

Glace à la noisette du Piémont



1. 200 g de base Perfetta 100 cresco
440 g de sucre
300 g de crème liquide 35% M.G.
2000 g de lait entier
260 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébalcé
60 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger à sec le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème, l'améliorant et la pâte de noisette puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser.