

# GLACE AU CHOCOLAT

グラス・オ・ショコラ

Lait 牛乳	550g
Creme 生クリーム 35%	200g
Poudre de lait 脱脂粉乳	30g
Jaunes d'oeufs 卵黄	30g
Sucre グラニュー糖	140g
Glucose en poudre 粉末水あめ	30g
Stabilisateur 安定剤	3g
Trimoline 転化糖スタボリン	10g
Couverture noir origine Tanzanie 75% クーベルチュールタンザニア 75%	150g

- ① 鍋で牛乳、生クリーム、脱脂粉乳、卵黄、グラニュー糖、粉末水あめ、安定剤、  
転化糖を 85 度まで加熱する。
- ② クーベルチュールタンザニアを加えてハンドブレンダーにかける。
- ③ アイスクリームマシンにかける。

