

Glace straciatella

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 300g de crème liquide entière
- 400g de lait entier
- 100g de sucre
- 80g de glucose en poudre
- 100g de chocolat noir
- 5g de stabilisant pour glaces

Préparation

1. qui se trouvent facilement en magasin spécialisé ou sur internet et qui permettent d'avoir une glace plus onctueuse et qui se conserve plus longtemps.
2. Si toutefois vous n'en avez pas, vous pouvez retirer le glucose en augmentant la quantité de sucre et en ajoutant un peu de miel neutre.
3. J'ai utilisé la poudre de vanille Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
4. En parallèle, mélangez le sucre, le glucose et le stabilisant.
5. Ajoutez-les au lait et faites chauffer doucement jusqu'à dissolution du sucre.
6. Filmez-le mélange et faites-le refroidir totalement au réfrigérateur.
7. Ensuite, montez la crème liquide en chantilly et ajoutez-la délicatement au mélange refroidi.
8. Versez la préparation dans la sorbetière.
9. En parallèle, faites fondre le chocolat doucement.
10. Quand la glace commence à prendre, versez le chocolat en filet dedans en continuant de faire tourner la sorbetière.
11. Le chocolat va cristalliser au contact de la glace et former les fameuses paillettes de chocolat caractéristiques de la glace straciatella.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com