



CRÈME GLACÉE À LA VANILLE



Gousse de vanille



Perle de vanille



Extrait de vanille

.....

INGRÉDIENTS

.....

Pour 4 personnes.

- 610 gr de lait entier
- +/- 2 gr de perle de vanille  (cf index des équivalences)
- 80 gr de jaunes d'oeufs frais
- 130 gr de sucre
- 50 gr de lait en poudre
- 35 gr de glucose



IDÉAL POUR

.....

- Vacherins
- Profiteroles
- Meringues





.....

MARCHE À SUIVRE

.....



1. Faire bouillir le lait avec la perle de vanille.
2. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
3. Cuire comme une crème anglaise (*cf recette page 1*)
4. Incorporer le glucose et le lait en poudre.
5. Passer au chinois et refroidir.
6. Turbiner la glace.

Conseils : Utiliser du lait UHT ou faire chauffer le lait frais en amont car les enzymes qu'il contient peuvent détruire la vanilline naturelle contenue dans les gousses.



INDEX DES ÉQUIVALENCES

PRODUITS EUROVANILLE	APPLICATIONS	DOSAGES RECOMMANDÉS PAR LITRE OU PAR KILO
Gousse de vanille	Yaourts Glaces et crèmes Ganaches	Dosage à adapter selon la taille et la variété des gousses utilisées.
Perle de vanille Bourbon Madagascar	Glaces Crèmes (pâtisseries, anglaises), crèmes Ganaches, confiseries Biscuits, cakes	3 à 5 grammes +/- 3 grammes 3 à 4 grammes +/- 3 grammes
Extrait de vanille - 400	Glaces Crèmes (pâtisseries, anglaises), crèmes Ganaches, confiseries Biscuits, cakes	3 à 5 grammes +/- 3 grammes 3 à 4 grammes +/- 3 grammes
Extrait de vanille - 200	Crèmes (pâtisseries, anglaises), crèmes desserts Ganaches, confiseries Biscuits, cakes Yaourts	10 à 12 grammes +/- 12 grammes +/- 12 grammes 7 à 10 grammes
Pâte de vanille	Crèmes (pâtisseries, anglaises), crèmes Biscuits, cakes Yaourts	+/- 20 grammes +/- 20 grammes 7 à 10 grammes
Poudre de vanille	Chocolats Biscuits, cakes	+/- 4 grammes +/- 4 grammes
Vanille prête à infuser	Crèmes (pâtisseries, anglaises), crèmes Ganaches Glaces	1 sachet = 1 à 3 litres de préparation

