

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrithummm.canalblog.com/>

~~ Glace aux trois chocolats ~~



	blanc	lait	noir
<i>Lait</i>	350 grs	350 grs	400 grs
<i>Poudre de lait 0%</i>	30 grs	30 grs	20 grs
<i>Sucre</i>	80 grs	80 grs	100 grs
<i>Glucose</i>	30 grs	30 grs	30 grs
<i>Chocolat</i>	50 grs	40 grs	50 grs
<i>Jaune d'œuf</i>	1	1	1
<i>Crème fraîche liquide</i>	130 grs	130 grs	130 grs
<i>Sachet de Gourmandises glaces</i>	2	2	2

Dans une casserole, versez le lait, la poudre de lait, le sucre, le chocolat blanc et le glucose et faites chauffer à 50°

On peut remplacer le glucose par du sucre

Délayez au fouet le jaune avec un peu de lait tiède puis versez-le dans la casserole

Ajoutez le Gourmandises glaces puis mélangez à la spatule

Faites chauffer sans cesser de remuer à 85° puis retirez du feu

Versez dans un cul de poule et faites refroidir au bain marie froid en changeant régulièrement l'eau pour mettre systématiquement de l'eau bien froide
Quand le mélange est froid, ajoutez la crème liquide puis placez au réfrigérateur 30 mn

Turbinez en machine pendant 25/30 mn

Remplir le moule au tiers de sa hauteur

Faire de même pour les deux autres parfums
