GLACE AUX EPICES A PAIN D'EPICES

Atelier Lyonnais

RECETTE N°	30 PORTIONS	Famille de produit Glace

Denrées

	unités	quantités
Eléments de base		
Lait	L	1
Crème	L	0,250
Œufs	U	8
Sucre	Kg	0,200
Glucose	Kg	0,0050
Vanille	U	1
Epices à pain d'épices	Kg	0,0020
Pain d'épices	Kg	0,300
Sorbetière	U	1

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Réaliser une crème Anglaise
Faire infuser les épices dans le lait
Turbiner, ajouter les morceaux de pain d'épices, portionner, réserver.