



GLACE À LA NOISETTE



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 À LA NOISETTE

- 1 L lait entier
- 50 G poudre de lait écrémé
- 120 G sucre
- 70 G sucre inverti
- 50 G dextrose
- 10 G stabilisateur
- 150 G pâte de noisettes Pellorce & Jullien

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Peser et mélanger les éléments secs ensemble.

Débuter la pasteurisation : tiédir le lait à 45 °C. Ajouter ensuite la pâte de noisettes, mixer de nouveau. Pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à 4 °C, mixer et maturer 12 à 24 H.

Mixer et turbiner.



PÂTE DE NOISETTE 4/4 = 1 KG
CARTON DE 6
REF: 1439