

Bâtonnets glacés
Pour environ 120 bâtonnets



1. **GLACE À LA VANILLE TAHITENSIS**

100 g de base Perfetta 100 cresco
1 L de lait entier
220 g de sucre
150 g de crème liquide à 35% M.G.
60 g de d'Extrait de vanille Tahitensis Sébalcé
20 g de Smuter cresco

Mélanger à sec le sucre, et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème liquide, l'extrait de vanille et l'améliorant puis mixer le tout avec un mixeur plongeant jusqu'à homogénéisation. Pasteuriser puis mettre à maturation pendant 24 heures. Sangler la glace puis la mouler des moules en silicone à bâtonnets glacés.

2. **GLAÇAGE ROCHER AU CHOCOLAT BLANC**

1000 g de chocolat blanc de couverture
100 g d'amandes hachées torréfiées
100 g d'huile de pépins de raisin

Faire fondre le chocolat blanc puis ajouter l'huile. Mélanger puis incorporer les amandes hachées. Utiliser le glaçage à 30-35°C.

Tremper les glaces en les tenant par le bâtonnet puis poser les à plat sur une plaque recouverte de papier cuisson. Replacer aussitôt au congélateur.