



GLACE AUX MARRONS



ÉTABLISSEMENT ASC - 445 avenue de la Rasclave - 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

Téléphone : 04 86 33 21 77 - Email : contact@pellorce.com

Société par Action Simplifiée au Capital de 575.000 €
RCS MARSEILLE 83 4129 561 - SIRET 834 129 5610 0017

www.pellorceetjullien.com



GLACE AUX MARRONS

- 500 g lait
- 150 g de jaunes d'œufs
- 170 g sucre
- 25 g de poudre à lait 0% M.G
- 40 g miel
- 300 g crème de marrons
- 1/2 gousse de vanille
- 180 g crème fraîche UHT

MACÉRER ENSEMBLE :

- 100 g de débris de marrons confits
- 30 g de cognac, rhum ou whisky
- 4 à 5 marrons «décors».

Laisser mûrir l'anglaise aux marrons au moins 24 heures

. Turbiner. Pendant le turbinage rajouter les débris de marrons confits et le cognac (ou le rhum ou whisky).

Dresser en coupe garnie de marrons «décors».

"Cette recette est préférable pour les glaces portatives (ou coupes glacées) ainsi que les entremets glacés et les vacherins, le goût de marron confit est beaucoup plus développé, sans être trop sucré"



CRÈME DE
MARRONS
4/4 = 1 KG
CARTON DE 12
REF: 1392



MORCEAUX DE
MARRONS AU SIROP
4/4 = 1 KG
CARTON DE 12
REF: 63



MARRONS
DÉCORS
4/4 = 650 G
CARTON DE 12
REF: 110