



GLACE À LA PISTACHE



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 PISTACHE

- 1 L de lait entier
- 50 G de poudre de lait écrémé
- 120 G de sucre
- 70 G de sucre inversi
- 50 G de dextrose
- 10 G de stabilisateur
- 150 G de pâte de pistache 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 pistache, mixer de nouveau. Pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à 4 °C, mixer et maturer 12 à 24 H.

Mixer et turbiner.



PÂTE DE PISTACHE 4/4 = 1 KG
CARTON DE 6
REF: 1437