (il est important que le lait ne soit pas plus chaud que 35°C avant de verser les poudres).
- Chauffer le mix à 85°C tout en remuant afin d'éviter la coagulation de la poudre de lait.
- Mélanger le reste du sucre avec les jaunes d'œufs.
- Réaliser une crème anglaise puis ajouter l'alcool de Verveine Artisanale Aimé Lebon.
- Refroidir rapidement à 4°C.
- Laisser maturer de 4 à 12h au réfrigérateur.
- Turbiner.