

ÉCOLE BELLOUET CONSEIL ESKIMO VANILLE



Ingrédients

GLACE AUX ŒUFS VANILLE

1205 g lait entier
135 g sucre semoule
40 g pâte de vanille Bourbon Madagascar
120 g beurre
100 g poudre de lait à 0% de matière grasse
160 g jaunes d'œufs
100 g sucre semoule
70 g glucose atomisé
4 g stabilisateur composé

ENROBAGE CHOCOLAT BLANC

500 g chocolat blanc 34%
300 g beurre de cacao
1 g poudre de vanille Bourbon Madagascar
200 g amandes hachées grillées (facultatif)

Préparation

GLACE AUX ŒUFS VANILLE

Mettre à bouillir avec le lait avec la première partie du sucre semoule, la pâte de vanille et le beurre.
Hors du feu, ajouter la poudre de lait, puis verser l'ensemble sur les jaunes d'œufs préalablement blanchis avec la deuxième partie de sucre semoule, le glucose atomisé et le stabilisateur, et cuire le tout à 85°C.
Chinoiser et mixer pendant 1 minute, refroidir rapidement à 3°C et laisser maturer 4 heures minimum.
Mixer de nouveau avant de turbiner.
Mouler dans les moules sucettes silicone Silikomart® avant de surgeler.

ENROBAGE CHOCOLAT BLANC

Fondre et mélanger ensemble le chocolat blanc et le beurre de cacao.
Ajouter la poudre de vanille et les amandes hachées.
Utiliser à 25 - 30 °C.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR



PATE DE
VANILLE BOURBON
MADAGASCAR