Glace Noix de Coco
Pour !5 litres de lait



1. 5 litres de lait entier
   1000 g de sucre
   500 g de Base Perfetta 100 cresco
   700 g de Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé
   750 g de crème liquide à 35%MG
   100 g de Smuter cresco

   Mélanger à sec la préparation pour base et le sucre. Ajouter le lait, la crème liquide et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte de coco puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée. Sangler la glace.

   Décorer de chantilly, de chocolat chaud, de quelques morceaux de crumble et de copeaux de noix de coco.