



GLACE MARRON VANILLE

グラス マロン ヴァニージュ

Recette pour 35 boules de glace 35 玉分

400 g Lait
 400 g Crème
 1 pc Gousses de vanille
 120 g Jaunes d'oeufs
 88 g Sucre
 36 g Glucose atomisé
 56 g Lait en poudre
 5 g Cremodan
 450 g Purée marron&vanille
 18 g Rhum brun

牛乳
 生クリーム 35%
 バニラビーンズ
 卵黄
 グラニュー糖
 粉末水あめ
 脱脂粉乳
 安定剤 (クレモダン)
 冷凍ピューレ デリスマロン
 ○ セントジェームスラム54° (レミーコアントロー)

- ① 牛乳と生クリーム、バニラを沸騰させ、1時間香りを抽出させ、温めなおして漉す。
- ② 安定剤、脱脂粉乳、粉末水あめを混ぜ合わせておく。
- ③ グラニュー糖と卵黄をブランシールし、①を加える。
- ④ ②を加えてクレームアングレーズの要領で83度まで炊く。
- ⑤ ハンドブレンダーにかいけ、ピューレと合わせる。さらにハンドブレンダーにかいけ、冷蔵で12時間おく。
- ⑥ ハンドブレンダーにかいけ、ラム酒を加えてアイスクリームマシンにかける。

○マークは日仏商事取り扱い商品です